

CAPITOLATO CATERING SALA VIP

Premesse

La Sac è dotata di una Sala Vip presso l'aeroporto Fontanarossa di Catania che permette l'accesso ai clienti secondo policy stabilite dal settore commerciale. La Sala è aperta tutti i giorni e pertanto la SAC deve garantire presso la sala la presenza di "food e beverages" durante tutta la durata di apertura.

Art. 1 - Oggetto

Costituisce oggetto dell'attività il servizio di fornitura "food e beverages" per la Sala Vip della SAC secondo le modalità, le tipologie e le quantità specificate successivamente. Il servizio di seguito descritto dovrà essere reso con cadenza giornaliera, osservando l'orario di apertura e chiusura e secondo le modalità di seguito specificate.

Art. 2: Orario Sala Vip

La Sala Vip SAC rispetta tutti i giorni i seguenti orari di apertura e chiusura: 06:00 - 21:00.

L'orario potrà subire variazioni secondo quanto stabilito da SAC.

Art. 3: Food e beverage

La Ditta appaltatrice dovrà garantire giornalmente la presenza di prodotti "food e beverage" esclusivamente delle marche di seguito elencate e nelle quantità di seguito specificate:

Prodotti:

- Acqua minerale naturale e effervescente bottiglia 50cl (Lete, San Pellegrino, Fontalba, San Benedetto etc.)
Quantità annua 23.500;
- Cola – bottiglia o lattina da 33cl (Coca Cola, Pepsi, San Pellegrino e Tomarchio)
Quantità annua 4.000;
- Aranciata – bottiglia o lattina da 33cl (Fanta, San Pellegrino e Tomarchio)
Quantità annua 2.500;
- Limonata – bottiglia o lattina da 33cl (Lemonsoda, San Pellegrino e Tomarchio)
Quantità annua 2.500;
- Chinotto – bottiglia o lattina da 33cl (San Pellegrino e Tomarchio)
Quantità annua 2.500;
- Succhi di frutta (tutti i gusti) – bottiglia da 20cl (Santal, Pago, Del Monte, Pfanner, Minute Maid)
Quantità annua 6.800;
- Thè freddo (tutti i gusti) – bottiglia da 50cl e/o lattina da 33cl (Lipton, Estathè, San Pellegrino, Nestlé)

Quantità annua 1.900

- Latte fresco intero e/o parzialmente scremato brick 500ml (Sole, Parmalat, Zappalà Stella e Granarolo); quantità da concordare in base al flusso passeggeri.
Quantità annua 330;
- Latte di mandorla – tetrabrick 20cl (Condorelli, Dais)
Quantità annua 400;
- Prosecco 750 ml
Quantità annua 730;
- Vino Bianco Etna 750 ml
Quantità annua 730;
- Vino Rosso Etna 750 ml
Quantità annua 730;
- Camomilla – o tisane vari gusti bustina e/o cialda (Bonomelli, Ristora, Star)
Quantità annua 300;
- Thè - bustina e/o cialda (Twinings, Lipton, Lavazza, Star)
Quantità annua 1.400;
- Limone - bustina monoporzione
Quantità annua 300;
- Caffè da fornire con macchina per espresso in comodato d'uso
Quantità 18.000;
- Yogurt – 125ml vari gusti (Vitasnella, Parmalat, Granarolo, Muller, Danone)
Quantità annua 2.100;
- Biscotti ad Esse – (Arena o equivalente per qualità) confezione monoporzione
Quantità annua 1.800;
- Prodotti dolci freschi per la colazione – formato mignon – 15 al giorno - tipologie da concordare
Quantità annua 5.475;
- Prodotti da forno dolci - biscottini, treccine, crostatine croissant farciti etc. monoporzione (Perugina, Bistefani, Damiani, Barilla Saiwa e San Carlo)

Quantità annua 18.000;

- Panini freschi mignon per pranzo - tipologia da concordare – 40 al giorno
Quantità annua 14.600
- Tramezzini (tipologia da concordare)
Quantità annua senza glutine:200
Quantità annua con glutine:350
- Pane/parmigiano
Quantità annua 250
- Prodotti da forno salati (bruschette – focaccine – tarallini – canestrelli – pizze snack e crostini)
monoporzione (Mulino Bianco, Damiani, Barilla, Saiwa, San Carlo)
Quantità annua 7.500
- Patatine: classiche, aromatizzate, stick – monoporzione (San Carlo, Crick Crock, Pai)
Quantità annua 16.500;
- Frutta secca -mandorle, arachidi, pistacchi – monoporzione (Damiani, Crick Crock, Saiwa e Cameo)
Quantità annua 350
- Bicchieri di plastica
Quantità annua 12.500
- Bicchieri di cartone per bevande calde
Quantità annua 6.000
- Bicchieri per prosecco usa e getta
Quantità annua 4.000
- Calici in plastica monouso per vino
Quantità annua 7.500
- Sottobicchieri
Quantità annua 900
- Posate di plastica
Quantità annua 5.500
- Piatti di plastica piccoli

