



CAPITOLATO

Servizio catering/animazione enogastronomica – stand Regione Emilia-Romagna a TTG Travel Experience 2018

L'obiettivo della procedura di affidamento diretto con consultazione degli operatori economici è quello di affidare il servizio di catering/animazione eno-gastronomica allo stand della Regione Emilia-Romagna a TTG Travel Experience 2018, manifestazione fieristica del settore turismo, che si svolgerà nella Fiera di Rimini, dal 10 al 12 ottobre 2018.

La fornitura/prestazione di servizio offerisce alla gestione chiavi in mano dell'animazione enogastronomica allo stand dell'Emilia-Romagna, articolata su due attività: bar all'italiana e ristorante.

Il servizio dovrà essere effettuato durante tutti i giorni di svolgimento della fiera TTG Travel Experience 2018, dalle ore 9.00 alle 18.00 il 10 e 11 ottobre e dalle ore 9.00 alle 17.00 il 12 ottobre.

I prodotti agro-alimentari somministrati dovranno essere esclusivamente a marchio IGP e DOP – per i vini IGT e DOP (DOC e DOCG), di ottima qualità, tipici della Regione Emilia-Romagna e con produzione emiliano-romagnola.

Per quel che concerne i condimenti si richiede l'utilizzo di olio extra vergine di oliva di Brisighella DOP o delle Colline di Romagna DOP, e aceto balsamico tradizionale di Modena o Reggio-Emilia DOP.

Per frutta e verdura e, più in generale, per tutti i generi alimentari somministrati, si richiede di privilegiare le produzioni biologiche a chilometro zero.

La presentazione dei prodotti dovrà risultare curata e raffinata.

I menù proposti devono prevedere anche dei piatti per vegetariani.

Tipologia dell'utenza del bar e del ristorante:

- + Operatori turisti regionali co-espositori allo stand
- + Rappresentanti dei media nazionali ed internazionali invitati da Apt Servizi
- + Ospiti istituzionali invitati da Apt Servizi
- + Personale in servizio presso lo stand

NOTA – open bar e ristorante sono parte integrante del progetto di comunicazione e valorizzazione della Regione Emilia-Romagna, attuato da Apt Servizi con la partecipazione alla fiera TTG Travel Experience 2018. L'accesso a questi luoghi interni dello stand regionale avviene attraverso dei pass invito e non è a titolo oneroso.

Descrizione del servizio e della fornitura di base

BAR ALL'ITALIANA

Date: da mercoledì 10 a venerdì 12 ottobre 2018

Flussi utenza:

ca. 230 pax al giorno mercoledì 10 ottobre e giovedì 11 ottobre
ca 160 pax venerdì 12 ottobre

Prodotti da somministrare:

- bevande calde (caffè espresso, caffè decaffeinato, cappuccino, tè, tisane biologiche, orzo, caffè al ginseng, latte biologico, altre tipi di bevande di origine vegetale tipo latte);
- bevande fredde (acqua minerale naturale e frizzante, succhi di frutta biologici, soft drink, vini IGT, DOC e DOCG della Regione Emilia-Romagna);
- pasticceria mignon e torte assortite di tradizione regionale di vario tipo (prodotte con ingredienti di stagione, freschi e biologici). La selezione deve variare ogni giorno;
- piccoli spiedini di frutta biologica fresca di stagione.

Modalità di somministrazione:

Relativamente alla somministrazione della pasticceria e frutta fresca il servizio dovrà essere garantito solo nell'arco della giornata che va dalle ore 9:00 alle ore 11:30 circa. Per quanto riguarda la somministrazione del beverage i tempi di servizio saranno dalle ore 9:00 alle ore 18:00, ad eccezione del giorno 12 ottobre nel quale il servizio si chiuderà alle ore 16:00/16.30 circa.

L'accesso al bar da parte degli utenti abilitati sarà possibile a fronte dell'esibizione di un coupon realizzato ad hoc da APT Servizi. Il personale dell'azienda aggiudicataria dell'appalto dovrà sempre richiedere all'ospite di esibire il coupon prima del servizio. Il coupon verrà distribuito dal personale APT Servizi agli aventi diritto, prima dell'inizio della manifestazione.

