

ALLEGATO 2 BIS 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 a buffet (2 tipi di primi, 2 tipi di secondi di cui 1 di carne e 1 di pesce, contorni vari (almeno 3 tipologie di cui 1 crudità/insalata), scelta di formaggi (freschi e semi-stagionati) e (in alternativa) macedonia/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 proposta menù diversificata nei due giorni che dovrà essere concordata con la Camera.

- b) Servizio con due (2) postazioni di open bar (giorno 13 apertura 9,00-12.30 e 14.00-17.00 giorno 14 apertura 9.00-14.30) 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) circa n. 20 ml di tavoli per buffet con relativo tovagliato;
d) circa n. 50 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 dei locali **magazzino** e **tecnica food** presenti all'interno della fiera e per allestimento tavoli (circa 170):

- 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 locale tecnico food:

- 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 temperatura negativa - 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).
-

per allestimento tavoli:

Per 70 tavoli (AZIENDE VITIVINICOLE):

- n. 2800 calici per vino da distribuire nella misura di circa 20 al giorno per azienda vitivinicola);
- n. 70 circa sputacchiere;
- n. 70 glacette/secchiello portaghiaccio completo di ghiaccio a cubetti (con ricambio alla necessità)

Per 100 tavoli (AZIENDE FOOD)

- n. circa 2400 piatti; 2400 bicchieri; 2400 forchettine e 2400 cucchiaini compostabili;
- n. 800 bicchierini trasparenti piccoli per degustazione olio (400 al giorno x 2 giorni = 800 bicchierini)*

La gestione magazzino prevede la ricezione delle merci dagli operatori economici domenica 12 ottobre dalle 15,00 alle ore 20,00.

La gestione tecnica-food prevede l'assistenza ai tavoli (circa 170) per le giornate del 13 e 14 ottobre (lunedì dalle ore 8,30 alle 17,30 e martedì dalle 8,30 alle 16,00 ca) per la fornitura di: merce dal deposito, piccola utensileria (posate, vari tipi di coltelli, apribottiglie e quanto altro necessario per piccole preparazioni) carta assorbente (tipo scottex) tovaglioli, piatti, bicchieri, forchettine e cucchiani compostabili

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); sistemazione di almeno 2 bottiglie d'acqua naturale/gassata di 1 litro e relativi bicchieri compostabili (ricambio al consumo)
- 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