

PARCAM S.R.L.

“SERVIZI A RICHIESTA DI CATERING PER EVENTI BUSINESS E BANQUETING PER EVENTI DI RAPPRESENTANZA DI PARCAM S.R.L., CAMERA DI COMMERCIO DI MILANO MONZA BRIANZA LODI, CAMERA ARBITRALE DI MILANO S.R.L., FORMAPER, INNOVHUB-SSI S.R.L. E PROMOS ITALIA S.C.R.L.” – CIG n. 9859520D48

**CAPITOLATO SPECIALE
DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**

PARCAM S.R.L.

INTRODUZIONE

All'interno degli stabili di proprietà della Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi (principalmente "Palazzo Giureconsulti" con sede in via Mercanti n. 2 – Milano e "Palazzo E. Turati" con sede in via Meravigli n. 9/b – Milano), viene organizzata una molteplicità di eventi, di diversa tipologia e natura, funzionali al raggiungimento degli obiettivi istituzionali sia della Camera di Commercio sia delle Aziende e Società partecipate appartenenti al sistema camerale milanese.

Tra gli obiettivi istituzionali dell'Ente camerale, infatti, vi è quello di favorire la promozione economica del territorio mediante la realizzazione di iniziative volte a sviluppare la competitività delle imprese milanesi, tra cui l'organizzazione di eventi a favore di queste ultime, per cui è necessaria la messa a disposizione di spazi idonei. Le Sale convegnistiche ubicate all'interno degli stabili camerali rappresentano, pertanto, un luogo di incontro ideale per le Aziende italiane e straniere che desiderano organizzare i propri eventi all'interno di una cornice istituzionale di prestigio.

I servizi a richiesta di Catering e Banqueting, come meglio descritti ai paragrafi seguenti, saranno commissionati in occasione di eventi organizzati dalla Stazione appaltante Parcam S.r.l. - sia per conto proprio sia per conto di clienti terzi – e dalle altre Committenti Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi, Camera Arbitrale di Milano S.r.l., Formaper, Innovhub-SSI S.r.l., Promos Italia S.c.r.l..

SERVIZI RICHIESTI

I servizi a richiesta di **Catering per eventi Business** devono prevedere la seguente suddivisione per **Numero di ospiti**: da 15 a 150 persone - con 4 fasce di prezzo in base alle quantità:

- 15-30 pax
- 31-60 pax
- 61-100 pax
- 101-150 pax

La formula per l'erogazione dei servizi dovrà essere a **Buffet - in piedi con servizio self-service o a passaggio**.

I servizi a richiesta di **Banqueting per eventi di rappresentanza** devono prevedere la seguente suddivisione per **Numero di ospiti**: da un minimo di 15 a un massimo di 150 persone in base alla tipologia di servizio descritto (v. da pagina 3 in avanti). Alle numeriche indicate devono corrispondere rispettivamente fasce di prezzo in base alle quantità.

Per queste tipologie di servizio, in base alla complessità del servizio da organizzare, potrà essere necessario il supporto di una figura di "Event Designer", in base alle specifiche descritte di seguito.

La formula per l'erogazione dei servizi, a seconda della tipologia scelta, dovrà essere **servita o a passaggio**.

TIPOLOGIE DI MENÙ

I menù dovranno essere di alta qualità, in linea con le attuali tendenze e innovativi, attenti alla sostenibilità e variabili in base alla stagione dell'anno.

Nel caso in cui i menù siano articolati nei livelli "BASE" e "RINFORZATO" (si vedano le tipologie di seguito descritte), le variazioni in termini di prezzo offerto dovranno rispecchiare una effettiva differenza in aumento nella quantità del prodotto somministrato, nella composizione del menù e nell'articolazione del servizio.

Al Fornitore verrà richiesto di produrre una brochure digitale, al cambio di ogni stagione, con l'aggiornamento delle proposte di menù.

I menù di lunch/cene/aperitivo devono includere opzioni di carne/pesce, vegetariane/vegane.

Ai fini della presentazione dell'offerta si richiedono le seguenti articolazioni delle offerte:

- menù "Lunch base" e "Lunch Rinforzato": n. 2 proposte di menù stagione estiva e n. 2 proposte di menù stagione invernale;
- menù "Cena a buffet base" e "Cena a buffet rinforzata": almeno n. 3 proposte di menù stagione estiva e n. 3 proposte di menu stagione invernale;
- menù "Pranzo/cena servita base" e "Pranzo/Cena servita Rinforzata": almeno in 3 proposte di menù stagione estiva e n. 3 proposte di menù stagione invernale.

Le Committenti potranno richiedere personalizzazioni per rispondere a esigenze dietetiche particolari (ad es. diete speciali o allergie). Tali personalizzazioni saranno oggetto di maggiorazione in percentuale sul prezzo a persona per il servizio a cui si riferiscono.

La maggiorazione sarà sommata al costo unitario relativo alla tipologia di menù (base o rinforzato) e di servizio richiesti (v. tipologie dettagliate di seguito), esclusivamente per il numero di partecipanti intolleranti/allergici.