RISTORANTE

Date e orari: da mercoledì 10 a venerdì 12 ottobre 2018
dalle ore 12:30 alle ore 14:30 con chiusura alle ore 15:00

Flussi utenza:

mercoledì 12 ottobre 215 pax
giovedì 13 ottobre 215 pax
venerdì 14 ottobre 170 pax

La maggiore concentrazione è nella fascia dalle ore 13:00 alle ore 14:00. L'accesso nell'area ristorante per il pranzo avviene a scaglioni ogni 30', ca. 50 pax cada scaglione. Il personale di Apt Servizi in forza allo stand controllerà e regolerà l'accesso al ristorante.

Prodotti da somministrare:

Gli alimenti proposti devono essere di eccellente qualità, di provenienza tassativa dell'Emilia-Romagna, a marchio IGP e DOP. I vini, sia bianchi che rossi, anch'essi di provenienza regionale, dovranno essere a marchio IGT, DOC e DOCG.

Menù:

Il pranzo consiste in una "lunch box gourmet", ben confezionata, di dimensione consoni ad ospitare un menù con piatto unico (caldo o freddo), a base di prodotti tassativamente emiliano-romagnoli, a marchio certificato, con preparazione tradizionale regionale o creativa innovativa della tradizione.

Il packaging dovrà essere originale e funzionale, di materiale possibilmente naturale (ad esempio legno) o comunque biodegradabile e riciclabile, possibilmente aperto, pronto per essere servito,

La lunch box dovrà essere diversa ogni giorno e tematizzata come segue:

Mercoledì 10 ottobre, il tema da proporre è "Emilia", quindi la proposta è di un menu a base di un piatto e di prodotti emiliani, a marchio certificato, proposti in modalità finger food, costituiti da:

- un primo o secondo piatto (una preparazione tradizionale oppure una rivisitazione creativa della tradizione), caldo o freddo a vostra scelta, in quantità sufficiente;
- una selezione di verdure;
- un dolce emiliano secco o al cucchiaio, a vostra scelta.

Si richiede di privilegiare in fatto di quantità il piatto principale e le verdure e di limitare le dimensioni del dolce.

Giovedì 11 ottobre, il tema è "Romagna", quindi la proposta è di un menu a base di un piatto e di prodotti romagnoli, proposti in modalità finger food, costituiti da:

- un primo o secondo piatto (una preparazione tradizionale oppure una rivisitazione creativa della tradizione), caldo o freddo a vostra scelta, in quantità sufficiente;
- una miscela di verdure;
- un dolce romagnolo al cucchiaio o secco, a vostra scelta.

Si richiede di privilegiare in fatto di quantità il piatto principale e le verdure e di limitare le dimensioni del dolce.

Venerdì 12 ottobre il tema è "Osteria dell'Emilia-Romagna", quindi la proposta è di un menu regionale composto, per esempio, da:

- una selezione di tre tipi di salumi DOP/IGP, tre tipi di formaggi (DOP/IGP), accompagnati da mostarde e confetture, insalatina fresca di stagione, bruschetta vegetariana, dolce (prevedere un solo dolce o emiliano o romagnolo).

Si richiede di privilegiare in fatto di quantità il piatto principale e le verdure e di limitare le dimensioni del dolce.

Inoltre, si richiede ogni giorno: macedonia di frutta fresca di stagione, proposta in coni/coppette/cestini (in materiale biodegradabile e riciclabile) o spiedoni di frutta fresca, da somministrare insieme al "lunch box gourmet" ma separatamente, servita a buffet nel medesimo punto di mescolta dei vini e dell'acqua.

