

CAPITOLATO SPECIALE GENERALE DELLA CONCESSIONE

1. Inquadramento Generale

Il Polo del '900 è un centro culturale aperto alla cittadinanza e rivolto soprattutto alle giovani generazioni e ai nuovi cittadini. Co-progettato e sostenuto da Compagnia di San Paolo, Comune di Torino e Regione Piemonte, il Polo del '900 è stato inaugurato il 22 Aprile del 2016.

La Fondazione ha, tra i suoi obiettivi statuari (art.3) quello di “garantire la piena autonomia culturale di ogni singolo ente favorendone nel contempo l’integrazione in un centro culturale innovativo, dinamico e aperto, rivolto soprattutto alle nuove generazioni e ai nuovi cittadini, impegnato nel promuovere la crescita civica e culturale della cittadinanza in relazione ai temi presenti e futuri della società a partire dalla riflessione sulla storia del '900. La Fondazione ha altresì per oggetto la valorizzazione del complesso immobiliare composto dai Palazzi San Celso e San Daniele, concessi in uso alla Fondazione dalla Città di Torino”.

Negli oltre 8.000 mq di superficie dei Quartieri Militari juvarriani di Torino è ospitato un centro culturale di nuova generazione dove si possono trovare: un museo, una mostra permanente (Torino 1938-1948), una biblioteca con due sale lettura, uno spazio polivalente per eventi, mostre temporanee e performance, tre aule per la didattica, un’area per i bambini, sale conferenze, un mini-cinema, un cortile interno presto attrezzabile e archivi che contengono 300.000 monografie, 28.000 audiovisivi, 127.600 fotografie.

La concentrazione e l’integrazione degli archivi e delle biblioteche, la pluralità delle esperienze e delle competenze degli enti coinvolti nel progetto, la volontà di mettere in connessione memoria e presente, la storia con i grandi temi della contemporaneità, rendono il Polo un soggetto innovativo, rivolto non soltanto a un’utenza tradizionale, ma anche a nuovi pubblici e utenti potenziali, che hanno la possibilità di avvicinarsi ai grandi temi del '900 e dell’attualità, attraverso nuovi strumenti e nuovi linguaggi.

Nel Polo del '900 trovano sede e operano attivamente 19 enti partecipanti:



1. ANCR - Archivio Nazionale Cinematografico della Resistenza
2. ANCR - Associazione Nazionale Combattenti e Reduci
3. ANED - Associazione Nazionale ex Deportati nei Campi Nazisti
4. ANPI - Associazione Nazionale Partigiani d'Italia
5. ANPPIA - Associazione Nazionale Perseguitati Politici Italiani Antifascisti
6. ANVGD - Associazione Nazionale Venezia Giulia Dalmazia
7. AVL - Associazione Volontari della Libertà Piemonte
8. Centro Internazionale di Studi Primo Levi
9. Centro Studi Piero Gobetti
10. FIAP - Federazione Italiana Associazioni Partigiane
11. Fondazione Carlo Donat-Cattin
12. Fondazione Vera Nocentini
13. ISMEL - Istituto per la Memoria e la Cultura del Lavoro, dell'Impresa e dei Diritti Sociali
14. Fondazione Istituto Piemontese A. Gramsci Torino
15. Istituto di Studi Storici Gaetano Salvemini
16. Istoretto - Istituto Piemontese per la Storia della Resistenza e della Società Contemporanea G. Agosti
17. Museo Diffuso della Resistenza, della Deportazione, della Guerra, dei Diritti e della Libertà
18. Rete Italiana di Cultura Popolare
19. Unione Culturale Franco Antonicelli

2. Il Complesso Monumentale

Il progetto Polo del '900 coinvolge il complesso juvarriano dei Quartieri Militari (1716-1728), composto dai frontistanti palazzi di San Daniele e di San Celso, caratterizzati da avancorpi porticati, che formano una scenografica esedra rettangolare.



Realizzati su progetto dell'Architetto Filippo Juvarra, e su commessa del sovrano Vittorio Amedeo II, i Quartieri Militari rappresentano lo sbocco verso occidente della città capitale (Porta Susina), ridefinito contestualmente con la previsione del terzo ampliamento. I due grandi isolati porticati, risultano adibiti a caserme, con la piazza d'armi quale spazio aperto, mentre la retrostante piazza Susina (attuale piazza Savoia) funge da cerniera con la città antica.

I palazzi si sviluppano in altezza per quattro piani fuori terra (compreso il sottotetto) e un piano interrato, con una superficie complessiva di circa 8.000 metri quadrati.

I Quartieri, a destinazione militare fino ai primi del Novecento, furono ceduti nel 1885 al Comune. Nel palazzo San Daniele, nel corso del tempo, furono operati radicali interventi di ristrutturazione: dal 1894 in corrispondenza del tetto e dei solai del terzo piano; fra il 1928 e il 1931 in corrispondenza dei solai degli altri piani e fra gli anni '50 e '60 per sopraelevare di un piano la manica di Corso Valdocco e realizzare un archivio sotto il cortile.

