

Allegato 1 - CARATTERISTICHE TECNICHE DEL SERVIZIO

1. OGGETTO E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di catering include le seguenti attività:

- preparazione e trasporto dei pasti presso i locali di ECT*,
- allestimento e disallestimento degli spazi interessati al servizio,
- distribuzione a mezzo "self-service",
- pulizia delle attrezzature utilizzate, riassetto dei locali e smaltimento dei rifiuti.

Per ogni workshop della durata di quattro/cinque giorni sono generalmente richiesti due coffee break e un pranzo al giorno.

Le scuole di formazione (della durata di 3 o 4 settimane) prevedono il servizio di un pranzo e un coffee break al giorno.

I coffee break devono prevedere un'offerta di prodotti dolciari, bevande calde e fredde.

Per i pranzi si richiede una scelta tra due primi e due secondi, buffet di verdure, frutta o dolce, caffè, acqua. Sarà possibile richiedere la preparazione del pranzo da asporto tramite il confezionamento di cestini.

Nella composizione del menù è necessario rispettare una varietà giornaliera e settimanale tramite rotazione delle pietanze, che preveda sempre una proposta vegetariana e che soddisfi richieste per eventuali intolleranze alimentari.

Sia per i coffee break che per i pranzi è richiesta la presenza di almeno un addetto al servizio, in grado di parlare la lingua inglese in modo adeguato.

Gli eventi organizzati da ECT* sono di carattere internazionale e su iscrizione. Ne consegue che il numero esatto di partecipanti sarà certo solo alla data di termine delle iscrizioni, con una stima approssimativa di 30 partecipanti ad evento.

Ciò premesso, si considera che per il servizio in oggetto saranno richiesti:

- numero massimo **coffee break** stimati: 8000
- numero massimo **pranzi** stimati: 4000

Il numero esatto dei partecipanti sarà comunicato al momento della conferma dell'evento e comunque in tempo utile per l'organizzazione dello stesso.

Costituiscono parte dell'affidamento anche le pulizie delle attrezzature, il riassetto delle zone interessate dal servizio e lo smaltimento dei rifiuti.

Attrezzature di servizio e ambienti messi a disposizione da FBK presso gli spazi di ECT*:

- linea di distribuzione con scaldavivande,
- cucina dotata di frigorifero e congelatore, punti cottura,
- sala da pranzo con 7 tavoli e 35/40 posti a sedere interni,

- 5 tavoli ad uso del servizio,
- 7 tavoli e 35 posti a sedere esterni,
- sala coffee break e buffet con 2 tavoli per i commensali e 4 tavoli per servizio,
- vassoi per il pranzo,
- locale di disbrigo.

Attrezzature richieste a carico del fornitore:

- elettrodomestici professionali: macchina per caffè, cappuccino, the/tisane,
- piatti in porcellana, bicchieri in vetro, posate in acciaio,
- tovagliato,
- tavoli alti bistrot,
- in caso di evento con presenze superiori a 35 persone, si richiedono dei tavoli da 6 posti a capienza,
- in caso di evento con presenze superiori a 52 persone si richiedono delle sedie aggiuntive.

Al termine di ciascun servizio, dovrà essere eseguita la pulizia delle attrezzature utilizzate, il riassetto dei locali e lo smaltimento dei rifiuti.

2. CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Per il presente servizio è prevista l'applicazione obbligatoria di CAM indicati dalla Deliberazione di Giunta Provinciale 2089/2021 recante "Misure per la riduzione delle plastiche e dei prodotti monouso negli acquisti pubblici, nella ristorazione e negli eventi" e dalla Deliberazione di Giunta Provinciale 927/2022 recante "Esecuzione della sentenza n. 97 del 2022 del Tribunale Regionale di Giustizia Amministrativa di Trento pubblicata il 17 maggio 2022. Modificazioni alla deliberazione n. 2089 del 3 dicembre 2021 recante "Misure per la riduzione delle plastiche e dei prodotti monouso negli acquisti pubblici, nella ristorazione e negli eventi".