

CAPITOLATO CATERING BELLINI VIP LOUNGE

Premesse

SAC è dotata di una Lounge presso l'aeroporto Fontanarossa di Catania il cui accesso è permesso ai clienti secondo policy stabilite dal settore commerciale. La Lounge è aperta tutti i giorni e pertanto SAC deve garantire la presenza di "food and beverages" durante tutta la durata di apertura.

Art. 1 - Oggetto

Costituisce oggetto dell'attività il servizio di fornitura "food and beverages" per la Bellini Vip Lounge 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 Bellini Vip Lounge 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 and beverage

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

Prodotti:

- Acqua minerale naturale grande 2lt (Sant'Anna, Levissima)
Quantità complessiva 4.500;
- Acqua minerale naturale/effervescente piccola 50cl (Lete, San Pellegrino, Sant'Anna, Levissima)
Quantità complessiva 105.000;
- Coca Cola – bottiglia o lattina da 33cl
Quantità complessiva 12.000;
- Aranciata – bottiglia o lattina da 33cl (Fanta, San Pellegrino, Tomarchio)
Quantità complessiva 12.000;
- Limonata – bottiglia o lattina da 33cl (Lemonsoda, San Pellegrino, Tomarchio)
Quantità complessiva 12.000;
- Chinotto – bottiglia o lattina da 33cl (San Pellegrino, Tomarchio)
Quantità complessiva 12.000;
- Succhi di frutta (vari gusti) – bottiglia da 20cl (Santal, Pago, Del Monte, Pfanner)
Quantità complessiva 27.000;

- Thè freddo (vari gusti) – bottiglia da 50cl (Lipton, Estathè, San Pellegrino, Nestlè)
Quantità complessiva 12.000
- Latte fresco intero e/o parzialmente scremato brick con tappo 500ml (Zappalà, Sole)
Quantità complessiva 2.250;
- Latte di mandorla – tetrabrick 20cl (Condorelli, Dais)
Quantità complessiva 3.000;
- Prosecco 750 ml
Quantità complessiva 2.190;
- Vino Bianco Etna 750 ml
Quantità complessiva 2.190;
- Vino Rosso Etna 750 ml
Quantità complessiva 2.190;
- Birra artigianale siciliana 33 cl
Quantità complessiva 9.000;
- Camomilla – o tisane vari gusti bustina e/o cialda (Bonomelli, Ristora, Star)
Quantità complessiva 900;
- Thè - bustina e/o cialda (Twinings, Lipton, Lavazza, Star)
Quantità complessiva 4.200;
- Limone - bustina monoporzione
Quantità complessiva 1.500;
- Caffè/cappuccino/cioccolata/orzo da fornire con macchina in comodato d'uso
Quantità complessiva 75.000;
- Yogurt – 125ml vari gusti (Sole, Zappala, Vitasnella, Parmalat, Granarolo, Muller, Danone)
Quantità complessiva 6.300;
- Biscotti sfusi al burro da esporre in barattolo di vetro.
Quantità complessiva 24.000

- Biscotti ad Esse Arena confezione monoporzione
Quantità complessiva 24.000;
- Cassatelle di Agira confezione monoporzione
Quantità complessiva 7.500;
- Paste di mandorla confezione monoporzione
Quantità complessiva 7.500;
- Prodotti dolci freschi per la colazione formato mignon tipologie da concordare
Quantità complessiva 33.000
- Prodotti da forno dolci - biscottini, treccine, crostatine croissant farciti etc. monoporzione (Perugina, Bistefani, Damiani, Barilla Saiwa e San Carlo)
Quantità complessiva 30.000;
- Panini freschi mignon per pranzo - tipologia da concordare
Quantità complessiva 33.000;
- Tramezzini (tipologia da concordare)
Quantità complessiva 21.900;
- Pizzette mignon
Quantità complessiva 21.900;
- Prodotti da forno salati (bruschette – focaccine – tarallini – canestrelli – pizze snack e crostini) monoporzione (Mulino Bianco, Damiani, Barilla, Saiwa, San Carlo)
Quantità complessiva 15.000;
- Patatine: classiche, aromatizzate, stick – monoporzione (San Carlo, Crick Crock, Pai)
Quantità complessiva 85.500;
- Frutta secca -mandorle, arachidi, pistacchi (Crick Crock, Saiwa, Cameo)
Quantità complessiva 12.000;
- Bicchieri di plastica
Quantità complessiva 75.000
- Bicchieri di cartone per bevande calde
Quantità complessiva 3.000;

- Bicchieri per prosecco usa e getta
Quantità complessiva 12.000;
- Calici in plastica monouso per vino
Quantità complessiva 15.000;
- Centrini monouso per vassoi
Quantità complessiva 3.600;
- Posate di plastica (cucchiaini)
Quantità complessiva 10.500;
- Piatti di plastica piccoli
Quantità complessiva 1.500;
- Tovaglioli di carta bianca a 2 veli
Quantità complessiva 105.000;
- Quotidiani nazionali ed esteri 10 al giorno
Quantità complessiva 10.950;
- Riviste in lingua inglese 2 settimana
Quantità complessiva 312.

Dovrà inoltre essere fornita:

- N.1 Macchina da caffè/cappuccino/cioccolata/orzo 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 Bellini Lounge.

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 complessivo a basa di gara

L'importo complessivo a base di gara per il triennio è previsto in euro 390.000 oltre IVA dovuta.

Art.5: Modalità Operative

Giornalmente, entro le ore 12.00 verrà comunicata tramite mail, o consegnato brevi manu 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 alle ore 06:00, tutto il prodotto fresco (panini, pizzette, ecc) 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

L'affidataria si obbliga ad eseguire la fornitura secondo le modalità prescritte nel presente capitolato. In caso di ritardo nell'esecuzione della fornitura e nelle attività previste dal capitolato, la Committente avrà facoltà di applicare una penale pari al 1‰ (uno per mille) dell'ammontare netto contrattuale per ogni ritardo previsto all'art. 5 del capitolato. La Committente si riserva la facoltà di fare eseguire la fornitura non eseguita dall'Affidataria, addebitando a quest'ultima i relativi costi.

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 Bellini Lounge 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 SAC, con comunicazione scritta via email.

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

Art. 8: Garanzie, permessi ed autorizzazioni

L'Affidataria per l'esecuzione della fornitura oggetto del presente capitolato, alla stipula del contratto dovrà consegnare, Polizza Fideiussoria ai sensi dell'art. 103 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii, oltre polizza assicurativa RCT/RCO con massimali pari a € 2.500.000. 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. 9 - 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, Giugno 2019

Antonio Palumbo

Accountable Manager