Dell'assetto architettonico originale del palazzo, a seguito delle vicende sopra citate, sono stati preservati solo la struttura dello scalone, nella manica di via San Domenico, e, nel piano interrato, le volte e i locali adibiti a rifugio durante l'ultimo conflitto mondiale.

Il complesso è inserito nel Piano Regolatore Generale cittadino come "edificio di gran prestigio" esclusivamente per i suoi "fronti di architettura uniforme e di notevole pregio".

3. Oggetto dell'affidamento

Concessione per la gestione della caffetteria e del bookshop, con eventuale servizio di catering, previa realizzazione di lavori presso il complesso denominato Polo del '900, Via del Carmine 14, Torino, con contestuale concessione degli spazi.

L'oggetto della concessione è meglio definito nei successivi paragrafi.

Lo svolgimento di qualsiasi attività ulteriore o diversa da quelle previste dal presente capitolato e dai relativi allegati non è consentita, se non previa espressa autorizzazione da parte della Fondazione.



Per la presente concessione, la Fondazione Polo del '900 corrisponderà all'aggiudicatario della gara un contributo pari ad € 113.000 € (comprensivo di tutti gli oneri e le imposte, eventualmente dovute). Nessun ulteriore somma verrà corrisposta all'aggiudicatario, a nessun titolo.

3.1 I lavori funzionali alla realizzazione della caffetteria e del bookshop e alla gestione del servizio in oggetto dovranno essere svolti nei termini e secondo le modalità indicate nel progetto esecutivo allegato (All.GR03A).

I lavori saranno interamente a carico del concessionario, il quale sarà tenuto alla rendicontazione degli stessi, secondo quanto indicato nel disciplinare di gara.

3.2 Il servizio di caffetteria con eventuale catering ed il servizio di bookshop, come meglio descritto nel paragrafo 4.2, dovrà integrare un'offerta di caffetteria e piccola ristorazione di qualità con una offerta culturale (libreria, merchandising) connessa alle finalità ed al profilo culturale del Polo del '900 e degli enti partecipanti. Il Concessionario dovrà, pertanto, assicurare anche il servizio di vendita di un piccolo bookshop allestito negli spazi della caffetteria.

Il Concessionario dovrà offrire, altresì, ove richiesto dal Polo del '900, il servizio di catering inteso quale fornitura a richiesta di pasti pronti per essere consumati, da svolgersi presso gli spazi del Polo del '900 in relazione agli eventi da esso organizzati o promossi. Tale servizio non comporta concessione di spazi e non viene affidato in esclusiva. Pertanto, nel caso in cui il Polo volesse affidare tale servizio, l'aggiudicatario si impegna a formulare la propria offerta secondo quanto prescritto nel disciplinare di gara.

4. Descrizione della concessione

4.1 Descrizione sintetica del luogo di esecuzione

Il luogo di esecuzione dei servizi è situato all'interno dei locali afferenti al Polo del '900 nel Palazzo di San Daniele, con ingresso comune a quello aperto agli utenti delle funzioni culturali pubbliche e con ingresso specifico dall'esterno sito in Via Valdocco.



Il bar di nuova formazione, collocato al piano terra in prossimità dell'ingresso, comprende un ampio locale, con un secondo livello soppalcato, accessibile tramite una scala in linea. Dal punto di vista costruttivo il soppalco si situa come una struttura completamente reversibile in acciaio e legno di assoluta semplicità e linearità; occupa una quota inferiore al 50% della superficie del vano principale e continua a consentire la lettura della volumetria complessiva, racchiusa tra le murature portanti perimetrali e il solaio esistente del soffitto in cemento armato.

Saranno realizzati due servizi igienici (uno dedicato al pubblico ed uno al personale), accessibili tramite disimpegno comune ed una cucina dotata di tutte le attrezzature, collegata direttamente al vano principale del bar.

Gli impianti tecnologici esistenti verranno integrati e adattati secondo le necessità del nuovo assetto planimetrico e delle attrezzature da installare e in particolare è prevista l'installazione della canna fumaria con espulsione degli odori sul tetto dell'edificio tramite un camino disegnato *ad hoc*, elemento fondamentale per le attività di cucina previste nell'iniziativa generale.

Nel locale principale, alle attrezzature previste per la somministrazione di cibi e bevande saranno affiancati elementi scenografici per il contenimento e l'esposizione dei libri, allo scopo di enfatizzare la duplice funzione di questo luogo, dedicato al consumo, nonché all'esposizione dei volumi e alla lettura.