Al Fornitore verrà inoltre richiesta, per ogni servizio, la stampa di cartellini e menù con la definizione dei piatti da posizionare sul buffet, contenente l'indicazione degli ingredienti contenuti ed eventuali allergeni/diete particolari ecc.

I servizi rientranti nella tipologia dei Servizi a richiesta di **Catering per eventi Business** dovranno rientrare nelle seguenti tipologie:

COFFEE BREAK BASE solo BEVERAGE

Composizione minima dei menù:

- DRINK:
 - Caffè espresso e caffè decaffeinato (a cialde e di marca conosciuta), orzo, tè, tisane, latte caldo e freddo, bevanda vegetale alternativa (mandorla/soia ecc), almeno 2 gusti di succo di frutta in caraffa di vetro, acqua oligominerale naturale e gassata in bottiglia di vetro.

COFFEE BREAK BASE (FOOD & BEVERAGE)

Composizione minima dei menù:

PARCAM S.R.L.

- DRINK

- Caffè espresso e caffè decaffeinato (a cialde e di marca conosciuta), tè, latte caldo e freddo, almeno 1 gusto di succo di frutta in caraffa di vetro, acqua oligominerale naturale e gassata in bottiglia di vetro.

- FOOD

Al Fornitore è richiesto di differenziare i menù in base alla fascia oraria (mattina o pomeriggio), con le seguenti opzioni:

- Opzione dolce base
- Opzione salata base

Ciascuna delle due opzioni dovrà sempre prevedere un assortimento di componenti "salutari" tipo macedonia, spiedini di frutta, muesli, ecc.

COFFEE BREAK RINFORZATO (FOOD & BEVERAGE)

Composizione minima dei menù:

- DRINK

- Caffè espresso e caffè decaffeinato (a cialde e di marca conosciuta), orzo, tè, tisane, latte caldo e freddo, bevanda vegetale di mandorla o soia, almeno 2 gusti di succhi di frutta in caraffa di vetro, acqua oligominerale naturale e gassata in bottiglia di vetro.

- FOOD

Al Fornitore è richiesto di differenziare i menù in base alla fascia oraria (mattina o pomeriggio), con le seguenti opzioni:

- Assortimento opzioni dolci
- Assortimento opzioni salate

Ciascuna delle due opzioni dovrà sempre prevedere la presenza di un assortimento di componenti "salutari" (tipo macedonia, spiedino di frutta, yogurt, muesli, ecc.).

LUNCH BASE

Composizione minima dei menù:

- DRINK:

- Caffè espresso e caffè decaffeinato (a cialde e di marca conosciuta), tè, latte caldo e freddo, 1 gusto di succo di frutta in caraffa di vetro, acqua oligominerale naturale e gassata in bottiglia di vetro.

- FOOD

- Assortimento cold food (tipo sandwich / tramezzini / finger food / insalate / primi freddi); dolce e frutta.
- Eventuale aggiunta di vino bianco/rosso su richiesta.

LUNCH RINFORZATO

Composizione minima dei menù:

- DRINK:

- Caffè espresso e caffè decaffeinato (a cialde e di marca conosciuta), orzo, tè, tisane, latte caldo e freddo, almeno 2 gusti di succhi di frutta in caraffa di vetro, acqua oligominerale naturale e gassata in bottiglia di vetro.

- FOOD:

- 1 primo caldo
- Assortimento opzioni cold food di varie tipologie.

PARCAM S.R.L.

- Assortimento di dolci.
- Assortimento opzioni salutari.
- Eventuale aggiunta di vino bianco/rosso su richiesta.

APERITIVO BASE

Composizione minima dei menù:

- DRINK
 - Cocktail standard (aperol/campari spritz), cocktail analcolico, birra in vetro di marca conosciuta nazionale, acqua naturale e gasata, vino bianco/rosso, spumante.
- FOOD
 - 3 finger food caldi, 3 finger food freddi o taglieri carne/pesce/verdura/formaggio etc
 - Assortimento salatini e verdure (tipo chips, veggie chips, mandorle tostate, olive, pinzimonio, pizette etc).

APERITIVO RINFORZATO

Composizione minima dei menù:

- DRINK
 - 4 tipi di cocktails (da includere assortimento tra cocktail standard e speciali), cocktail analcolico, birra artigianale in vetro, prosecco, acqua naturale e gasata, 2 tipi di succo frutta, vino bianco e rosso.
- FOOD
 - 5 finger food caldi, 5 finger food freddi.
 - Assortimento salatini e verdure (tipo chips, veggie chips, mandorle tostate, olive, pinzimonio etc).
 - Pasticceria fresca e frutta.

CENA A BUFFET BASE

Composizione minima dei menù:

- DRINK
 - Acqua naturale e gasata, caffè espresso/decaffeinato/orzo, latte caldo e freddo, 2 succhi frutta, vino rosso e bianco.
- FOOD:
 - 1 antipasto, 1 primo, 1 secondo, 2 contorni di verdura, panetteria/focacceria.
 - dolce
 - Componenti salutari (tipo macedonia, spiedino di frutta, muesli, ecc.)

