

Torino, 05/06/2025

Prot.: P25/0202

CIG: a seguito dell'aggiudicazione

CUP: J68J24000050002

PROGETTO: 259 - The World's 50 Best Restaurants 2025 e iniziative promozionali collaterali

OGGETTO: Richiesta di preventivo per assistenza tecnica in materia di sicurezza e salute sul lavoro relativa all'organizzazione della Piemonte Media Welcome Reception organizzata in occasione dell'evento The World's 50 Best Restaurants Award, 17 giugno 2025

PREMESSA

Visit Piemonte Srl è la società in house providing partecipata da Regione Piemonte e da Unioncamere Piemonte. La società consortile si propone, nel rispetto dei principi in materia di in house providing dell'Unione Europea, nazionali e regionali, di costituire un'organizzazione comune per la produzione e la fornitura di servizi di interesse generale nell'ambito strategico della valorizzazione delle risorse turistiche e dei prodotti agroalimentari del territorio.

Inoltre, favorisce l'attrazione di eventi sportivi promuovendo il Piemonte come destinazione di turismo sportivo e pianifica attività per il posizionamento della regione nel panorama nazionale e internazionale della Meeting Industry e del Destination Wedding.

Gli ambiti di competenza della società sono il **Market Research & Statistics, il Marketing Strategico, lo Sviluppo Prodotto e la Qualificazione del settore, l'Internet & Consumer Services, l'Organizzazione di eventi, la Comunicazione istituzionale e di prodotto.**

The World's 50 Best Restaurants è una classifica annuale che celebra l'eccellenza gastronomica globale, organizzata dal gruppo editoriale britannico William Reed Business Media. Dal 2002, l'evento riunisce chef, ristoratori e giornalisti da tutto il mondo per premiare i migliori ristoranti internazionali, sulla base dei voti di un'ampia Academy composta da esperti del settore.

La cerimonia di premiazione del **2025** si terrà a **Torino il 19 giugno**, segnando la prima volta che questo prestigioso evento si svolge in Italia. Durante la settimana dell'evento, Torino e il **Piemonte** ospiteranno numerosi eventi collaterali, tra cui conferenza stampa, talks e cene speciali per il pubblico con chef di fama mondiale. Questa manifestazione rappresenta un'importante opportunità di visibilità internazionale, attirando l'attenzione dei media globali sulla regione e valorizzando le sue eccellenze in tema di enogastronomia e *fine dining*.

OGGETTO DELLA PRESTAZIONE

Affidamento del servizio per **assistenza tecnica in materia di sicurezza e salute sul lavoro** relativa all'organizzazione del Piemonte Media Reception organizzata da Visit Piemonte, su incarico di Regione Piemonte, in data **17 giugno 2025**, in occasione dell'evento **The World's 50 Best Restaurants Awards**

STAZIONE APPALTANTE AGGIUDICATRICE

Visit Piemonte Scrl, Via Bertola n. 34, 10122 Torino.

PEC: visitpiemonte.servizi@legalmail.it

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO RICHIESTO

In occasione del prestigioso evento **The World's 50 Best Restaurants Awards**, Visit Piemonte, su incarico di Regione Piemonte, organizzerà una serata di gala presso la **Reggia di Venaria Reale**, il **17 giugno**, dove sono previsti **circa 300 ospiti**, **minimo garantito 250** tra media internazionali presenti a Torino in occasione della Cerimonia di premiazione, giornalisti locali e rappresentanti delle Istituzioni regionali.

La serata sarà suddivisa tra l'**aperitivo di benvenuto standing**, la **cena con gli ospiti seduti ai tavoli** e l'**after dinner**.

Si richiede un preventivo per l'elaborazione di un **lay out grafico di posizionamento degli ingombri** sulle planimetrie fornite dalla Reggia di Venaria e del **piano di sicurezza dell'evento**.

