

ALLEGATO "A"

dell'AVVISO PER INDAGINE DI MERCATO FINALIZZATA ALL'AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E SERVIZIO AI TAVOLI PER IL WELCOME EVENT DISCOVER PADOVA EXPO
CUP H93D15000240005 - CIG Z83143B24A

Premessa: Padova Promex azienda speciale della C.C.I.A.A di Padova (d'ora in poi committente e/o Azienda) è stata nominata dalla Camera di Commercio di Padova come referente principale di tutta l'attività camerale relativa ad Expo 2015. Per questo motivo nasce il progetto "Come to Padova and Discover Expo 2015", con l'obiettivo generale di cogliere l'occasione di visibilità offerta da EXPO 2015 per promuovere ad un pubblico il più ampio possibile - e non solo locale - il Sistema Padova attraverso le sue eccellenze che, declinate nei tre aspetti Feed your Soul, Feed your Mind e Feed your Business, ben si collocano nell'ambito del tema dell'Expo 2015: "nutrire il pianeta, energia per la vita".

Location dell'evento: la cena si svolgerà nei giardini dell'Orto Botanico di Padova. Il committente si occuperà di garantire la disponibilità della location. La cena sarà servita nell'area esterna dell'Orto Botanico ma in caso di maltempo l'operatore dovrà essere in grado di allestire quanto richiesto in una sala interna del luogo.

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 (che sarà successivamente individuata) dell'Orto Botanico;
- vari moduli composti da gazebi pedanati con all'interno zone per la somministrazione dell'aperitivo in un'area (che sarà successivamente individuata) dell'Orto Botanico ;
- 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 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).

Cibo e bevande: L'evento dovrà coinvolgere produttori di eccellenza dell'enogastronomia padovana ed in particolare:

- per la fornitura dei cibi almeno cinque 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 cinque 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 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 coprisedia, tovaglie e tovaglioli in tessuto, piatti in ceramica, posateria in acciaio, bicchieri di cristallo, centrotavola, segnaposto, addobbi, ecc.).

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.