Ministero

per i beni e le attività culturali

DIREZIONE GENERALE MUSEI

COMPLESSO MONUMENTALE DELLA PILOTTA

Parma,

A COMUNE DI PARMA

C.A. DOTT.SSA MASCIA PELOSI

MASCIA.PELOSI@COMUNE.PARMA.IT

C.A. ASSESSORE CRISTIANO CASA

CASA@COMUNE.PARMA.IT

A.VALENTI@COMUNE.PARMA.IT

Prot. n. 5378

Class 28.13.07

OGGETTO: Complesso Monumentale della Pilotta – Sale dei Voltoni del Guazzatoio e Cortile del Guazzatoio – Atto di concessione di utilizzo temporaneo e autorizzazione alla realizzazione della cena di gala in occasione della presentazione della Guida Michelin 2019, 16 novembre 2018 (allestimento e disallestimento 14 – 17 novembre 2018) – Art. 106 c.1 e 2 D. Lgs. 42/2004 e s.m.i – art. 17 c. 3 lett. I) D.P.R. 233/2007 come modificato dal D.P.R. 91/2009.

A seguito della Vs. richiesta (ns. prot. n. 5010 del 18/10/2018) e della presentazione del progetto di allestimento allegato e parte integrante del presente atto, considerato il benestare dell'Ing. Bocchini RSPP della Pilotta allegato e parte integrante del presente atto, si esprime parere favorevole ad ospitare la cena di gala in occasione della presentazione della Guida Michelin 2019 (rispettando quanto espresso dall'RSPP), che si terrà nella città di Parma il prossimo 16 novembre 2018 nei seguenti spazi: Sale dei Voltoni del Guazzatoio e Cortile del Guazzatoio, per ospitare cucine e attrezzatura funzionale allo svolgimento della cena.

Come previsto nel vostro progetto di allestimento il numero massimo di invitati per la Cena di Gala è fissato in n.300 unità.

Gli orari previsti per la realizzazione dell'evento sono i seguenti:

- ALLESTIMENTO LOCALI:
  - 14/11/2018 dalle ore 10:00 alle 14:00 e dalle 15:00 alle 19:00;
  - 15/11/2018 dalle ore 9:00 alle 18:30;
  - 16/11/2018 dalle ore 9:00 alle 18:30.
- EVENTO:
  - 16/11/2018 dalle ore 19:00 alle 23:30
- DISALLESTIMENTO LOCALI:
  - 17/11/2018 dalle ore 8:00 alle 12:00.

Il Comune dovrà utilizzare gli spazi concessi in modo rispettoso, corretto e scrupoloso al fine di evitare ogni possibile danno al patrimonio, agli impianti, alle attrezzature, agli arredi e quant'altro in dotazione agli spazi. Il Comune dovrà attenersi alle prescrizioni dettate dalla normativa vigente in materia di igiene, sicurezza degli ambienti e tutela della salute dei lavoratori, dovrà rispettare la capienza dei singoli ambienti e le altre prescrizioni dettate dalla normativa in vigore in relazione alla tipologia dell'attività svolta, sollevando e tenendo indenne il Complesso da ogni e qualsivoglia responsabilità per eventuali inadempienze.

È fatto assoluto divieto all'interno degli spazi concessi di: introdurre sostanze infiammabili; ingombrare in qualsiasi modo le uscite di sicurezza che dovranno essere sempre e comunque ben visibili e accessibili; occultare o spostare le attrezzature antincendio; occultare o spostare la segnaletica di sicurezza e divieto; appendere oggetti di qualsiasi natura alle pareti, agli infissi, ai muri interni e esterni degli spazi concessi. Della violazione dei suddetti divieti sarà ritenuto responsabile il Comune, che dovrà provvedere al risarcimento di tutti i danni conseguenti.

Ogni eventuale modifica del piano degli allestimenti dovrà essere sottoposta alla preventiva, discrezionale approvazione del Complesso. Gli allestimenti dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di sicurezza (D. Lgs. 81/2008 e s.m.i) e dovranno possedere tutta la documentazione di conformità ed omologazione del materiale e della strumentazione utilizzati, che andrà presentata all'Ufficio scrivente prima della realizzazione della manifestazione. Non sono ammessi interventi, allestimenti o quant'altro non sia stato inserito nel progetto di allestimento approvato e allegato al presente atto. Il Complesso si riserva il diritto di far modificare o far rimuovere gli allestimenti eseguiti senza la sua approvazione o non conformi al progetto approvato.

