

## ALLEGATO “A”

### AVVISO PUBBLICO PER INDAGINE DI MERCATO FINALIZZATA ALL’AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E SERVIZIO AI TAVOLI PER L’EVENTO **PADOVA SPACE NIGHT**

CUP H93D16001240005- CIG ZF2201E9C6

Premessa: Promex azienda speciale della C.C.I.A.A di Padova (d’ora in poi committente e/o Azienda) realizza il progetto “Padova Looking Ahead & Beyond 2017 – A Padova Space Week”, che, sulla scorta dell’esperienza positiva del 2016 ottenuta con il progetto “Padova Looking Ahead & Beyond 2016”, ha l’obiettivo generale di far conoscere ad un pubblico il più ampio possibile - e non solo locale - il Sistema Padova attraverso le sue eccellenze, anche in attuazione del programma di promozione integrata del territorio.

Location dell’evento: la cena si svolgerà presso il Padiglione 11 della Fiera di Padova. Il committente si occuperà di garantire la disponibilità della location.

Servizio richiesto: l’operatore dovrà gestire il servizio di cucina, mise en place e servizio ai tavoli per tutti i partecipanti (circa nr. 400 persone),

**A. fornendo, posizionando ed allestendo:**

- un modulo prefabbricato con all’interno una cucina funzionante, completamente attrezzata (nel rispetto di tutte le norme igieniche, di sicurezza, di impiantistica, ecc.) in un’area esterna al padiglione 11 (che sarà successivamente individuata);
- allestimento di una zona interna del padiglione 11 per la somministrazione dell’aperitivo (che sarà successivamente individuata);
- allestimento di un’area per la somministrazione della cena (con un nr. congruo di tavoli e sedie, per cui vedi oltre <<mise en place>>).

**B. preparando e coordinando:**

- tutti gli alimenti (per cui v. oltre <<menù>> e <<personale di cucina e sala>>) che saranno somministrati nell’area dell’aperitivo e nell’area della cena;

**C. somministrando e gestendo:**

- tutti gli alimenti preparati attraverso anche servizio di somministrazione ai tavoli (per cui v. oltre <<personale di cucina e sala>>);

Menù: l’operatore concorderà preventivamente con l’Azienda il menù dell’aperitivo e della cena. L’aperitivo dovrà comprendere almeno: cocktail alcolici ed 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 almeno le seguenti portate: un

antipasto, due primi, un secondo, dessert, 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 con prodotti degli agricoltori coinvolti (vedere punto seguente), con particolare attenzione agli aspetti innovativi.

Cibo e bevande: L'evento dovrà coinvolgere, coordinandosi preventivamente con Promex, produttori di eccellenza dell'enogastronomia padovana ed in particolare:

- per la fornitura dei cibi almeno tre aziende di Padova e provincia, attive nella produzione di prodotti tipici padovani, con preferenza per prodotti a marchio DOP, IGP;
- per la fornitura di vini almeno tre aziende di Padova e provincia, attive nella produzione di vini del territorio, con preferenza per prodotti a marchio DOC e DOCG.

Personale di cucina e di sala: per la preparazione dei cibi l'operatore dovrà avvalersi, concordando preventivamente i nominativi con Promex, di almeno tre tra ristoratori e chef padovani riconosciuti quali rappresentanti della tradizione culinaria padovana. L'operatore dovrà fornire altresì tutto il personale di supporto agli chef garantendone l'elevata professionalità.

L'operatore dovrà assicurare un adeguato servizio ai tavoli garantendo almeno un cameriere ogni 15 commensali. L'operatore dovrà garantire l'elevata professionalità del personale coinvolto.

Tutto il personale di cucina e di sala impiegato deve indossare una uniforme ed essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla normativa vigente.

Mise en place: l'operatore si occuperà della mise en place completa fornendo tutti i materiali necessari (tavoli, sedie con copriesedia, tovaglie e tovaglioli in tessuto, piatti in ceramica, posateria in acciaio, bicchieri di cristallo, centrotavola, segnaposto, addobbi, ecc.). Colori, addobbi e dettagli saranno preventivamente concordati con il committente.

Impiantistica: l'operatore dovrà occuparsi, attraverso personale specializzato, dei necessari allacciamenti alla rete elettrica ed idrica per garantire il corretto funzionamento della cucina.

Permessi ed autorizzazioni: 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 per la realizzazione dell'evento. 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;

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