

SPECIFICHE TECNICHE

Servizio di realizzazione di una cena sociale in occasione del Plenary Meeting di ECFA il 30 giugno 2016

1 - Oggetto del servizio

Forma oggetto del presente documento il servizio di realizzazione di una cena sociale in occasione del Plenary Meeting di ECFA, il 30 giugno 2016.

2 - Importo del servizio

L'importo complessivo del servizio è stimato in **euro 4.600,00 oltre IVA in misura di legge.**

3 - Durata del contratto

Il servizio in oggetto dovrà essere svolto il giorno **30 maggio 2016, alle ore 20.30 circa.**

4 - Condizioni di partecipazione richieste

- Gli operatori economici devono possedere i seguenti requisiti di capacità tecnico-professionale, di cui all'art. 83, comma 1, lettera c) del d.lgs. 50/2016:
 - ubicazione dei locali che saranno utilizzati dall'operatore economico per l'esecuzione del servizio richiesto, nel raggio di massimo 25 km dalla sede de i LNGS, in Aseergi;
 - sala privata interamente a disposizione dell'evento con capienza di minimo 100 persone;
 - disponibilità di personale di sala con conoscenza della lingua inglese parlata.

5 - Criterio di aggiudicazione dell'appalto

La stazione appaltante procederà all'aggiudicazione del presente appalto sulla base del criterio del minor prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 4) del D. Lgs 50/2016.

L'offerta dovrà contemplare ogni aspetto del servizio richiesto con descrizione completa e dettagliata di come si intende organizzare la cena e il menù proposto, che dovrà tassativamente rispettare le specifiche di seguito indicate.

6 - Caratteristica del servizio

Il servizio consisterà nell'organizzazione di una cena sociale per un numero stimato di 100 persone.

La cena dovrà essere così composta:

- 1 APERITIVO DI BENVENUTO, per accogliere gli ospiti al loro arrivo in apposita area all'aperto o in adeguata sala diversa da quella in cui sarà servita la cena. Durante l'aperitivo dovranno essere serviti vini bianchi frizzanti e non, vini proseccchi, cocktails analcolici e una varietà di almeno cinque stuzzichini e pietanze;
- 1 ANTIPASTO freddo o caldo con pietanze di carne;
- 2 PORTATE di primi (caldi) di pasta e/o risotto, rappresentativi dei prodotti tipici locali e della tradizione culinaria abruzzese;
- 1 PORTATA di secondo (caldo) di carne (cacciagione o carni di allevamento) con contorno;
- 1 PORTATA DI DOLCE
- BEVANDE: acqua (minerale liscia e gassata), vini doc abruzzesi (in bottiglia)
- Caffè e liquori

Si dovrà, inoltre prevedere un'alternativa vegetariana per ciascuna portata sopra indicata da proporre agli ospiti vegetariani, il cui numero sarà comunicato con cinque giorni di anticipo.

La cena dovrà essere servita in apposita sala, adeguatamente allestita e dedicata esclusivamente all'evento, in grado di contenere agevolmente minimo 100 persone.

Dovrà inoltre essere impiegato personale professionale con conoscenza della lingua inglese parlata, data la prevalente presenza di ospiti stranieri.

L'offerta dovrà contenere il prezzo offerto a persona, oltre I.V.A., con indicazione dell'aliquota applicata, nonché il prezzo complessivo offerto, come da fac-simile allegato.

Si precisa che il numero di partecipanti alla cena è presunto e potrà subire piccole variazioni in più o in meno. Sarà quindi liquidato l'importo effettivamente fatturato in base ai partecipanti alla cena secondo il prezzo unitario offerto.

IL RUP
 Tamburini