Al termine del periodo di utilizzo, gli spazi, le attrezzature, gli impianti del Concedente dovranno essere restituiti liberi da cose, strutture e ingombri di qualsiasi genere. Il Comune dovrà predisporre la pulizia finale degli spazi, con smaltimento dei rifiuti e ripristino dello stato dei luoghi. Al termine del periodo di utilizzo, un incaricato del Complesso visiterà con un incaricato del Comune gli spazi concessi per verificare che non siano stati arrecati danni; in tale occasione verrà redatto un verbale di constatazione.

Il Complesso declina ogni responsabilità inerente ai beni di proprietà del Comune o di terzi che a qualsiasi titolo siano stati introdotti negli spazi oggetto della concessione in occasione dell'evento, nonché ai danni da chiunque arrecati a tali beni; il Comune si impegna a sollevare e tenere indenne il Complesso da eventuali pretese di terzi al riguardo.

Il Comune è responsabile dei danni a cose e/o persone, nonché degli ammanchi, manomissioni o sinistri di qualsiasi natura che si dovessero verificare durante l'intero periodo di svolgimento delle attività connesse all'evento, ivi compresi i lavori propedeutici all'allestimento e successivi al disallestimento per il ripristino dello stato dei luoghi, a tal fine sollevando e tenendo indenne il Complesso da ogni e qualsivoglia responsabilità in merito.

Il Comune garantisce che il personale di cui si avvale, sia proprio che di terzi, è assunto con regolare contratto di lavoro ed è in regola con la normativa vigente in materia di trattamento economico e normativo, obblighi previdenziali e assicurativi, assumendosi ogni e qualsivoglia responsabilità connessa direttamente o indirettamente a tale garanzia.

Il Comune garantisce che gli operatori incaricati dell'attività di catering o ristorazione sono in possesso delle necessarie autorizzazioni di legge, assumendosi ogni e qualsivoglia responsabilità connessa direttamente o indirettamente a tale garanzia.

A garanzia delle proprie responsabilità il Comune si impegna a stipulare idonea polizza di Responsabilità civile verso terzi con una Compagnia Assicuratrice di primaria importanza a copertura di sinistri, danni causati alle persone e/o alle cose nonché per la copertura antinfortunistica, con un massimale commisurato all'entità del rischio e comunque non inferiore ad un milione di euro. Il Comune si obbliga ad esibire detta polizza e le ricevute di pagamento dei premi a semplice richiesta del Complesso.

In ragione della collaborazione prestata, il logo del Complesso dovrà essere inserito sull'eventuale materiale promozionale che verrà prodotto.

L'importo totale per la concessione in oggetto è stabilito in **€ 14.772,17 (quattordicimilasettecentosettantadue,17)** così articolato:

PUNTO A) Canone di utilizzo delle Sale dei Voltoni e del Cortile del Guazzatoio: stabilito in **€12.000,00 (dodicimila)**, che il Comune di Parma dovrà versare, in via anticipata ai sensi dell'art. 108 c.2 D. Lgs 42/2004, mediante bonifico bancario sul conto corrente bancario intestato al Complesso Monumentale della Pilotta – Codice IBAN: **IT 87 K 05696 12700000025400X41**, bic/swift: POSOIT22XXX, presso la Banca Popolare di Sondrio, agenzia di Parma indicando nella causale: *"canone Evento Guida Michelin 2019"*.
Per le amministrazioni che operano tramite servizio di Tesoreria unica, invece, il versamento potrà essere effettuato sul conto del Complesso Monumentale della Pilotta, conto di Tesoreria n. 319977 c/o la Tesoreria Provinciale di Bologna.

PUNTO B) Prestazioni professionali accessorie del personale dipendente del Mibac che presterà servizio durante l'evento, come previsto ai sensi del Decreto Legislativo 22 gennaio 2004, n. 42: quantificate in **€ 2.772,17 (duemilasettecentosettantadue,17) .**
Detti compensi, come stabilito dal comma 315 dell'art.1 della Legge 27 dicembre 2017, n.205, dovranno essere versati in via anticipata comprensivi del "lordo Stato" già incluso nell'importo indicato, all'entrata del bilancio dello Stato-Codice IBAN**: IT 22U 01000 03245 244 029 2584 21,** sulla quietanza di versamento dovrà essere indicata la denominazione del Complesso Monumentale della Pilotta e la seguente causale: *"compenso personale Complesso Monumentale della Pilotta – 14-17 Novembre 2018- evento Guida Michelin"*. Il suddetto compenso è calcolato sulla base delle seguenti tariffe orarie feriali lorde, comprensive del lordo Stato, così come definite in sede di contrattazione sindacale locale del 14.06.2018, in linea con contrattazione nazionale: € 43,61 dalle ore 8:00 alle ore 20:00 e € 49,83 dalle ore 20:00 alle ore 8:00.

