



Ambasciata d'Italia
Bruxelles

Allegato

CAPITOLATO TECNICO PER PRESTAZIONE D'OPERA DI SERVIZI DI CATERING

Art. 1 – Oggetto

Il presente capitolato disciplina i requisiti tecnici e qualitativi relativi ai **servizi di catering e cucina a domicilio** forniti in occasione di eventi istituzionali, ufficiali e di rappresentanza organizzati dall'Ambasciata d'Italia in Belgio presso le proprie sedi o in altre sedi individuate dall'Amministrazione.

I servizi devono essere erogati nel rispetto di **elevati standard qualitativi, di decoro istituzionale e di professionalità**, coerenti con il ruolo di rappresentanza della Sede diplomatica e con la promozione dell'immagine e della tradizione gastronomica italiana.

Art. 2 – Principi fondamentali

L'erogazione dei servizi deve conformarsi ai seguenti principi:

a) **Italianità**

utilizzo di prodotti, tecniche e ricette autenticamente riconducibili alla tradizione gastronomica italiana e alla relativa filiera.

b) **Rispetto e decoro delle sedi dell'Ambasciata**

i servizi devono essere svolti nel pieno rispetto dell'immagine, del prestigio e delle caratteristiche istituzionali della Residenza e delle altre sedi diplomatiche.

c) **Costi congrui e sostenibili**

le prestazioni devono essere offerte a condizioni economiche proporzionate e coerenti con gli standard qualitativi richiesti.

Art. 3 – Requisiti della proposta gastronomica

Le preparazioni gastronomiche devono rappresentare **fedelmente la cucina italiana**.

È fatto divieto di:

- reinterpretare arbitrariamente ricette tradizionali;
- introdurre contaminazioni gastronomiche non coerenti con la tradizione italiana;

- semplificare o modificare ricette alterandone l'identità.

Ogni piatto deve essere **riconducibile a una specifica tradizione regionale italiana**.

Gli ingredienti utilizzati devono essere **di alta qualità e coerenti con la ricetta proposta**. È vietato l'utilizzo di prodotti industriali standardizzati, precotti o semilavorati.

Art. 4 – Presentazione e standard qualitativi

La presentazione delle preparazioni deve essere **sobria, elegante e adeguata al contesto istituzionale**.

Non è consentito l'utilizzo di:

- decorazioni eccessive o non appropriate;
- materiali monouso non consoni al livello dell'evento;
- modalità di impiattamento disomogenee o non curate.

I piatti devono essere presentati con **uniformità, ordine e cura estetica**.

Art. 5 – Modalità di servizio

Il servizio deve essere organizzato secondo **standard professionali propri della ristorazione di alto livello**.

Salvo diversa indicazione dell'Ambasciata, il servizio a tavola per ricevimenti seduti deve essere effettuato **"all'inglese"**.

Il fornitore è responsabile:

- delle attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio;
- del rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- dell'organizzazione e della gestione operativa del servizio.

Eventuali disservizi o difformità rispetto agli standard richiesti possono essere considerati **inadempimento contrattuale**.

Art. 6 – Servizio buffet

Nel caso di servizio a buffet, il fornitore deve garantire **ordine, continuità, igiene e adeguata assistenza agli ospiti**.

Gli alimenti devono essere esposti in modo elegante e con **indicazione chiara delle preparazioni e degli ingredienti principali**.

Il personale deve assicurare il costante riordino delle postazioni e la tempestiva sostituzione dei prodotti esauriti.

Art. 7 – Personale

Il personale impiegato deve essere **qualificato, adeguato numericamente e con esperienza in contesti istituzionali o di rappresentanza**.

Il comportamento deve essere **formale, discreto e rispettoso del protocollo**, nonché improntato alla massima riservatezza.

Il personale non è autorizzato a intrattenere conversazioni con gli ospiti se non su richiesta del personale dell'Ambasciata.

Il personale di cucina può accedere alla sala **solo previa autorizzazione dell'Ambasciata**.

Art. 8 – Uniformi

Il personale deve indossare **uniformi omogenee, sobrie ed eleganti**, pulite e di colore neutro.

Non è consentito l'utilizzo di:

- loghi commerciali visibili;
- abbigliamento informale;
- accessori non appropriati.

Art. 9 – Bevande

Le bevande devono essere **di qualità e coerenti con il livello dell'evento**.

Deve essere data priorità a **vini italiani selezionati**, previa approvazione dell'Ambasciata.

Il servizio deve includere acque minerali e caffetteria.

Non è consentita la somministrazione di bevande analcoliche non autorizzate dall'Ambasciata.

Art. 10 – Sicurezza alimentare

Il fornitore deve garantire il pieno rispetto della **normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene**, inclusa l'applicazione delle procedure di autocontrollo previste dal sistema HACCP.

Devono essere garantite la corretta conservazione degli alimenti, la tracciabilità degli ingredienti e la gestione degli allergeni conformemente alla normativa applicabile.

Art. 11 – Organizzazione e puntualità del servizio

Il fornitore è tenuto a garantire **puntualità, efficienza e adeguata organizzazione operativa**.

Le attività di allestimento, servizio e disallestimento devono essere svolte negli orari concordati con l'Ambasciata e in modo da non interferire con il regolare svolgimento delle attività istituzionali della Sede.

Art. 12 – Riservatezza

Il fornitore e il personale impiegato sono tenuti alla **massima riservatezza** in relazione a eventi, ospiti e informazioni riguardanti le attività dell'Ambasciata.

È vietato:

- divulgare informazioni sugli eventi;
- scattare fotografie o realizzare riprese video;
- diffondere contenuti relativi agli eventi tramite social media o altri canali di comunicazione.

Salvo espressa autorizzazione dell'Ambasciata.

Art. 13 – Condizioni economiche

Le prestazioni devono essere offerte a **prezzi congrui e previamente concordati con l'Ambasciata**.

I preventivi devono indicare **costi chiari, dettagliati e trasparenti**, senza oneri aggiuntivi non autorizzati.