

All. 2)

Linee guida per la concessione in uso temporaneo degli spazi del Castello di Donnafugata

Art. 1 - Finalità

Le presenti linee guida disciplinano la concessione in uso temporaneo di aree e sale del complesso museale denominato "Castello di Donnafugata" a soggetti privati o enti terzi per lo svolgimento di eventi (ricevimenti, convegni, set fotografici, eventi aziendali, banchetti, etc.), garantendo la conservazione del bene e il decoro del sito.

Art. 2 - Spazi Concedibili

L'Amministrazione individua le seguenti aree come idonee all'uso privato:

1. Sala degli stemmi, solo per eventi ad alto profilo di seguito esplicitati, con numero di partecipanti limitato a 75 persone: conferenze, convegni, eventi itineranti. Non sono ammessi spettacoli stanziali;
2. Sala Bianca, sala ex-teatro, per eventi di massimo 80 persone;
3. Parco storico: area scalinata, viale del fossato, area coffee house per eventi culturali per massimo 200 persone;
4. Terrazza: per shooting fotografici o piccoli aperitivi e banchetti;
5. Cortile grande e sala delle bifore: per eventi di massimo 200 persone, ivi incluso cene di gala, spettacoli teatrali e musicali;
6. Il Parco e, segnatamente, cortile grande, sala delle bifore, ingresso parco, area scalinata, terrazza, viale del coffee house, area del coffee house, area tempietto, viale del fossato, per matrimoni/manifestazioni diffuse. Si fa presente che eventuali banchetti dovranno essere allestiti nei viali o sulla terrazza, luoghi dotati di pavimentazione solida.

Art. 3 - Obblighi del Concessionario

Il richiedente è responsabile del bene per tutta la durata della concessione ed è obbligato ad ottemperare a quanto successivamente esplicitato:

- Assicurazione: stipulare una polizza assicurativa RCT (Responsabilità Civile verso Terzi) con massimale non inferiore a una cifra prestabilita (es. 1.000.000 €) a copertura di eventuali danni al patrimonio.
- Allestimenti: utilizzare solo strutture autoportanti. È severamente vietato affiggere chiodi, utilizzare collanti sulle pareti, alterare pavimentazioni originali, appendere/affiggere alcunché sugli alberi del parco
- Catering: le ditte di catering dovranno posizionarsi nei luoghi a loro preposti. In caso occupino la postazione all'interno del parco dovranno utilizzare esclusivamente attrezzature elettriche (no fiamme libere);
- Vigilanza: si rinvia all'art. 8.

Art. 4 - Limitazioni e Divieti

Per garantire la tutela del sito, sono stabiliti i seguenti divieti:

- Fumo: divieto assoluto di fumo in tutte le aree interne e nel parco (salvo aree fumatori esterne delimitate: cortile grande e cortile piccolo utilizzando esclusivamente gli appositi contenitori, fermo restando che è obbligo del concessionario procedere all'eventuale raccolta di cicche fuori dai predetti contenitori).

- Inquinamento acustico: le emissioni sonore riguardanti le manifestazioni dovranno essere autorizzate secondo quanto previsto dalla normativa di settore. Le emissioni sonore in deroga dovranno concludersi entro l'orario stabilito, salvo eccezionali proroghe concordate con la P.A.
- Effetti speciali: divieto di utilizzare coriandoli plastificati, fuochi d'artificio, spray o qualsiasi elemento inquinante, infiammabile o pericoloso.
- Materiali per allestimenti: si specifica che i materiali utilizzati per gli allestimenti devono essere conformi alla normativa di settore.
- Mezzi per carico/scarico materiali: dovranno essere rispettate le aree di divieto di accesso mezzi (in base alle loro dimensioni e peso) al fine di evitare danni. All'interno del parco potranno circolare soltanto i mezzi interni alla P.A.. Lo spostamento delle merci dovrà essere effettuato con mezzi piccoli, meglio se elettrici, o tramite mezzi gommati trainati a mano. Nella planimetria allegata sono indicati i punti più vicini di scarico, in base alle aree individuate per l'evento. A tale fine, nella predetta planimetria, sono indicati i punti di accesso (a: larghezza max 3,96; b: larghezza max 2,19 x h. 3,10; c: larghezza max 2,20 x h. 2,85) corredati dalla larghezza massima di accesso consentita.
- Il personale di servizio preposto all'allestimento/disallestimento dell'evento o al catering ha l'obbligo di indossare un badge di riconoscimento visibile.