Entrambi i bonifici dovranno essere effettuati **almeno 2 giorni** prima dell'inizio degli allestimenti per l'evento, e dovranno essere inviate copie degli stessi prima dell'inizio dell'evento agli indirizzi mail cm-pil@beniculturali.it e cm-pil.contratti@beniculturali.it . In assenza di tale invio l'amministrazione non consentirà la realizzazione dell'evento.

Il Comune si impegna ad attenersi agli orari presentati nel progetto per quanto riguarda lo svolgimento dell'evento in tutti i suoi aspetti (allestimento, disallestimento, cena).

Il Comune, qualora non riesca a rispettare gli orari in convenzione, è obbligato a provvedere al pagamento del personale del Mibac in servizio oltre l'orario stabilito, secondo le tariffe orarie e la modalità indicate.

PER ACCETTAZIONE

Il Comune di Parma

Il Direttore
(Simone Verde)

OSPITI, STAFF E POSIZIONAMENTI PER CENA GUIDA MICHELIN

Maria Eugenia Bertaccini <m.bertaccini@glow.it>

gio 08/11/2018 16:24

A: VALENTINI STEFANO 01 <stefano.valentini-01@beniculturali.it>;

Cc: GENTILE GIUSEPPE <giuseppe.gentile@beniculturali.it>; SANTINI CARMELA <carmela.santini@beniculturali.it>; 'Andrea Biagini' <andrea.biagini@michelin.com>;

Buongiorno,

- La stima degli ospiti è 300. Lo scorso anno sono stati meno perché non tutti aderiscono all'invito ma questo lo sappiamo più a ridosso di data.
- Vi sono poi una cinquantina di persone da noi denominate staff tecnico (camerieri, sommelier, aiuti chef, personale addetto al guardaroba e all'accredito ospiti) che non sono però stanziali (qualcuno sempre fuori in Cortile perché addetto alle cucine, qualcuno fuori davanti ai Voltoni perché addetto agli accrediti, qualcuno fisso alle buvette e qualcuno in movimento fra Cortile e Voltoni.
  Su questi sto preparando un elenco che spero di potervi inviare quanto prima e non appena mi viene comunicato dalle aziende e dal catering.

  Colgo l'occasione per informarvi che non è stato segnato in mappa il punto accredito che, come lo scorso anno, vorremmo realizzare all'esterno dei Voltoni con due desk e personale sia di segreteria che di security.
  Grazie se mi dite se va bene così o se volete che ridisegniamo la mappa.

  Cordiali saluti

Maria Eugenia Bertaccini
Sede operativa: Via Paciotto 6/a
43124 Parma
Tel +39 0521 1912873
Mob +39 335 7050701
Skype: mariaeugeniabertaccini
m.bertaccini@glow.it

Da: VALENTINI STEFANO 01 <stefano.valentini-01@beniculturali.it>
Inviato: giovedì 8 novembre 2018 15:40
A: Maria Eugenia Bertaccini <m.bertaccini@glow.it>
Cc: GENTILE GIUSEPPE <giuseppe.gentile@beniculturali.it>; SANTINI CARMELA <carmela.santini@beniculturali.it>
Oggetto: Re: contatto Valentini

la ringrazio dell'invio della documentazione,

l'elenco del nostro personale non è ancora definito, appena pronto glielo faremo avere.

da una prima rapida lettura non mi sembra di vedere il numero dei partecipanti, le chiedo cortesemente se può indicarmelo

restando a disposizione

porgo Cordiali Saluti

Dott. Valentini Stefano
Ufficio Contabile
Ufficio Conto Terzi
Complesso Monumentale della Pilotta Parma
0521 233718

Da: Maria Eugenia Bertaccini <m.bertaccini@glow.it>
Inviato: giovedì 8 novembre 2018 14:54
A: VALENTINI STEFANO 01
Cc: 'luca abbati'; GENTILE GIUSEPPE; 'Pelosi Mascia'; 'Andrea Biagini'
Oggetto: R: contatto Valentini

Gent.mo Dott Valentini, scusandomi per il ritardo ma fino alle 14 sono stata al Paganini,
eccomi con un elenco, un rendering e il progetto generale.
in copia il Dott. Andrea Biagini, responsabile per Michelin di questa manifestazione e Mascia Pelosi del Comune di Parma, ns referente per gli aspetti amministrativi e di competenza del Comune stesso.
In copia anche Luca Abbati, presidente di Macrocoop, che realizzerà quanto di nostra competenza e che so essere già Vs fornitore accreditato.

