

ALLEGATO "A" - scheda tecnica

Avviso per indagine di mercato finalizzata all'affidamento diretto del servizio di catering ed allestimento di una cena istituzionale che si terrà il 29/10/2019 nell'ambito del V Forum Pymes, promosso da "Promex - Azienda Speciale Della C.C.I.A.A. Di Padova"

**avviso pubblicato il 9/10/2019
CUP H95F18001130005 – CIG Z012A19545**

"PROMEX" - Azienda Speciale della C.C.I.A.A. di Padova, si dedica alle attività di servizi per l'internazionalizzazione degli operatori economici e costituita con l'obiettivo di affiancare gli stessi, attraverso l'erogazione dei propri servizi, nell'affrontare il mercato globale. "PROMEX" organizza, tra le altre, attività di *outgoing* per gli imprenditori del territorio che vogliono espandere il proprio business in Paesi esteri ed attività di *incoming* di operatori esteri, finalizzati alla promozione del sistema imprenditoriale e del territorio padovano attraverso l'attività di marketing territoriale.

Nell'ambito dell'evento (promosso e co-organizzato da "PROMEX") "V FORUM PYMES", Forum Italo-Latinoamericano sulle Piccole e Medie Imprese (che si terrà a Padova dal 28 al 30/10/2019), durante il quale parteciperanno circa nr. 200 soggetti, l'Azienda intende affidare ad un operatore l'incarico per il servizio di catering ed allestimento per l'evento che si terrà il 29/10/2019 presso "Villa Foscarini Rossi", a Stra (VE). La prestazione dovrà essere resa dall'operatore economico in completa autonomia.

Definizione di evento: trattasi di una manifestazione formale e importante (per cui deve essere rispettato un elevato standard di qualità della materia prima e di professionalità degli operatori di sala).

Servizio richiesto: l'operatore dovrà gestire il servizio di cucina, mise en place e servizio ai tavoli per tutti i partecipanti (circa nr. 180/200 persone).

L'incarico consiste nello svolgimento, da parte dell'operatore individuato, delle seguenti attività:

- Ideazione e predisposizione di n. 2 menù di cui almeno uno a base di pesce e uno a base di carne, **indicando il corrispettivo per ogni menù predisposto**, che verranno sottoposti alla valutazione da parte degli organizzatori – compreso il committente - dell'evento.
I menù dovranno prevedere:
 - un **aperitivo** di benvenuto in piedi, dovrà comprendere almeno: cocktail analcolici, acqua minerale naturale e frizzante, vino D.O.C. e DOCG bianco e rosso, succhi di frutta, prosecco, tartine e canapè.
 - la **cena** dovrà comprendere le seguenti portate: un antipasto, due primi, un secondo, un contorno, un sorbetto, una torta celebrativa per il V° Forum Pymes, caffè e liquori, acqua minerale naturale e frizzante (almeno mezzo litro a persona), un vino D.O.C. e DOCG a portata (almeno un quarto di litro per persona). Il menù dovrà essere costituito da piatti che raccontano la tradizione culinaria padovana ove possibile con preferenza per prodotti a marchio DOP ed IGP.
- Preparazione del *catering* in base al menù che verrà scelto dagli organizzatori e dal committente, in tal caso l'operatore dovrà predisporre il catering stesso in linea con le esigenze della *location*, che prevede e consente l'ingresso dell'operatore stesso alla cucina solo a partire **dalle ore 18.00**. L'**aperitivo** inizierà (e dovrà quindi essere predisposto) con l'arrivo degli ospiti previsto per le **ore 20.00, mentre la cena avrà inizio alle ore 21.15** con l'antipasto (ogni portata dovrà essere distanziata da non più di nr. 15 – quindici – minuti di tempo affinché sia possibile degustare il dolce celebrativo – per cui v. oltre entro le ore 22.30 e a seguire caffè e liquori).
L'operatore dovrà assicurare, per quanto riguarda il personale in cucina e in sala, un adeguato servizio ai tavoli garantendo almeno un cameriere ogni nr. 15 commensali. L'operatore dovrà garantire l'elevata professionalità del personale coinvolto. Tutto il personale di cucina e di sala impiegato dovrà indossare una uniforme ed essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla normativa vigente.
- Preparazione di un piccolo rinfresco per gli addetti ai lavori (nr. 20 circa soggetti tra musicisti, modelle, truccatori, ecc.) composto essenzialmente da tramezzini, panini, pizzette, ecc. oltre acqua e bevande.
- Fornitura di tutto il materiale occorrente per l'allestimento della sala e, precisamente (a titolo esemplificativo e non esaustivo): tavoli rotondi del diametro di 160 cm idonei ad ospitare 200 persone, sedie, ossia una *mise en place* completa fornendo tutti i materiali necessari (tavoli, sedie con copriedia, tovaglie e tovaglioli in tessuto, piatti in ceramica, posateria in acciaio, bicchieri di cristallo, centrotavola, segnaposto, addobbi, ecc.).

- Allestimento della sala ove si svolgerà la cena istituzionale, ossia presso “Villa Foscari Rossi”, Via Doge Pisani, 1/2, Stra (VE): l'ingresso dell'operatore economico alla sala è consentito **dalle ore 17.00**.
- Provvedere alla grafica ed alla stampa del menù prescelto, secondo le indicazioni che verranno impartite dal committente.
- Provvedere alla predisposizione di un tableau generale con l'indicazione della collocazione dei posti a sedere in sala, secondo le indicazioni che verranno impartite dal committente.
- provvedere alla pulizia dei locali utilizzati durante e per l'evento (cucina, sala, ecc.);
- provvedere alla fornitura e posizionamento di nr. 50 padelle romane da posizionare nel viale di ingresso della Villa – all'incirca una ogni mt, per lato), dovrà pertanto occuparsi anche di accenderle, spegnerle e portarle via la sera stessa;
- nell'esecuzione di tutte le attività collegate che, sebbene non espressamente sopra previste, sono necessarie od opportune per l'esecuzione delle attività sopra indicate.

L'operatore dovrà garantire, per tutta la durata dell'evento, uno standard di elevata qualità e il rispetto delle norme che disciplinano la somministrazione di generi alimentari e bevande. Dovrà altresì occuparsi di predisporre tutte le autorizzazioni commerciali, sanitarie e amministrative necessarie. Dovrà altresì predisporre le necessarie autorizzazioni per la circolazione dei mezzi adibiti al trasbordo di operatori e materiali della manifestazione - e dei mezzi di servizio necessari alla realizzazione dell'evento suddetto se necessari.

L'operatore dovrà garantire il pieno rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro da parte di tutto il personale coinvolto.

Il mancato rispetto dei termini e delle modalità sopra indicate comporterà l'applicazione delle sanzioni previste nel contratto di cui tale allegato è parte integrante e sostanziale.