

Torino, 06/05/2025

Prot.: P25/0204

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 la realizzazione del Piemonte Media Welcome Reception presso la Reggia di Venaria nell'ambito dell'evento The World's 50 best restaurants, 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*.



REGIONAL MARKETING
AND PROMOTION

OGGETTO DELLA PRESTAZIONE

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 **250-300 ospiti** tra media internazionali presenti a Torino in occasione della Cerimonia di premiazione, giornalisti locali e rappresentanti delle Istituzioni regionali. Si richiede un preventivo per la realizzazione di una cena a più mani da parte degli chef dell'Associazione cuochi.

STAZIONE APPALTANTE AGGIUDICATRICE

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

PEC: visitpiemonte.servizi@legalmail.it

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO RICHIESTO

Visit Piemonte Scrl richiede una proposta di preventivo per:

- ideazione del menù in coordinamento con Regione Piemonte e Visit Piemonte;
- realizzazione del menù del Piemonte Welcome Media Reception a più mani da parte degli chef dell'Associazione cuochi;
- fornitura dei prodotti previsti dal menù;
- fornitura di pane e grissini;
- fornitura di fiori per centrotavola (previsti tra i 32 e i 44 tavoli in base al numero degli ospiti che interverranno).

Informazioni tecniche sulla cena:

- **numero partecipanti:** 300 con minimo garantito di 250;
- **orario:** 20.00 – 22.00 circa;
- **luogo:** Galleria Grande;
- **allestimento sala:** tavoli rotondi da 180 cm con posizionamento di 8 pax per tavolo.

Si rende noto che:

- sarà possibile utilizzare le cucine e le ghiacciaie in loco;
- mise en place dei tavoli, posate, tovagliato e il personale di sala sarà fornito dal Committente attraverso il catering interno della Reggia di Venaria.

Si richiede la fornitura delle certificazioni di possesso requisiti tecnico professionali per alimenti.

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) **per 300 persone con minimo garantito 250**. 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 Srl ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: pec 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 Scrl