

Allegato 2 - Descrizione del servizio di catering oggetto della procedura

Art. 1 SERVIZIO RICHIESTO

Servizio richiesto:

cena per 60 (sessanta) persone

Cena : 14 settembre 2017 , ore 20,00 presso il locale della Bottega del vino superiore presso il Castello di San Giusto – via San Giusto, Trieste

Devono essere predisposte quattro proposte di menù, una di carne, una di pesce, una vegetariana ed una di prodotti locali, ognuna così composta:

acqua (almeno mezzo litro per persona) minerale e gasata, vino bianco D.O.C. e vino rosso D.O.C., un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto, un dessert.

All'interno delle varie proposte dovranno esserci queste specialità locali: prosciutto cotto caldo, "sardoni in savor", formaggio liptauer, verdure pastellate, dolci tipici triestini.

L'amministrazione cercherà di disporre della scelta del menù da parte di ogni partecipante con congruo anticipo in modo da agevolare la gestione della serata.

Art. 2 MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio offerto sarà comprensivo di tutti i materiali necessari all'allestimento della sala (tavoli, sedie, posateria in acciaio, piatti, bicchieri, tovagliato in tessuto e tovaglioli) e dell'impiego di personale di servizio. Poiché il numero dei partecipanti alla cena sarà di 60 persone, viene richiesta la presenza di almeno 5 persone dedicate al servizio per la cena stessa.

Prima dell'avvio del servizio l'aggiudicatario si impegna effettuare un sopralluogo presso la sede nella quale si svolgerà il servizio di catering.

L'aggiudicatario del servizio provvederà, a proprie cure e spese, all'adattamento e all'adeguamento dei locali ed all'allestimento di tutte le attrezzature necessarie all'attivazione del servizio. L'aggiudicatario è tenuto a mantenere in stato di perfetta efficienza, funzionalità e decoro i locali, le strutture, gli arredi, gli impianti, ed infine a mantenere gli spazi assegnati in uno stato di adeguata pulizia, disinfezione ed "agibilità", provvedendo alle spese necessarie. Resta inteso che eventuali danni strutturali rilevabili all'atto della "riconsegna" dei locali saranno addebitati all'aggiudicatario mediante redazione di apposito verbale di constatazione dello stato degli allestimenti e delle attrezzature fornite al termine della prestazione.

La preparazione di tutto l'occorrente per la perfetta esecuzione del servizio dovrà terminare entro e non oltre mezz'ora precedente l'inizio dell'evento.

Nello svolgimento del servizio, l'aggiudicatario 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 provvedendo all'approvvigionamento dei cibi, delle bevande e dei prodotti in vendita, garantendone l'alta qualità.

Art. 3 PERSONALE IMPIEGATO E RIORDINO DEI LOCALI

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

L'aggiudicatario sarà responsabile del comportamento del proprio personale e sarà tenuto all'osservanza delle leggi vigenti in materia di previdenza, assistenza ed assicurazione infortuni

nonché le norme dei contratti di lavoro della categoria per quanto concerne il trattamento giuridico ed economico. L'aggiudicatario dovrà provvedere, a sua cura e spese, a tutti gli obblighi che derivano dall'esecuzione del contratto, in ottemperanza alle norme del D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché quelle in vigore nelle località in cui deve essere prestato il servizio.

Al termine dell'evento, l'aggiudicatario è tenuto alla riconsegna dei locali nello stato in cui si trovavano, mediante il riordino del/i locale/i, lo sgombero e il ricovero dei tavoli, la rimozione delle carte e dei rifiuti vari, in modo da consentire l'allestimento dell'iniziativa successiva, che inizierà alle ore 7,00 del mattino seguente.

Art. 4 OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni, permessi, nulla osta, ecc. ed osservare tutte le prescrizioni di legge necessarie sotto la propria ed esclusiva responsabilità ed a proprio intero rischio imprenditoriale, tenendo manlevata ed indenne l'Amministrazione da ogni eventuale pretesa di terzi. L'aggiudicatario è tenuto ad osservare scrupolosamente le vigenti norme in materia igienico-sanitaria e di sicurezza, in tema sia di pulizia di attrezzature e apparecchiature che siano utilizzate per ogni intervento nella manipolazione, conservazione, somministrazione degli alimenti e delle bevande, sia dell'autocontrollo sanitario, sia delle analisi dei punti critici dei prodotti di lavoro. In particolare l'aggiudicatario dovrà essere sempre in condizione di certificare la genuinità dei generi acquistati e somministrati. In ogni momento l'Amministrazione potrà effettuare controlli sulla qualità e preparazione dei generi alimentari, nonché sull'igiene generale e sulla pulizia dei materiali e delle attrezzature ed apparecchiature impiegate.

Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: BERNETTI GIULIO

CODICE FISCALE: BRNGLI72L21L424H

DATA FIRMA: 10/08/2017 11:48:28

IMPRONTA: A33158B621ABA3331A85FDD28C606840EC5693D3116C701EE0633F9FF9EC1DC1
EC5693D3116C701EE0633F9FF9EC1DC1ED2A0AAB4A2A0F1C328F5146803CFD95
ED2A0AAB4A2A0F1C328F5146803CFD959A9B5D2F0AC53CCDFB3AB21B4CF192F9
9A9B5D2F0AC53CCDFB3AB21B4CF192F98362D79CC3C1AA17AAB8A62A3CE821C3