Materiali e colori, per le parti edilizie e per gli arredi, seguiranno il linguaggio adottato per l'allestimento degli spazi comuni, che definisce l'identità visiva del Polo del '900.

Al piano interrato verranno ricavati lo spogliatoio per il personale e il deposito alimenti, dalla suddivisione di un locale attualmente destinato a magazzino.

Nello specifico, i locali in oggetto sono costituiti da una:

- sala caffetteria che comprende la zona bancone, alcune attrezzature a vista, tavoli e sedute, scaffalature, una scala che porta al soppalco costituito da una struttura di design avente la funzione di contenere altre scaffalature per prodotti editoriali. Le dimensioni della sala bar sono di 65,3 mq (compresa scala, ingressi e zona bancone) e quelle del soppalco sono di 26,5 mq (esclusa scala). La sala ha un ingresso interno per gli utenti del Polo e un ingresso esterno su Corso Valdocco per i clienti;



- disimpegno di 3,6 mq e servizi igienici per i dipendenti di 1,8 mq. - bagno pubblico di 3,6 mq
- la rimanente superficie di circa 11 mq, che dovrà servire da cucina e dovrà contenere le attrezzature connesse con lo stoccaggio dei cibi, delle bevande e di quanto si renda necessario al normale svolgimento del servizio (es. frigoriferi, etc.).
- Lo spogliatoio riservato al personale della Caffetteria e il Deposito saranno ubicati al piano interrato, in locali a cui sarà consentito l'accesso al solo personale del Concessionario (fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del Direttore dell'esecuzione e/o suoi incaricati). L'accesso a quest'ultimi avverrà dal vano scala confinate con i locali oggetto della presente con orari e modalità da concordare con la Direzione del Polo del '900. La superficie interna lorda complessiva al piano terra è di 91,4 mq.

La caffetteria prevede sia il servizio al banco che il servizio al tavolo. Il luogo di somministrazione e consumo sarà il locale assegnato. I locali interni prevedono la possibilità di ospitare 23 tavoli singoli, con possibilità di accorpamento, e circa 48 sedie.

Il concessionario dovrà impegnarsi ad attrezzare e allestire tutti i locali sopra indicati, secondo il progetto esecutivo a base d'appalto come integrato e completato degli ulteriori elementi di completamento dell'allestimento e di tutte le altre necessità tecniche, edilizie e tecnologiche necessarie per realizzare il locale secondo le esigenze imprenditoriali configurate dal concessionario.

Il concessionario potrà, eventualmente, richiedere le autorizzazioni per la realizzazione di un déhor esterno nel rispetto delle normative vigenti, di cui l'eventuale progettazione, realizzazione e gestione sono a carico dell'affidatario, previa autorizzazione della Fondazione.

Per quanto riguarda la realizzazione dei lavori, si precisa che tutti i lavori previsti in progetto sono caratterizzati dalla semplicità e facilità di realizzazione, e che per la loro realizzazione è richiesto l'utilizzo di materiali comuni e di facile reperimento e configurano il locale con le caratteristiche richieste per le classiche attività da bar, tuttavia la linea architettonica seguita ricalca i caratteri



distintivi del Polo del '900 e pertanto deve essere seguita con scrupolo e precisione, preservandone la completa aderenza con quanto illustrato in tutti i documenti di progetto.

Per quanto attiene gli allestimenti, il progetto prevede l'inserimento dei soli elementi ritenuti fondamentali per l'impostazione architettonica come l'albero libreria circolare e le librerie incassate a muro, da realizzare entrambi con la linea architettonica già individuata nei disegni di progetto.

Tutti gli arredi dovranno essere caratterizzati da un adeguato livello di design e dall'impiego di materiali e finiture coerenti con le destinazioni e utilizzo; dovranno, inoltre, garantire elevate prestazioni dal punto di vista della resistenza ed ergonomia. Saranno preferite soluzioni costruttive e funzionali che garantiscano un elevato comfort.

Tutti gli arredi elencati all'interno di ciascuna delle tipologie funzionali indicate devono poter coesistere in un unico ambiente. E' richiesto quindi un rigoroso coordinamento estetico di quanto proposto in offerta, per ciascuna tipologia. Le note tecniche relative agli arredi in progetto sono indicate al par. 3.3 del CSA NT allegato al Progetto esecutivo.

Inoltre, fermo restando l'onere dell'aggiudicatario di provvedere secondo quanto richiesto dalle note tecniche indicate al succitato par. 3.3 del CSA NT allegato al Progetto esecutivo, è necessario che il concorrente presenti un progetto per l'allestimento, secondo quanto specificato al successivo par. 4.5.

4.2 Caratteristiche del servizio di caffetteria e piccola ristorazione

4.2.1 Attivazione del Servizio

Il servizio dovrà essere attivato entro 60 giorni dalla data di invio al Comune del certificato di fine lavori e regolare esecuzione, che verrà comunicato al concessionario a mezzo PEC.