Premetto che avendo già organizzato questo evento presso la Vostra magnifica sede conosciamo abbastanza bene i desiderata e soprattutto le caratteristiche tecniche e di sicurezza.
L'unica novità quest'anno è quella di voler posizionare un gazebo anche davanti alla porta denominata del cavedio ma che sarà con teli solo chiusi con velcro e morbidi. In questo modo garantiremo una minor dispersione di calore grazie al collocamento di due elementi radianti elettrici ma, in caso di uscita di emergenza, il telo sarà semplicemente sollevato.

In generale:
ALLESTIMENTI all'interno dei **VOLTONI DEL GUAZZATOIO**

- In ogni stanza evidenziata in mappa verranno realizzate della postazioni temporanee composte da banconi e pannelli fieristici sul retro, a guisa di fondali, rivestiti di grafica.
- Vi sono **5 postazioni di chef stellati invitati da Michelin,** una postazione di **Barilla** (in mappa definitiva BluRhapsody che è un loro nuovo marchio) e altre postazioni realizzate dalle agenzie delle aziende sponsor. Allego un rendering di come potrà venire una postazione di Chef.
  In particolare:
  - **LAVAZZA**: postazione autoportante con bancone e fondale alle spalle. Prepara CAFFE'. Allego foto dello scorso anno dove si vedono anche scorci di arredi.
  - **PURATOS**: postazione con bancone e fondale. Offrono PANI E SOSTITUITI DEL PANE. Preparazione presso le cucine in esterna
  - **CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO**. Semplice pannellatura con tavolo davanti. Offre prodotto
  - **CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI PARMA**. semplice pannellatura con bancone davanti e affettatrice a volano. Offre prodotto
  - **VEUVE CLICQUOT**: hanno una postazione monoblocco con fondale e frigo vetrina per lo champagne. Offre prodotto
  - **SANPELLEGRINO**: hanno una postazione monoblocco con fondale e bancone per l'acqua. Offre prodotto
  - **METRO**: hanno una postazione con tavoli dove finalizzano i piatti e alle spalle un fondale tipo pop up display
  - **PARMALAT CHEF**: hanno una vetrina espositiva con mock up di confezioni di Chef Ripieno. Non offrono prodotti
  - **EBERHARD**: ha una vetrina espositiva con gli orologi.
  - **INALPI**: ha madie vintage e banconi per esporre i formaggi e hanno alle spalle un pannello in pvc light stampato. Offrono prodotto
  - **BRUNELLO DI MONTALCINO**: ha un bancone con i vini, un fondale realizzato da Macro con pannelli fieristici e ai lati due scansie con i vini esposti.
  - **COPPINI** : solo tavoli. Offrono prodotto su bruschette e verdure.

- **I DOLCI DI IGINO MASSARI**: tavoli con l'esposizione di dolci.
- Vi sono poi due postazioni con DJ (tavolo, consolle e casse di amplificazione). Questi non abbiamo ancora deciso dove posizionarli.
- Collocheremo arredi di design (tavolini lounge, sedie, poltroncine) di cui non ho ancora l'approvazione definitiva ma è materiale di alta gamma come già gli anni passati (Kartell, Cassina, etc.).
- Collocheremo due tele stampate su Vs pannelli (visibile una nell'esempio di postazione chef) che abbiamo trovato il modo di fissare con delle morse per cui non foriamo né appendiamo nulla.
- IL POTENZIAMENTE DELL'ILLUMINAZIONE è stato affidato al Vs fornitore ZUELLI così come l'elettrificazione delle varie postazioni.
- Il potenziamento del sistema di amplificazione è stato affidato a TOP SERVICE che lavorerà di concerto con ZUELLI.