Segue un elenco dei servizi che verranno forniti dai diversi soggetti coinvolti nell'organizzazione della serata:

- **aperitivo di benvenuto:**
 - **orario:** 19.00 – 20.00 circa;
 - **luogo:** se il tempo lo permette, in esterno sulla **Terrazza della Regina**; in caso di maltempo, all'interno nel **Rondò alfieriano** e nelle **Sale Rosse** di passaggio tra il corridoio in uscita dalla Chiesa di Sant'Uberto e l'ingresso alla Galleria Grande;
 - **servizio:** ideazione e realizzazione di degustazioni monoporzione/finger food a base di prodotti tipici forniti dal network di Distretti del cibo e Consorzi agroalimentari piemontesi a cura dell'associazione Confesercenti;

- **allestimento:** buffet con n. 5 postazioni di distribuzione cibo (plance da 180X90 cm, 2 a postazione), n. 2 postazioni per la somministrazione delle bevande (stesse misure), n. 30 stand up – fornitura a cura di Compass – catering interno alla Reggia di Venaria;
- **service:** solo in caso di brutto tempo, quindi con aperitivo in esterno, n. 5 schermi 75” autoportanti per proiezione filmati promozionali – fornitura a cura di Spectra Event;
- **cena di gala:**
 - **orario:** 20.00 – 22.00 circa;
 - **luogo:** Galleria Grande;
 - **servizio:** ideazione e realizzazione del menù a più mani da parte degli chef dell’Associazione cuochi attraverso incarico ad Ascom Torino;
 - **allestimento:** tavoli da 180 cm con posizionamento di 8 pax per tavolo (previsti tra i 32 e i 44 tavoli in base al numero degli ospiti confermati) – fornitura a cura di Compass – catering interno alla Reggia di Venaria;
 - **service:** n. 1 ledwall misura 5X3mt con relativi servizi audio e video, smart bat per illuminazione volte, podio per speech, microfonia – fornitura a cura di Spectra Event;
- **after dinner:**
 - **orario:** 22.00 – 23.00 circa;
 - **luogo:** Galleria Grande;
 - **servizio:** ideazione, realizzazione e somministrazione di cocktails da offrire in degustazione a cura di Confesercenti;
 - **allestimento:** n. 2 banconi per la somministrazione misura 5X2 mt cad. forniti da Confesercenti;
- **accredito:**
 - **luogo:** in base alla localizzazione dell’aperitivo: se all’esterno, sotto Torre dell’Orologio; se all’interno nella Chiesa di Sant’Uberto;
 - **servizio di hosting** a cura di n. 8 hostess – servizio a cura di Rear;
 - **allestimento:** n. 2 plance rettangolari 180X90 cm per accredito e servizio guardaroba – fornitura a cura di Compass – catering interno alla Reggia di Venaria;

- **varie:**

- esibizione di un **quartetto d'archi** della Fondazione Teatro Regio in **Galleria Grande**;
- ancora in fase di definizione se prevedere uno spettacolo di intrattenimento durante l'after dinner.

PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE

Ai sensi dell'art. 48 e 50 del D.Lgs 36/2023 e s.m.i., il contraente viene individuato mediante procedura di acquisizione per "contratti sotto soglia", esperita tra operatori economici iscritti alla piattaforma certificata di proprietà di Visit Piemonte, attivando apposita trattativa diretta sulla medesima piattaforma.

PRINCIPALI CONDIZIONI CONTRATTUALI

Importo dell'affidamento: **Non stimato** (Oneri Fiscali Esclusi). L'importo sarà fatturato secondo le indicazioni che verranno fornite dal committente all'interno dell'Ordine di Acquisto emesso a seguito dell'aggiudicazione.

DOCUMENTAZIONE RICHIESTA

- **DGUE:** compilare apposita sezione presente in piattaforma alla voce DGUE in tutte le sue Parti e rispettive sezioni A, B, C, D, (anche se indicate in verde – compilare con i dati richiesti e rispondere SI / NO alle domande), **a esclusione della Parte I** e sue sezioni A, B, C, che non devono essere compilate, al termine della compilazione scaricare il file pdf, sottoscrivere digitalmente e caricare nella sezione della piattaforma Doc. Gara – sottosezione Documentazione;
- **Offerta Tecnica** – preventivo: prendere visione del documento inserito in sezione della piattaforma Doc. Gara – sottosezione "Allegata", elaborare file seguendo le informazioni del paragrafo DESCRIZIONE DEL SERVIZIO RICHIESTO e/o OGGETTO DEL SERVIZIO, sottoscrivere digitalmente il file pdf elaborato e caricare il file nella sezione della piattaforma Doc. Gara – sottosezione Documentazione;
- **Offerta Economica:** relativa al prezzo complessivo del servizio, come meglio dettagliato nel pdf Offerta Tecnica – preventivo. Si richiede di indicare l'importo complessivo (imponibile) nella sezione della piattaforma Offerta Economica - **nel riquadro "giallo"**.