4.2.2 L'orario del Servizio

La caffetteria e il servizio bookshop rivolgeranno le loro attività sia agli utenti del Polo del '900 (visitatori, utenti, e i circa 100 tra dipendenti della Fondazione e collaboratori degli enti



partecipanti) sia ad un pubblico esterno e indipendente derivante dalla possibilità di utilizzare l'entrata autonoma su Corso Valdocco.

L'attività di caffetteria deve rappresentare un imprescindibile servizio aggiuntivo per il Polo del '900 (negli orari di apertura e in occasione di iniziative specifiche realizzate dal Polo al di fuori degli orari), ma anche un'autonoma occasione di offerta per il quartiere e la città intera, perseguibile anche attraverso la possibilità di organizzare eventi aperti al pubblico oltre gli orari di apertura del Polo.

Gli orari di apertura attuali del Palazzo San Daniele dove sarebbe ubicata la caffetteria sono i seguenti:

- lunedì, martedì, mercoledì, venerdì, sabato e domenica ore 9.00-21.00;
- giovedì ore 9.00-22.00.

La caffetteria ed il bookshop dovranno quindi rispettare i suddetti orari.

Tali orari potrebbero essere suscettibili di modifiche che verranno preventivamente comunicate dalla Fondazione al soggetto aggiudicatario.

4.2.3 Oggetto del Servizio di Caffetteria e piccola ristorazione

Il servizio posto a concessione comprende l'integrazione e la complementarità tra le attività tipiche di caffetteria e quelle di bookshop-merchandising, intese come elemento di arricchimento dell'offerta culturale del Polo del '900 e la valorizzazione dell'area circostante, anche in considerazione del piano complessivo di restauro delle facciate esterne dei Palazzi Juvarriani e della possibile pedonalizzazione dell'Esedra che insiste su Via Valdocco candidata a diventare uno spazio urbano ad uso della cittadinanza e degli utenti del Polo.

La caffetteria potrà differenziare l'offerta proponendo, a titolo esemplificativo, servizio tipico di bar caffè (bevande calde e fredde, lieviti, dolci), di pasticceria-gelateria, di gastronomia veloce e di piccola ristorazione (piatti freddi, piatti caldi, tavola calda, ecc.), di sala da the-relax (selezione di the e di tisane, succhi naturali e centrifughe, ecc.), di cocktail bar (analcolici e alcolici), e



comunque nei limiti della ristorazione “esercizio di tipologia 3”: somministrazione di alimenti, con attività di preparazione configurabile come piccola ristorazione e/o ristorazione veloce e/o tavola calda” ai sensi del DGR del 03/03/2008 n.2/R della Regione Piemonte.

L’offerta gastronomica della caffetteria dovrà, altresì, prevedere:

- menù o piatti per vegetariani e celiaci (riportando per questi ultimi gli ingredienti utilizzati e comunicando la presenza nel menù di prodotti senza glutine in conformità con quanto disciplinato dal Regolamento europeo 828/2014);
- menù per bambini, privilegiando la freschezza e la qualità degli ingredienti, la presenza di frutta o succhi freschi, prevedendo anche per questa fascia di visitatori la possibilità di una scelta di alimenti, bevande e dolci/gelati senza glutine e ingredienti di origine animale
- menù che prestino particolare attenzione alle “filiera corte” di produzione e distribuzione, al rispetto dell’ambiente e delle condizioni sociali ed economiche di produzione e distribuzione (anche favorendo, ad esempio, l’utilizzo di prodotti derivanti dal commercio equo e solidale, dall’economia carceraria o di soggetti produttori in condizioni di svantaggio);

Per tali ragioni, fermo restando l’obbligo di assicurare il servizio nei giorni e negli orari di apertura al pubblico del Polo, il concessionario potrà estendere l’orario di apertura al pubblico, con i soli limiti eventualmente stabiliti dalle vigenti normative.

Il servizio, considerato nel suo complesso, dovrà essere svolto in conformità alle vigenti normative igienico-sanitarie sulla somministrazione al pubblico di alimenti per quanto riguarda la caffetteria.