Bevande

La somministrazione dell'acqua e del vino avviene da banco posto all'interno del ristorante. Da prevedere: acqua minerale naturale e gassate e una selezione ogni giorno di 4 vini rossi e 2 bianchi di qualità certificata con provenienza territoriale differenziata come segue:

- Mercoledì Emilia,
- Giovedì Romagna
- Venerdì Emilia-Romagna

I vini dovranno essere abbinati al menù proposto.

NOTA BENE:

Il caterer dovrà prevedere ed includere nell'offerta economica:

- ❖ la fornitura, preparazione e somministrazione di cibi e bevande aventi le caratteristiche esplicitate nelle quantità necessarie;
- ❖ la fornitura di tazze e tazzine in ceramica, bicchieri/calici in vetro e posate (area Bar e Area Ristorante relativamente alla fornitura di bicchieri/calici);
- ❖ la fornitura di "lunch box gourmet", contenitore elegante e di stile, in legno o altro materiale ecocompatibile e riciclabile (evitare la plastica) così come descritto nella richiesta, posate e tovaglioli monouso;
- ❖ la fornitura di attrezzature da cucina per il riscaldamento e la rigenerazione degli alimenti (ad esclusione di quanto già presente nello stand) così descritte:
 - 1) una macchina da caffè professionale L95 P57 H50 da posizionare a 90 cm. d'altezza spina rossa 380V - 4,50 KW (marca e tipo da comunicare all'allestitore) e fornitura di caffè sulla base delle richieste sopra descritte;
 - 2) n° 2 macinini cm. 20 cad. spina shuko - 1 KW cad.;
 - 3) n° 1 macchina orzo/ginseng cm. 20 cad. spina shuko - 800 W;
 - 4) n° 1 forno a microonde - 2 Kw;
 - 5) n° 1 affettatrice - 2 KW;
 - 6) n° 2 piastre a induzione 2,8 KW;
 - 7) n° 1 piastra piada 5KW spina 3 poli blu.

Le caratteristiche tecniche sopra descritte si devono intendere come puramente indicative. L'aggiudicatario del servizio sarà messo in contatto con l'allestitore dello stand per accordi specifici.
- ❖ Personale qualificato, in congruo numero rispetto al servizio da erogare, per la gestione della cucina, del bar, del ristorante e per lo sbarazzo e la pulizia delle aree ristorative (sia al termine che durante il servizio di ristorazione).
- ❖ i costi di allaccio della corrente elettrica di eventuali mezzi del caterer destinati allo stoccaggio di cibi e bevande e i costi di sosta in area parcheggio;
- ❖ il costo di rilascio dell'autorizzazione ad effettuare il servizio di catering e il disbrigo di tutte le pratiche necessarie nei tempi richiesti dal Comune di Rimini e dalla Fiera di Rimini.

Lo stand sarà equipaggiato come:

un ambiente ad uso cucina, un ambiente ad uso ristorante ed uno ad uso bar.

In cucina è prevista la seguente attrezzatura (fornita dall'allestitore):

- 1) n° 1 lavello, n° 1 freezer pozzetto da 300 lt - 1,5 KW2;
- 2) n° 1 frigorifero a colonna a 2 ante da 200 lt cm - 2 KW;
- 3) n° 1 forno elettrico, teglia 1/1 gastronom - 22 KW 380 V 64 A 5 poli.

Sono previste anche scaffalature metalliche per riporre prodotti e/o attrezzature da cucina, 1 tavolo da lavoro di giuste dimensioni. Il vano uso cucina è comunicante sia con l'area open bar che con l'area ristorante (2 accessi diversi) per agevolare il servizio.

La predisposizione degli allacci e delle prese di corrente adeguate per le attrezzature professionali da cucina - queste ultime di vostra fornitura - sarà a cura dell'allestitore con cui si prega di relazionarsi a gara conclusa (sarà cura di APT Servizi fornire i contatti).

Il bar è dotato di un bancone con allacci idrici ed elettrici

Il ristorante è dotato di bancone per la distribuzione della lunch box, e il servizio di somministrazione acqua e vino, tavoli a stelo con superficie lavabile.



I tre ambienti cucina, bar e ristorante sono contigui e comunicanti.