

DISCIPLINARE TECNICO

SERVIZIO DI CATERING CONNESSO ALLO SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ ISTITUZIONALI PROMOSSE DALLA PRESIDENZA DEL CONSIGLIO COMUNALE DI TORINO PER IL BIENNIO 2023- 2024. CIG Z8B3A43F20

(In sede di offerta economica, si dovrà indicare il costo del servizio relativo ad una singola persona, IVA esclusa)

OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto l'acquisto del servizio di catering per attività istituzionali promosse dalla Presidenza del Consiglio Comunale di Torino.

SPECIFICHE TECNICHE ARTICOLI

Il concorrente deve attenersi alle seguenti inderogabili condizioni:

- Il servizio di catering verrà di volta in volta richiesto in base alle diverse tipologie di servizio necessario, sempre entro i confini dell'area metropolitana. Non sono previsti rimborsi per le spese di trasporto, pernottamento, sopralluogo e/o altre spese aggiuntive.
- A discrezione del Servizio appaltante, in base alla tipologia di evento, i tovagliati dovranno essere in cotone o altro materiale sostenibile dal punto di vista ambientale (es. carta-tessuto o similare), le posate in metallo e i bicchieri in vetro, oppure in materiale usa e getta compostabile o comunque a basso impatto ambientale. L'allestimento e i materiali utilizzati dovranno essere conformi alle normative sull'igiene e la sicurezza, alle esigenze delle location individuate ed ai regolamenti delle strutture che ospitano l'evento.
- Il servizio deve sempre prevedere un numero di camerieri in divisa adeguato rispetto ai commensali.

In fase di definizione di ciascun servizio richiesto il fornitore dovrà inviare il menù completo ed elenco degli allergeni. Lo stesso elenco degli allergeni dovrà essere disponibile e visibile durante tutto il corso del servizio. In merito alla scelta del menù il fornitore dovrà offrire alternative valide per ciascuna portata per rispettare le esigenze alimentari quali allergie, intolleranze o particolari regimi alimentari.

Particolari esigenze verranno comunicate dal committente in tempo utile e le pietanze riservate agli ospiti con particolari esigenze alimentari dovranno essere chiaramente indicate ed avere uno spazio riservato sul piano buffet, in modo da evitare contaminazioni.

L'ordine del servizio verrà effettuato con un preavviso di almeno 5 giorni lavorativi. La stima del tempo impiegato per lo svolgimento del servizio stesso dovrà tenere conto del tempo per l'allestimento, la flessibilità per eventuali brevi slittamenti dovuti al protrarsi dei lavori degli ospiti e il disallestimento. Il servizio potrà essere potenzialmente richiesto su tutti i 7 giorni della settimana.

Si precisa che non necessariamente verranno utilizzate tutte le tipologie di servizio per le quali viene richiesta offerta, ma la scelta verrà effettuata, di volta in volta, in funzione delle necessità legate ad ogni singola attività istituzionale.

Nel caso di particolari esigenze, potranno essere richieste produzioni alimentari o quantitativi diversi da quelli espressamente previsti dal presente capitolato, per i quali verrà richiesto apposito preventivo, i cui prezzi dovranno essere formulati tenendo conto dei prezzi unitari offerti.