

Allegato 6

SERVIZIO CATERING

Negli spazi segnalati dall'A.C. la D.A. dovrà, se richiesto, garantire il servizio di Catering. Le attività oggetto del servizio consistono in:

- a. Approvvigionamento, preparazione e cottura presso il Centro di Cottura messo a disposizione dall'A.C. o altra struttura individuata dalla D.A.;
- b. Confezionamento e trasporto degli alimenti dal centro di cottura ai locali individuati dall'A.C., all'interno del territorio del Comune di Lodi, con contenitori e automezzi idonei e igienicamente rispondenti alle caratteristiche e alle prestazioni richieste dalle vigenti norme igienicosanitarie;
- c. Collocazione e distribuzione degli alimenti presso i locali individuati dall'A.C. e secondo le modalità definite con la medesima;
- d. Fornitura dei complementi e delle decorazioni floreali e quanto altro occorra alla somministrazione degli alimenti quali tazze, posate, bicchieri, piatti, tovaglie e tovaglioli e all'allestimento dei locali, quali tavoli e sedie cestini dei rifiuti, secondo le modalità e con le caratteristiche definite dall'A.C.;
- e. Riordino dei locali utilizzati, rimozione del materiale e degli avanzi.

Il servizio Catering, essendo residuale rispetto all'appalto, non è affidato in modo esclusivo alla D.A. L'A.C. potrà in qualunque momento rivolgersi ad altro fornitore qualora lo ritenesse opportuno e/o maggiormente conveniente;

I servizi di Catering che potranno essere richiesti sono i seguenti:

Catering 1: Welcome Coffe;

Catering 2: Coffee Break;

Catering 3: Lunch a Buffet.

Il Catering 1 - Welcome Coffee – avrà la seguente composizione di alimenti:

- Caffè, Tea, Latte;
- Succhi vari in caraffa;
- Acqua minerale;
- Friandises;
- Mini croissant (marmellata, crema, cioccolato).

Il Catering 2 – Coffee Break - avrà la seguente composizione di alimenti:

- Caffè, Tea, Latte;
- Succhi vari in caraffa;
- Acqua minerale;
- Friandises;
- Mini croissant (marmellata, crema, cioccolato);
- Piccole frivolezze;
- Pizzettine.

Il Catering 3 – Lunch a Buffet – avrà la seguente composizione di alimenti:

- Cesto scenografico di pani e grissini tipici Lombardi;
- Antipasti misti tipici di formaggi e salumi;
- Torte salate;

- Delizie di sfoglia rustiche;
- Primo caldo (Lasagne/riso/pasta);
- Insalate composte (Zucchine, carote julienne e mais; Rucola, primo sale e uova mimosa);
- Pasticceria mignon;
- Succhi di frutta serviti in caraffa;
- Vino spumante brut e/o prosecco;
- Acqua naturale e gasata.

Clausole comuni a tutti i catering

In ogni caso, le parti potranno concordare varianti ai menù sopra elencati, purché venga rispettato il valore economico e nutrizionale insito in quelli elencati.

In tale servizio è compreso tovagliato e deve essere previsto un numero minimo di persone pari a n. 20;

I catering potranno, a richiesta dell'A.C., essere serviti con attrezzatura tradizionale o con attrezzatura usa e getta;

Su richiesta dell'A.C., la D.A. dovrà garantire la presenza di personale per la distribuzione dei pasti in numero che sarà concordato;

Nel prezzo è compresa la fornitura di tavoli e sedie in numero adeguato se richiesti dall'A.C.