Nello specifico dovrà comprendere le seguenti attività:

- a) preparazione, somministrazione e vendita al banco e al tavolo di bevande (calde e fredde, alcoliche e non alcoliche), prodotti di caffetteria, pasticceria, di gastronomia veloce e di piccola ristorazione;
- b) offrire servizi di catering, in forma non esclusiva, per eventi realizzati *in situ* nell’ambito delle iniziative del Polo del '900, per gli ambiti merceologici di competenza (es. coffee



- break, aperitivo, piccola ristorazione ecc). L'offerta di catering dovrà prevedere la possibilità di servire coffe-break, light lunch, pranzi e cene per ricevimenti, sia in modalità buffet, sia con possibilità di servizio al tavolo rispetto a volumi di utenza che possono variare tra le 20 e le 150 persone. Il concessionario dovrà, altresì, garantire le dotazioni di posateria, bicchieri e tovagliato necessari per la realizzazione dei servizi suddetti;
- c) igienizzazione e pulizia dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi così come specificato nel par. 4.5;
- d) gestione a proprie spese della manutenzione ordinaria, consistente nel tenere in stato di perfetta efficienza, funzionalità e decoro i locali e le strutture, gli impianti (ad eccezione dell'impianto di climatizzazione), le attrezzature, gli arredi nonché le apparecchiature per la preparazione e conservazione termica delle vivande, nonché della manutenzione straordinaria di impianti attrezzature, arredi, materiali e prodotti qualora detti interventi si rendessero necessari, per il sopraggiungere di eventi non previsti, al di fuori dei programmi predefiniti di manutenzione ordinaria. Sono, altresì, a carico del concessionario le sostituzioni delle suppellettili che si rendano inutilizzabili a seguito del normale uso. Il concessionario provvederà a proprie spese al mantenimento in perfetta efficienza degli impianti elettrico e di illuminazione, idrico e fognario, e, qualora si dovessero riscontrare dei guasti o anomalie (a titolo di esempio, di lampade, rubinetti, sanitari, scaldacqua, pulizia pozzetti e caditoie, arredi, frigo etc.), dovrà inoltre provvedere alla loro riparazione e/o ripristino. Tutti gli interventi sugli impianti (telefonico, elettrico, idrico - fognario, termo- sanitario, ecc.) suddetti dovranno essere conformi alle norme UNI e/o alle norme tecniche vigenti, e realizzati secondo la regola dell'arte; se necessario dovranno essere rilasciati i prescritti certificati di conformità ai sensi del DM 37/08 o delle altre leggi vigenti in materia, nonché le certificazioni di corretta posa e di prodotto in riferimento ai profili antincendio, poiché l'unità bar è parte di un complesso soggetto a vincolo di prevenzione incendi. E' fatto obbligo al concessionario di attenersi alle prescrizioni che riguardano tale visione strategica di prevenzione incendi per tutto ciò che riguarda la connessione con il resto dell'edificio.



- e) Dovrà essere garantito il controllo periodico degli scarichi delle acque bianche e nere e la manutenzione degli stessi. Il Concessionario dovrà, inoltre, garantire il controllo periodico dell'efficienza degli impianti con l'obbligo di segnalazione scritta alla Fondazione Polo del '900 degli interventi che si dovessero rendere necessari e che non rientrino a carico del concessionario. 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 della Fondazione Polo del '900; Le indicazioni tecniche relative agli obblighi della manutenzione e ai comportamenti sono specificate nel documento allegato (Piano di Manutenzione dell'opera e delle sue parti);
- f) Attivazione e gestione delle utenze (acqua/elettricità/gas/utenze telefoniche) e dei relativi oneri, ad eccezione del servizio di climatizzazione, che resta a carico della Fondazione Polo del '900, nei limiti standard già richiamati;

In particolare, il concessionario si impegna a garantire la chiusura dei varchi di accesso verso gli spazi interni di Palazzo San Daniele negli orari di chiusura del Polo.

Il concessionario potrà organizzare, nell'ambito degli spazi in concessione e previa comunicazione alla Fondazione Polo del '900, eventi di elevato standard enogastronomico (es. degustazioni) e, in accordo con la medesima Fondazione Polo del '900, iniziative (es. presentazioni, incontri, reading) coerenti con la programmazione culturale del Polo, assicurando in ogni caso il rispetto dei limiti stabiliti per le emissioni sonore; negli orari di apertura del Polo, il concessionario dovrà contenere le emissioni sonore al fine di non interferire con le attività culturali e di fruizione con cui confina.

Il Concessionario si obbliga, inoltre, ad applicare uno sconto ai prezzi di listino di tutte le referenze in favore del personale dipendente e in distacco al Polo, nonché ai componenti degli organi del Polo ed a consentire l'utilizzo dei buoni pasto in uso dai dipendenti del Polo (attualmente Edenred), sia elettronici che cartacei. Lo sconto applicato sarà oggetto di valutazione in sede di gara.



L'ottenimento dei provvedimenti (autorizzazioni, licenze, nulla osta, etc.) - comunque denominati - necessari allo svolgimento delle attività oggetto della concessione, è a carico del concessionario.

L'aggiudicatario osserverà tutte le prescrizioni di legge necessarie sotto la propria esclusiva responsabilità e a proprio intero rischio imprenditoriale, tenendo manlevata ed indenne la Fondazione Polo del '900 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 di cui all'O.M. 26 giugno 1995 (G.U. 31 agosto 1995, n. 203).