Quantità annua 6.000;

- Tovaglioli di carta bianca a 2 veli
Quantità annua 35.000
- Quotidiani nazionali ed esteri 10 al giorno
Quantità annua 2.100
- Riviste in lingua inglese 2 settimana
Quantità annua 104

Dovranno inoltre essere forniti:

- N.7 Vassoi
- N. 2 Contenitori per colazione e panini
- N.3 Porta bicchieri
- N.2 Porta tovaglioli
- N.4 Molle per pane e croissant
- N.1 Macchina da caffè in comodato d'uso

Per ciò che concerne tutti i prodotti a breve scadenza (latte fresco, yogurt, tramezzini), questi devono riportare una scadenza di almeno una settimana successiva alla data di consegna effettuata.

Tutti i prodotti consegnati dovranno essere collocati dal personale della ditta appaltatrice presso il magazzino ubicato all'interno della Sala Vip.

Qualora i quantitativi richiesti all'approvvigionamento superassero quelli stimati nel presente capitolato, la Ditta appaltatrice si impegna a praticare la medesima percentuale di sconto offerta in sede di gara.

Art.4: Importo globale a base d'asta

Art.5: Modalità Operative

Giornalmente, entro le ore 12.00 verrà comunicata tramite mail, o consegnata a mano al personale destinato all'espletamento del servizio, l'elenco e le quantità dei prodotti che dovranno essere consegnati il giorno successivo.

Il personale della Ditta appaltatrice dovrà consegnare la colazione tra le ore 6:30 e le ore 7:00 e i panini tra le ore 11:30 e le ore 12:00, mantenendo un contegno improntato al massimo rispetto del decoro e della privacy della Clientela ospite.

Il Personale destinato all'espletamento del servizio, pertanto incaricato della consegna dei prodotti, dovrà inoltre occuparsi della manutenzione e della pulizia quotidiana della macchina del caffè fornita in comodato d'uso.

Per qualsiasi comunicazione, la Ditta appaltatrice dovrà contattare il RUP di gara.

Art.6: Penali

In conseguenza delle attività previste, la SAC può comminare sanzioni, sotto forma di penali che saranno indicate in contratto, qualora rilevi i seguenti disservizi che configurano un inadempimento dello stesso:

- Mancato o ritardato approvvigionamento dei prodotti concordati;
- Mancato rispetto delle norme igieniche nella distribuzione o collocazione dei prodotti.

La Ditta appaltatrice deve provvedere al più presto a rientrare dalla criticità segnalata, pena, nei casi più gravi, la risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni provocati.

Art. 7: Variazioni operative e gestione verifiche di qualità

Qualora lo richieda il particolare flusso di ospiti della Sala Vip e al fine di garantire continuità al consueto svolgimento del servizio, potranno essere concordate, tempestivamente, variazioni relative all'espletamento dello stesso.

Nel caso in cui la Ditta appaltatrice fosse impossibilitata a corrispondere alle diverse esigenze di SAC, per motivi che manifesterà immediatamente, sarà comunque tenuta ad indicare i tempi entro i quali sarà in grado di effettuare il diverso servizio richiesto. Le variazioni saranno concordate, prima di essere attuate, tra la Ditta appaltatrice e la SAC, con comunicazione scritta via email.

Qualora la Sala Vip dovesse rimanere chiusa per qualunque motivo, la SAC lo comunicherà alla Ditta appaltatrice entro le ore 18 del giorno precedente, affinché non venga espletato il servizio di consegna catering.

Art.9 Permessi ed autorizzazioni

Per l'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto saranno necessari permessi e/o autorizzazioni. A carico dell'appaltatore sarà l'onere ed il costo per il conseguimento di detti permessi. L'appaltatore dovrà richiedere i predetti permessi a propria cura e spese, con congruo preavviso non inferiore a 20 giorni dalla data prevista per l'inizio del servizio, e dovrà produrre nel medesimo termine tutta la documentazione necessaria. A carico dell'appaltatore l'alea del mancato e/o ritardato conseguimento dei permessi e le relative conseguenze e responsabilità incluse quelle previste per il ritardo e/o il mancato espletamento dei servizi oggetto dell'appalto.

Art. 10 - Foro Competente

Eventuali controversie saranno devolute in via esclusiva ed in deroga a qualunque altro Foro competente, al Tribunale di Catania.

Per qualsiasi comunicazione, la Ditta appaltatrice dovrà contattare il RUP di gara.

Catania, Febbraio 2018



Accountable Manager