ALLEGATO 1

CITTA' DI TORINO

URBinclusion
Combating poverty in deprived urban areas

URBACT
Driving change for better cities

European Union
European Regional Development Fund

DISCIPLINARE DI GARA

Servizio di catering per evento "OIS – Open Innovation Summit" (PON Metro 2014-2020) e meeting progetto europeo "URB-INCLUSION"

La Città di Torino attraverso il Servizio Scrivente, nell'ambito delle sue attività istituzionali e di progettazione europea, partecipa all'organizzazione dell'evento "OIS Open Innovation Summit" e del meeting transnazionale del progetto europeo Urb-Inclusion, Si richiede pertanto di fornire il preventivo per il **Servizio di catering** come di seguito indicato.

OIS Open Innovation Summit

Luogo di esecuzione: Open Incet – Via Cigna 96/17 - Torino
Data evento: **20 settembre 2018**
Servizi richiesti:

- Coffee break (mattino)
- Lunch buffet
- Coffee break (pomeriggio)
  Partecipanti ai 3 servizi suindicati: circa 100 persone ciascuno

- Aperitivo
  Partecipanti circa 130 persone

Meeting transnazionale del progetto europeo Urb-Inclusion

Luogo di esecuzione: SITI –Corso Castelfidardo 30/a - Torino
Data evento: **2 ottobre 2018**
Servizi richiesti:

- Coffee break (mattino)
- Lunch buffet

Partecipanti: circa 50 persone

Tipologia di servizio:

Coffee break

Cibo dolce (pasticceria mignon mista, torte frutta e/o cioccolato) e salato (salatini/pizzette/focacce) caffè, tè, succhi di frutta, acqua.

Lunch buffet

Il pranzo dovrà includere almeno:
assortimento di 2 antipasti , 2 opzioni di primo (pasta/riso), 2 opzioni di secondo, macedonia, dolce e caffè. Bevande comprensive di acqua e vini doc. Il tutto accompagnato da pane fresco e/o focacce.

Aperitivo

Tramezzini, panini, tartine, un primo, dolce e caffè. Bevande comprensive di acqua e vini doc. Il tutto accompagnato da pane fresco e/o focacce.

Si richiede di prevedere sempre opzioni e assortimento anche con **scelta vegetariana**.

Il servizio dovrà includere il trasporto sul luogo dell'evento e prevedere l'assistenza di personale ad hoc per curare l'allestimento, il servizio agli utenti e la pulizia. Specificatamente, adeguato personale dovrà essere presente almeno per allestimento e svolgimento del coffee break e del lunch buffet, nonchè riassetto finale del 2/10/2018.

Per quanto concerne stovigliame ed imballaggi, si richiede l'utilizzo di prodotti ecocompatibili e in particolare:
- tovaglioli di carta non plastificata o soluzioni alternative in grado di consentire un ridotto impatto ambientale.
- piatti, bicchieri e posate monouso biodegradabili o soluzioni alternative in grado di consentire un ridotto impatto ambientale.

Si sottolinea che dovrà essere effettuato un sopralluogo per concordare allestimento delle sale.

Qualora il numero di partecipanti fosse inferiore alle previsioni il costo finale e le modalità di erogazione del servizio dovranno essere riparametrate in accordo con l'amministrazione.