Nel **CORTILE DEL GUAZZATOIO**

- Verranno allestite cucine temporanee sotto a tendostrutture, il tutto a cura di FRATELLI SPIGAROLI. Per dettagli su questo aspetto vi chiedo di confrontarvi con loro anche se anticipo che il loro fornitore sarà Padana Impianti, ditta altamente specializzata per questo tipo di noleggi.

INGRESSI alla LOCATION

IL 14 e il 15 novembre così come il 16 mattina entreranno ai Voltoni i tecnici allestitori di Macro, di Zuelli e delle società fornitrici dei vari sponsor (elenco aziende ancora da pervenire). A ciascuno, quando arrivano visto che non abbiamo la possibilità prima, daremo un badge con cordoncino e scritta STAFF. Se non ce l'hanno il vostro personale può chiedere a noi.

Il 16 pomeriggio idem con forse l'aggiunta di qualche fotografo che verrà identificato.
La società che cura invece gli accrediti degli ospiti, Rosso Evolution, a partire dalle ore 18.30 potenzierà il servizio di security con suo personale all'esterno dell'ingresso.

Gli ospiti che entreranno saranno tutti identificati da un badge diviso per categorie (SPONSOR, PRESS, GUEST, AUTORITA').

Il giorno successivo (17 novembre) a partire dalle ore 8.30 noi saremo sempre presenti e i nostri tecnici smonteranno tutto.
Per l'esterno Vi chiedo sempre un confronto con Spigaroli.

PRESIDIO BAGNI

E' stato richiesto un presidio alla vostra cooperativa da parte del Comune di Parma.
Eì stato previsto anche un servizio di bagni chimici per il Cortile del Guazzatoio in modo da non dover entrare all'interno.

Resto a disposizione per qualsiasi delucidazione e Le chiedo nel frattempo se avete una distinta del Vs personale che sarà presente durante la serata per aggiungerlo agli elenchi generali.

Cordiali saluti e auspico di conoscerla presto personalmente
Maria eugenia Bertaccini

Maria Eugenia Bertaccini
Sede operativa: Via Paciotto 6/a
43124 Parma
Tel +39 0521 1912873
Mob +39 335 7050701
Skype: mariaeugeniabertaccini
m.bertaccini@glow.it

Da: VALENTINI STEFANO 01 <stefano.valentini-01@beniculturali.it>
Inviato: giovedì 8 novembre 2018 13:17
A: Maria Eugenia Bertaccini <m.bertaccini@glow.it>
Oggetto: contatto Valentini

Re: richiesta parere fattibilità evento Guida Michelin - Complesso Monumentale della Pilotta- 16 Novembre 2018

ELIMINA | RISPONDI | RISPONDI A TUTTI | INOLTRA | ...

Bocchini COM Metodi <bocchini@commetodi.com>

Contrassegna come non letto

ven 09/11/2018 12:43

A: VALENTINI STEFANO 01;

Cc: VERDE SIMONE; GENTILE GIUSEPPE; SANTINI CARMELA;

4 allegati

Logo-piccolo.gif | ATT00001.htm | Complesso d~.pdf | ATT00002.htm

Scarica tutto

Buongiorno Valentini,
ok per l'allestimento anche se renderei libera l'uscita di emergenza nella sala 5, in allegato trasmetto il piano di emergenza.

Paolo Bocchini

I VOLTONI DEL GUAZZATOIO - LOCATION GALA DINNER

Ipotesi posizionamenti 02

REI 120

ESPOSITORE
CHET

200 CM.
Veuve Clicquot

550 CM.
N.SOMMA - V.MANICONE

1

Coffini Arte Olearia

inalpi

200 CM.
BACKDROP MICHELIN

METRO

EBERHARD & Co

INGRESSO

al wc

M.SPIGAROLI
550 CM.

2

TUNNEL RISCALDATO
PER INGRESSO ALLE CUCINE

BUVETTE
VEUVE CLICQUOT + ACQUA

BUVETTE
VEUVE CLICQUOT + ACQUA

3

MAURO ULIASSI
550 CM.

BRUNELLO + ACQUA
BUVETTE

Puratos

PARMIGIANO REGGIANO

GUARDAROBA

ACQUA PANNA
S.PELLEGRINO

I DOLCI DI IGNIO MASSARI

LAVAZZA

SALA CONFERENZE
100 posti

4

BRUNELLO
200 CM.

550 CM.
NADIA E GIOVANNI SANTINI

I DOLCI DI
IGINIO MASSARI

5

BluRhapsody

400 CM.

550 CM.
GIANCARLO PERBELLINI

PORTICATO