Il concessionario sarà l'unico responsabile del trasporto delle derrate presso le sedi del servizio e ad esso spetterà il compito di verificare che detto trasporto sia effettuato con mezzi che garantiscano il mantenimento delle condizioni igieniche e di conservazione degli alimenti sino a destinazione.

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 concessionario, 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 25 luglio 2011.

4.3 Servizio di bookshop

Il servizio di bookshop dovrà prevedere la seguente offerta minima:

- a) l'esposizione, la disponibilità e la vendita di prodotti editoriali, audiovisivi e di merchandising attinenti alle tematiche affrontate dal Polo del '900 e dai suoi istituti con particolare attenzione alla storia, alla storia del '900, alla narrativa, alla saggistica politica,



- economica, culturale e sociale riguardante temi culturali affini a quelli trattati nelle mostre, nelle presentazioni editoriali e nei progetti integrati della Fondazione;
- b) l'esposizione, la disponibilità e la vendita dei prodotti editoriali dedicati all'infanzia e a ragazzi/ragazze, anche con particolare riferimento ai temi dell'educazione civica e della cittadinanza;
 - c) l'esposizione e la vendita delle pubblicazioni che saranno eventualmente prodotte o promosse dalla Fondazione Polo del '900;
 - d) l'esposizione e la vendita di particolari prodotti editoriali e audiovisivi appositamente individuati dalla Fondazione Polo del '900 in occasione di mostre, eventi o presentazioni editoriali. A tal proposito la Fondazione Polo del '900 si impegna a comunicare tempestivamente al concessionario la programmazione annuale delle principali iniziative;
 - e) l'esposizione e la vendita, per conto della Fondazione, delle tessere e dei prodotti di membership e di prodotti di merchandising direttamente prodotti dalla stessa;
 - f) l'esposizione e la vendita di oggettistica di design selezionato, anche artigianale, di particolare pregio, per tipologia di prodotti, per materiali usati o per tecniche e disegni di produzione. I prodotti editoriali e di merchandising posti in vendita dal concessionario dovranno essere oggetto di vaglio e approvazione da parte della Fondazione, sia precedentemente all'avvio del servizio, sia periodicamente nel corso del suo svolgimento; la Fondazione potrà anche inibirne la vendita. Il concessionario, in accordo con la Fondazione Polo del '900, e in conformità con le normative vigenti sul diritto d'autore, può offrire l'ideazione e la produzione di una originale linea oggettistica da immettere nei canali di vendita del bookshop. In tal caso il concessionario dovrà garantire la produzione a proprie spese dei prodotti selezionati e/o accordati dalla Fondazione. Resta inteso che la Fondazione si riserva la facoltà di commissionare anche a terzi l'ideazione e la produzione di oggettistica destinata alla vendita tramite il bookshop. Pertanto, il servizio di ideazione e produzione di linee di oggettistica originali non è concesso in esclusiva.



Si richiede, inoltre, al concessionario di poter garantire un servizio di cassa mobile da posizionare nelle aree del Polo del '900 in occasione di presentazioni editoriali o eventi speciali opportunamente comunicati dalla Fondazione.

Il concessionario, per la gestione del bookshop è tenuto ad applicare i seguenti sconti:

- Ai possessori della tessera membership #2 del Polo del '900 il 10% di sconto sul prezzo di copertina per i prodotti editoriali, i materiali audiovisivi e sui prezzi di listino del merchandising;
- Ai possessori di nuove tipologie di tessere membership del Polo che dovessero essere emesse successivamente sconti sul prezzo di copertina per i prodotti editoriali, i materiali audiovisivi e sui prezzi di listino del merchandising da definire con la Fondazione e comunque con riduzioni non superiori al 15%;

4.4 Pulizia e gestione dei rifiuti

Il concessionario dovrà seguire con scrupolo le prescrizioni di legge in materia di igiene e curare costantemente la pulizia e sanificazione tanto dei locali, che delle attrezzature, stoviglierie e uniformi, secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). A tale proposito, dovrà essere predisposto e realizzato, a carico del concessionario, il programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP riferito a tutte le fasi in cui si articolerà il servizio oggetto della Concessione.

Nello specifico il concessionario dovrà provvedere:

- alla pulizia delle sale, degli arredi, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie e accessori; particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie utilizzando gli appositi impianti e impiegati idonei prodotti detergenti;
- al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; dei pavimenti delle sale, del bancone e delle zone di servizio, dei



rivestimenti, dei macchinari, delle superfici di lavoro, delle cappe di aspirazione, dei corpi illuminanti, degli infissi, ecc.;

- alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e a immagazzinamento delle provviste;
- alla pulizia della sala deposito e servizi igienici per i dipendenti, da tenere costantemente provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie;
- allo spurgo e alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche, a servizio del bancone e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti;

In particolare, allo scopo di prevenire la presenza di insetti, roditori ed altri animali nocivi, il concessionario effettuerà ogni mese, e ogni qualvolta ciò si rendesse necessario, un trattamento di disinfestazione, pena risoluzione anticipata contratto. Durante i trattamenti, gli alimenti dovranno essere rimossi dai locali dove avverrà il trattamento.

