

ALLEGATO 2 Servizi Lotto 2 - Catering e servizi connessi (Allegato 2)

Luogo: Area fieristica di Catanzaro Lido (gestito da Fondazione Politeama)

Servizio da erogare nei giorni 12, 13 e 14 ottobre 2025.

A.1 Catering 13-14 ottobre 2025

- a) preparazione e somministrazione pasti tipo light lunch (2 tipi di primi, 2 tipi di secondi 1 di carne e 1 di pesce, contorni vari (almeno 3 tipologie di cui 1 crudità/insalata vegetariani), scelta di formaggi (freschi e semi-stagionati) e macedonia frutta/ gelato/dolce.

Il tutto deve essere preparato a base di piatti tipici e prodotti locali per circa 500 persone al giorno (totale 1000 persone per i due giorni 13 e 14 ottobre) con menù che dovrà essere concordato con la Camera.

- b) Servizio con due (2) postazioni di open bar (apertura 9,00-12.30 e 14.00-17.00 giorno 13 e 9.00-14.00 giorno 14 ottobre) complete per fornitura e somministrazione caffè, acqua, bibite gassate e succhi di frutta, biscetteria secca e snack, inclusi tovagliolini di carta, bicchieri di carta, forchettine e cucchiaini di materiale riciclabile

Il servizio include l'allestimento nell'area ristorazione riservata di ca. 1000 mq di:

- c) minimo n. 20 ml di tavoli per buffet con relativo tovagliato
d) minimo n. 30 tavoli di appoggio (di medie dimensioni per consumazione in piedi) per i commensali con relativo tovagliato

A.2 Servizi connessi 12-13-14 ottobre 2025

- 1) Noleggio attrezzature e gestione con proprio personale (almeno 4 persone) di aree **magazzino e tecnica food** per:
- magazzino: deposito delle merci di circa 80 mq (in locale entro la fiera) da presidiare e gestire con proprio personale domenica 12 ottobre (15,00-20,00), lunedì 13 dalle 8,30 alle 17,30 e martedì 14 ottobre dalle 8,30 alle ore 16,00 ca.
 - area tecnica food (in locale della fiera) per assistere i seller italiani del food&drink (ca. 170) ai tavoli con fornitura di: merce dal deposito, piccola utensileria per preparazione di degustazioni, ad esempio conserve, formaggi, ecc (posate, vari tipi di coltelli, apribottiglie e quanto altro necessario per piccole preparazioni) carta assorbente (tipo scottex) nei giorni lunedì 13 dalle ore 8,30 alle 17,30 e martedì 14 ottobre dalle 8,30 alle 15,00 ca.

Le suddette aree dovranno essere allestite con le seguenti attrezzature a noleggio:

- per magazzino:

scaffalatura per il deposito merce in quantità e tipologia sufficiente per stivare almeno 180 pacchi con ingombro medio 50x50x50 cm per singolo pacco

per area tecnica:

- n. 5 vetrine/cantina da 160 L. per i vini bianchi;
- n. 2 armadi frigo refrigerazione +4°C per gli alimenti da 1400 L.
- n. 2 pozzetti negativi - 18°C da 300 L. Cad.
- n. 1 forno a microonde + 1 friggitrice ad aria: entrambe di medie dimensioni;
- n. 1 lavello
- n. 4 tavoli di lavoro in acciaio inox (min 120x80)
- 4-8 pattumiere grandi divise per tipologia rifiuti (per raccolta differenziata).

La società catering deve inoltre fornire anche:

- n. 2800 calici per vino da distribuire nella misura di circa 24 al giorno per azienda vitivinicola) (per ca. n.70 aziende)*
- n. 2400 (per circa n. 110 aziende extra-vino)* piatti, bicchieri, forchettine e cucchiaini compostabili
- n. 4 postazioni con acqua naturale/gassata e bicchieri compostabili
- n. 70 circa sputacchiere*

- ca. n. 70 glacette/secchiello portaghiaccio*
- ghiaccio a cubetti anche tramite apposita macchina di produzione in loco
- bicchierini trasparenti piccoli per degustazione olio (400 al giorno x 2 giorni = 800 bicchierini)*

2) Allestimento tavoli B2B e servizio ai tavoli durante i giorni 13 ottobre (8,30-17,30) e 14 ottobre (8,30-15,00)

Servizio ai 170 tavoli ca. (con almeno 6 persone) dei seller presenti con:

- mise en place dei tavoli (tovaglia in tessuto e copritovaglia antimacchia (da considerare 2 per ogni tavolo al giorno con ricambio giornaliero)
- consegna da magazzino dei prodotti alimentari e di posateria, stoviglie, tovagliolini di carta; pulizia tavoli prima, durante e dopo gli incontri. Distribuzione e ritiro bicchieri vino ai tavoli e ricambio/lavaggio altra attrezzature per vino. Gestione imprevisti (versamenti liquidi, rottura bicchieri etc.)

NOTA: * da confermare in base a numero effettivo aziende presenti 3-4 giorni prima dell'evento