

ALLEGATO D

CONCESSIONE IN USO TEMPORANEO DI SPAZI DEI MUSEI REALI

PRESCRIZIONI GENERALI PER LA GESTIONE CATERING

Le Ditte devono possedere tutti i requisiti di legge per poter esercitare l'attività di catering.

Le aree di possibile collocazione di strutture provvisorie per catering (area preparazione e area impiattamenti) devono essere scelte a seconda delle location della cena.

Si devono privilegiare le aree esterne verso i giardini : zona angolo Levante; zona ex box TCI, zona a ridosso del lato nord /est di palazzo Reale. Dipende dalle situazioni.

All' interno non si dovrà consentire preparazione ma solo movimentazione e al massimo impiattamenti (aree ben specificate e in zone plausibili).

La struttura delle "cucine" deve essere progettata e garantire tutti i requisiti di solidità, reazione al fuoco ed estetica necessari per il luogo storico.

Le attrezzature devono possedere omologazione e certificazioni CE. Tutte devono essere documentate. Non sono ammessi apparecchi a gas con fiamma libera. Solo esclusivamente elettrici.

Le alimentazioni devono essere controllate e certificate anch'esse. L'Organizzatore deve procurarsi quadro generale a norma ed allacciarsi esclusivamente ai punti predefiniti da Musei reali.

Devono essere presenti in numero congruo estintori polivalenti per fronteggiare tipi di incendio di tipo A,B,C e a CO2 per coprire zone con parti elettriche.

La gestione degli alimenti, la conservazione, l'igiene, ecc. devono essere garantiti dall' organizzatore secondo le procedure condivise e normate dall' Asl.

Le zone catering devono essere coperte; a pavimento devono essere posti dei tappeti o pannelli che riparino il terreno da possibili percolamenti o versamenti di liquidi, oli o materiale commestibile.

La gestione dei posti e dei tavoli deve essere coordinata con MRT per poter determinare i massimi affollamenti, le aree di ingresso e uscita e le necessarie vie di fuga.