- **Condizioni contrattuali:** si richiede di prendere visione del documento inserito nella sezione della piattaforma Doc. Gara – sottosezione “Allegata”; sarà necessaria la sottoscrizione del documento a seguito di aggiudicazione congiuntamente all’Ordine di Acquisto, seguendo le indicazioni che riceverete mezzo Pec (adempimento esclusivo in capo all’aggiudicatario della procedura).

TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA

Le tempistiche e le modalità di presentazione sono definite dalla Trattativa Diretta predisposta sulla piattaforma.

OBBLIGHI DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L’appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136 (“Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di antimafia”) e s.m.i.

L’appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui all’art. 3, comma 1, della legge 136/2010, entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

In caso di successive variazioni, le generalità e il codice fiscale delle nuove persone delegate, così come le generalità di quelle cessate dalla delega sono comunicate entro sette giorni da quello in cui la variazione è intervenuta. Tutte le comunicazioni previste nel presente comma sono fatte mediante dichiarazione sostitutiva dell’atto di notorietà ai sensi dell’art. 21 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.

La stazione appaltante non esegue alcun pagamento all’appaltatore in pendenza delle comunicazioni dei dati di cui al comma precedente. Di conseguenza, i termini di pagamento s’intendono sospesi. La stazione appaltante risolve il contratto in presenza anche di una sola transazione eseguita senza avvalersi di bonifico bancario o postale ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, secondo quanto stabilito all’art. 3, comma 1, della legge 136/2010.

DISPOSIZIONI VARIE

- La presente richiesta non costituisce un'offerta contrattuale ma è da intendersi come richiesta di offerta economica, che non comporta né diritti di prelazione o preferenza né impegni o vincoli per gli operatori che hanno presentato la suddetta proposta. Visit Piemonte Scrl si riserva di non pervenire alla stipulazione del contratto senza che coloro che hanno presentato la proposta possano vantare alcun diritto, nemmeno ai sensi degli articoli 1337 e 1338 del Codice Civile.
- Il committente si riserva la facoltà di richiedere di integrare e/o chiarire il contenuto dei documenti presentati.
- La società aggiudicataria si impegna a mantenere indenne il committente in relazione a qualsiasi pretesa avanzata da terzi, direttamente o indirettamente, derivante dall'espletamento dei servizi o dai suoi risultati.
- Il committente, a tutela della qualità del servizio e nel rispetto delle norme in materia di contratti, si riserva di applicare penali in caso di ripetute inosservanze delle prescrizioni contrattuali circa: la qualità dei servizi forniti, i tempi, le modalità o le forme previste dal contratto, fatti salvi i casi di forza maggiore e/o quelli non addebitabili alla società aggiudicataria.

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

In relazione all'art. 13 Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, si precisa che:

- a) titolare del trattamento è Visit Piemonte Scrl ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: Visitpiemonte@legalmail.it;
- b) il Responsabile della protezione dei dati - Data Protection Officer (RPD-DPO) è reperibile ai seguenti recapiti: privacy@visitpiemonte.com;
- c) il conferimento dei dati costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla procedura e l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'esclusione dal procedimento in oggetto;
- d) le finalità e le modalità di trattamento (prevalentemente informatiche e telematiche) cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- e) l'interessato al trattamento ha i diritti di cui all'art. 13, comma 2 lett. b) tra i quali di chiedere al titolare del trattamento (sopra citato) l'accesso ai dati personali e la relativa rettifica;

- f) i dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori della Società implicati nel procedimento, o dai soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento ex art. 28, del Regolamento citato. Inoltre, potranno essere comunicati ai concorrenti che partecipano alla gara, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del d.lgs. n. 36/2023 e della l. n. 241/90, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla normativa in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria. Al di fuori delle ipotesi summenzionate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi, eccetto i casi previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea;
- g) il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura e all'espletamento di tutti gli obblighi di legge anche successivi alla procedura medesima. Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa;
- h) contro il trattamento dei dati è possibile proporre reclamo al Garante della Protezione dei Dati Personali, mediante l'inoltro di raccomandata A/R indirizzata a: Garante per la protezione dei dati personali, Piazza Venezia, 11 – 00187 Roma o messaggio di posta elettronica certificata indirizzata a: protocollo@pec.gpdp.it (*questo indirizzo è configurato per ricevere SOLO comunicazioni provenienti da posta elettronica certificata*).

Visit Piemonte Srl