Art. 5 – Disallestimento e rifiuti

Al fine di mantenere intatto il decoro del sito, si dovrà provvedere alla pulizia delle aree date in concessione dalla fase di allestimento a quella disallestimento. E' obbligo del concessionario provvedere allo smaltimento totale dei rifiuti al termine dell'evento secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

Art. 6 - Tariffe e Cauzione

Il canone di concessione, ivi incluso importo di cauzione infruttifera, è determinato annualmente con delibera giuntaale.

Art. 7 - Procedura rilascio concessione

La domanda per la realizzazione di un evento/manifestazione deve pervenire almeno 60 giorni prima della data dell'evento, corredata da un progetto tecnico comprensivo di:

1. descrizione dell'evento: tipologia, svolgimento, dettagli
2. numero previsto di partecipanti
3. planimetria degli allestimenti (tavoli, sedie, impianti luce, vie di fuga, piano di sicurezza, etc.)
4. piano di carico/scarico merci
5. gratuità dell'evento o importo del biglietto di ingresso
6. orario di inizio-fine, compreso allestimento e disallestimento
7. orario di apertura-chiusura al pubblico

Art. 8 - Vigilanza

E' obbligo del concessionario di procedere al pagamento di un'unità di personale appartenente a vigilanza privata a tutela del patrimonio culturale.

Nel caso in cui la durata della manifestazione ecceda la fascia oraria, prevista per l'apertura al pubblico, il concessionario è tenuto altresì al pagamento di unità di personale correlato alla natura della manifestazione.

Art. 9 – Rinvio

Per tutto quanto non previsto dalle presenti linee guida si rinvia alla normativa di settore.

Appendice "A" – Manuale di Buone Pratiche per le Ditte di Catering

Norme di comportamento e sicurezza all'interno del Complesso Monumentale

1. Preparazione e Cottura

- Divieto di fiamme libere: è severamente vietato l'uso di fornelli a gas o fiamme libere all'interno delle sale del Castello e all'interno del parco. Sono ammesse solo piastre a induzione o forni elettrici certificati. E' vietato utilizzare la terrazza per procedere alla cottura.
- Posizionamento delle cucine: l'area cucina deve essere allestita esclusivamente nei locali di servizio o nelle aree esterne identificate nella planimetria allegata.

2. Protezione delle Superfici (Pavimenti e Pareti)

- Barriere anti-macchia: nelle zone di buffet e sotto le postazioni di lavoro del catering, è obbligatorio l'uso di tappeti gommati o moquette protettiva. La pietra pece e il calcare, largamente usati al castello, assorbono i grassi in pochi minuti.
- Movimentazione carichi: è vietato il trascinamento di casse, tavoli o forni. Ogni attrezzatura deve essere movimentata su carrelli con ruote in gomma morbida.
- Distanza dalle pareti: tavoli di servizio e postazioni bar devono essere distanziati di almeno 50 cm dalle pareti per evitare urti accidentali o macchie di schizzi (es. stappo di spumanti).

3. Logistica e Gestione Rifiuti

- Scarico merci: lo scarico deve avvenire in orari concordati, evitando le fasce orarie di picco dei flussi per non interferire con la fruizione museale.
- Raccolta differenziata: la ditta è responsabile della rimozione totale dei rifiuti entro 2 ore dalla fine dell'evento. È vietato l'uso dei cestini del Castello o l'abbandono di sacchi nel parco.
- Gestione liquidi: È tassativamente vietato svuotare residui di bevande, ghiaccio o oli nei tombini storici o nelle aiuole del parco.
- Obbligo di pulizie dei servizi igienici durante lo svolgimento dell'evento.

4. Gestione degli Imprevisti

- Kit di primo intervento: La ditta deve avere al seguito materiale assorbente neutro (es. segatura o panni specifici) in caso di caduta di liquidi su pavimenti porosi. Ogni incidente deve essere comunicato immediatamente al personale di sorveglianza.

5. Penale

- Il mancato rispetto anche di uno solo di questi punti comporta una penale che verrà detratta direttamente dalla cauzione e, ove non sufficiente a coprire il danno, verrà richiesta integrazione, dietro prova dei danni arrecati.

PLANIMETRIA DONNAFUGATA

A = largh. max 3,96 m
B = largh. max. 2,19 m x alt. max. 3,10 m
C = largh. max 2,20 x alt. max. 2,85 m