Il Concessionario dovrà, altresì, impegnarsi a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali. Qualunque onere relativo alla gestione e organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, ecc.) sarà a carico del Concessionario. Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al Concessionario, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario. I rifiuti speciali provenienti dai locali in concessione (oli e grassi alimentari esausti, residui alimentari di origine animale, ecc.) dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea.



Le spese per il servizio di raccolta trasporto e smaltimento dei rifiuti urbani e speciali saranno a totale carico del Concessionario, per cui l'Amministrazione sarà completamente sollevata da detti obblighi.

4.5 L'offerta tecnica

L'offerta tecnica è costituita da tre documenti distinti, relativi ai seguenti profili:

- a) Il progetto per l'arredamento degli spazi
- b) Il progetto per l'organizzazione e la gestione del servizio
- c) Il piano di comunicazione

a) Il progetto per l'allestimento degli spazi

Si richiede una proposta progettuale di completamento del progetto esecutivo a base di gara con tutti gli elementi tecnici e di allestimento dei locali che il concessionario si impegna a realizzare compressiva di manufatti fissi (librerie, bacone, scaffalature, "albero dei libri") e mobili (tavolini, sedie).

Gli elementi tecnici di completamento edilizio o impiantistico dovranno essere coerenti con la linea architettonica già tracciata dal progetto esecutivo e non essere in conflitto con norme e regolamenti in vigore nella città di Torino.

L'arredo dovrà essere esteticamente coerente con l'immagine architettonica del Polo e con quanto proposto nelle tavole di progetto in allegato, organizzando conseguentemente, a tal fine, lo spazio disponibile. Il concessionario dovrà 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 Polo e in coerenza con il Piano di comunicazione (punto c). 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'arredamento e il design esistente, sia per quanto riguarda le



attrezzature tecniche (macchine per il caffè, frigoriferi etc.) che per quanto riguarda i complementi di arredo (portaombrelli, attaccapanni ecc.), anch'essi saranno in linea coordinata con l'ambiente. Eventuali modifiche dell'allestimento e/o dell'arredo che si rendessero necessarie od opportune nel corso del rapporto concessorio dovranno essere espressamente autorizzate dalla Fondazione. Anche alla luce di quanto previsto dal punto 4.4, il concessionario si impegna a provvedere alla pulizia dei locali, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e delle suppellettili presi in consegna e, ove necessario, li sostituisce mantenendo gli standard di qualità, pregio e/o manifattura originari, nel rispetto delle prescrizioni indicate nell'All. GR05A (Piano di manutenzione dell'opera e delle sue Parti).

In particolare, il progetto dovrà indicare i seguenti elementi, valutabili secondo i parametri meglio specificati nel disciplinare di gara:

- 1) qualità architettonica dell'allestimento proposto
- 2) qualità degli arredi e delle stoviglie
- 3) ulteriori elementi di innovazione, anche tecnologica, negli allestimenti e nelle attrezzature

b) progetto per l'organizzazione e la gestione del servizio

Si richiede una relazione tecnica illustrativa dei servizi e dei contenuti che il concessionario si impegna a offrire.

L'offerta eno-gastronomica della caffetteria dovrà essere coerente con i requisiti dell'“esercizio di tipologia 3” (somministrazione di alimenti, con attività di preparazione configurabile come piccola ristorazione e/o ristorazione veloce e/o tavola calda” ai sensi del DGR del 03/03/2008 n.2/R della Regione Piemonte), con servizio al banco e al tavolo. La caffetteria deve garantire un adeguato assortimento dell'offerta alimentare anche per clienti celiaci e vegetariani. La somministrazione avverrà esclusivamente nel locale assegnato. La relazione dovrà, altresì, prevedere la descrizione del servizio di catering offerto per gli eventi realizzabili nell'ambito delle iniziative del Polo del '900.

Rappresenterà un elemento di valutazione la capacità di sviluppare un'offerta enogastronomica in connessione con l'attività culturale del Polo del '900, che, a tal fine, si impegna a comunicare



periodicamente al concessionario la sua programmazione. Anche l'offerta editoriale e di merchandising del bookshop dovrà essere concepita in relazione alla programmazione del Polo. In ogni caso tale offerta dovrà essere coerente con l'obiettivo di valorizzare e accrescere l'offerta culturale del Polo e degli enti partecipanti.

Il progetto deve illustrare dettagliatamente le motivazioni delle scelte eno-gastronomiche, editoriali e di merchandising, indicare le eventuali collaborazioni con terzi per la realizzazione di programmi ed iniziative che si intendono realizzare, specificare l'eventuale coinvolgimento di sponsor, i vantaggi - non solo economici, della loro presenza tanto per il concessionario quanto per la Fondazione Polo del '900.

Al progetto deve essere inoltre allegato il listino dei prezzi al pubblico per i principali elementi dell'offerta enogastronomica. Tale listino potrà essere soggetto a rivalutazione con cadenza annuale, previa comunicazione alla Fondazione Polo del '900.

Il progetto deve, altresì prevedere la descrizione del team professionale indicando ruoli, numero, competenza ed esperienza pregressa. Quando, nel corso del rapporto in oggetto, si verifichi la necessità di sostituire componenti del team professionale il cui curriculum vitae sia stato allegato alla offerta tecnica, al fine di mantenere inalterato il livello qualitativo del servizio, il concessionario ha l'obbligo di informare tempestivamente la Fondazione e di proporre alla sua approvazione il curriculum vitae del sostituto.

In particolare, il progetto dovrà indicare i seguenti elementi, valutabili secondo i parametri meglio specificati nel disciplinare di gara:

- 1) composizione quali-quantitativa del team professionale assegnato al servizio (numero e qualificazione degli addetti);
- 2) complessità e varietà dell'offerta enogastronomica;
- 3) qualità dei principali prodotti offerti;
- 4) complessità e varietà del servizio di catering;
- 5) complessità e varietà dell'offerta editoriale



c) Il piano di comunicazione

Si richiede la progettazione e la realizzazione di materiale informativo specifico (dépliant, menu al tavolo, liste vini, tovaglioli, pannelli informativi, uniformi, corredo para-testuale per la libreria, eventuale packaging ecc), curato e coordinato dal punto di vista dell'immagine grafica. Il materiale dovrà portare la denominazione del locale definita su proposta del contraente e il logo della Fondazione Polo del '900.

La proposta di denominazione rappresenterà un elemento di valutazione all'interno dell'offerta tecnica. In caso di aggiudicazione, tale proposta potrà essere acquisita dalla Fondazione Polo del '900.

L'offerente dovrà, altresì, elaborare una proposta di promozione, comunicazione e divulgazione del servizio, al fine di aumentare e diversificare l'affluenza, raggiungendo un'utenza la più ampia possibile e specificando i principali target di riferimento. Tale proposta costituirà oggetto di specifica valutazione tecnica.

Per quanto concerne il servizio di bookshop dovranno essere, altresì, descritte le iniziative promozionali e di comunicazione che si intendono realizzare per valorizzare e promuovere i prodotti in vendita. Tale proposta costituirà oggetto di specifica valutazione tecnica.

Eventuali modificazioni della proposta grafica o dei programmi di promozione, comunicazione e divulgazione che si rendessero necessari od opportuni nel corso del rapporto concessorio dovranno essere espressamente autorizzate dalla Fondazione.

In particolare, il progetto dovrà indicare i seguenti elementi, valutabili secondo i parametri meglio specificati nel disciplinare di gara:

- 1) qualità e originalità del progetto grafico del materiale informativo specifico, comprensivo della denominazione proposta per la caffetteria;
- 2) Qualità e grado di diversificazione del piano di comunicazione e di promozione in relazione ai diversi target di utenza;
- 3) Iniziative specifiche per promuovere i prodotti editoriali e in vendita nel bookshop.



5. Il Personale

Il team professionale deve essere commisurato, per il numero e le competenze, alla qualità del servizio offerto.

Il personale di sala e al banco dovrà indossare uniformi coerenti con l'immagine dei locali, secondo un progetto di immagine che dovrà essere sottoposto all'approvazione della Fondazione Polo del '900 e specificato nell'ambito dell'offerta tecnica (Progetto per l'organizzazione e gestione del servizio). Il personale dovrà, altresì, essere formato in modo adeguato a garantire la qualità del servizio reso al pubblico.

6. Durata della Concessione

La concessione ha una durata di 6 anni a decorrere dalla data di sottoscrizione del Verbale di avvio di cui al paragrafo, e potrà essere rinnovabile una volta.

7. Piano Economico Finanziario

Il Concessionario dovrà redigere e allegare (in forma tabellare) il piano economico finanziario di massima, relativo a tutto il periodo della concessione e comprensivo dei seguenti aspetti:

- Stima dei ricavi delle vendite e delle prestazioni;
- Stima del costo della produzione articolato in:
 - costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci
 - costi per il personale
 - costi per il godimento di beni e servizi (articolati in canone e royalty)
 - oneri diversi di gestione
 - ammortamenti e svalutazioni
- proventi e oneri finanziari
- risultato prima delle imposte
- risultato dopo le imposte sul reddito dell'esercizio, correnti, anticipate e differite