CENA A BUFFET RINFORZATA

Composizione minima dei menù:

- DRINK
 - Acqua naturale e gasata, caffè normale/deca/orzo, latte caldo e freddo, 2 succhi frutta, vino rosso e bianco
- FOOD:
 - 1 antipasto + tagliere salumi e formaggi, 2 primi, 2 secondi e 2 contorni, panetteria/focacceria.
 - Assortimento dolci
 - Assortimento componenti salutari (tipo macedonia, spiedino di frutta, muesli, ecc.)

PARCAM S.R.L.

COFFEE STATION BASE 4 ORE

Composizione minima: stessa composizione del "Coffee break base" con riassortimento delle bevande/alimenti per 4 ore continuative a partire dall'inizio effettivo del servizio.

COFFEE STATION BASE 8 ORE

Composizione minima: stessa composizione del "Coffee break base" con riassortimento delle bevande/alimenti per 8 ore continuative a partire dall'inizio effettivo del servizio.

COFFEE STATION RINFORZATA 4 ORE

Composizione minima: stessa composizione del "Coffee break rinforzato" con riassortimento delle bevande/alimenti per 4 ore continuative a partire dall'inizio effettivo del servizio

COFFEE STATION RINFORZATA 8 ORE

Composizione minima: stessa composizione del "Coffee break rinforzato" con riassortimento delle bevande/alimenti per 8 ore continuative a partire dall'inizio effettivo del servizio

PACCHETTI DI MENÙ AGGREGATI (mezza giornata o giornaliero)

Al Fornitore potranno essere richiesti più servizi nell'ambito dello stesso evento (per es. coffee break + aperitivo); pertanto si richiede di quotare i "pacchetti di menù aggregati" in base alle seguenti tipologie:

Mezza Giornata BASE con APERITIVO (08:30 - 14:00)

- 2 Coffee Break Base
- Aperitivo Base

Mezza Giornata BASE con LUNCH (08:30 - 14:00)

- 2 Coffee Break Base
- Lunch Base

Giornaliero BASE con PRANZO (Daily Delegate Rate)

- 3 Coffee Break Base
- 1 Pranzo Base

Giornaliero BASE con APERITIVO (Daily Delegate Rate)

- 3 Coffee Break Base
- 1 Aperitivo Base

Ad ogni pacchetto potrà essere eventualmente richiesta l'aggiunta di vino bianco/rosso.

PROPOSTA NATALIZIA (CHRISTMAS)

È richiesto al fornitore di presentare proposte di pacchetti natalizi che comprendano:

MENÙ CHRISTMAS BASE:

- Aperitivo base di benvenuto
- Cena a buffet base
- Open Bar

MENÙ CHRISTMAS RINFORZATO:

- Aperitivo Rinforzato di benvenuto
- Cena a buffet Rinforzata
- Open Bar

PACCHETTI SPECIALI (opzionali)

Il fornitore potrà presentare una o più proposte "creative" di pacchetti speciali, come ad esempio:

- **Pacchetto Speciale "STREET FOOD"** (Es. proposte composte da pizza, hot dog, hamburger, sandwich ecc.)
- **Pacchetto Speciale "HEALTHY FOOD"** (Es. proposte composte da piatti salutari come Bento Box, Sushi, Pokè, Bowl composte da proteine/cereali/verdure, ecc)

I servizi rientranti nella tipologia dei Servizi a richiesta di **Banqueting per eventi di rappresentanza** dovranno rientrare nelle seguenti tipologie:

OPEN BAR CON BARTENDER/MIXOLOGIST

- DRINK:
 - Proposte innovative e creative di cocktail, long drink e simili.
 - Menù stampato su palina vicino al bancone bar
 - Numero minimo di partecipanti: 50 persone

COCKTAIL BASE a passaggio con punto servizio per il beverage

Composizione minima dei menù:

- DRINK:
 - Selezione di cocktail alcolici/analcolici, acqua naturale e gasata, vino bianco e rosso DOC, spumante/prosecco
- FOOD:
 - Assortimento di finger food caldi e freddi, cotti e crudi (almeno 6)
 - Menù stampato su palina vicino ai punti di servizio
 - Numero minimo di partecipanti: 40 persone

COCKTAIL RINFORZATO a passaggio con punto servizio per il beverage

Composizione minima dei menù:

- DRINK:
 - Selezione di cocktail alcolici/analcolici, acqua naturale e gasata, vino bianco e rosso DOC, spumante/prosecco
- FOOD:
 - Assortimento di finger food caldi e freddi, cotti e crudi (almeno 8)
 - Pasticceria fresca e frutta
 - Menù stampato su palina vicino ai punti di servizio
 - Numero minimo di partecipanti: 40 persone

PRANZO/CENA SERVITA BASE senza aperitivo di benvenuto

Composizione minima dei menù:

- DRINK:
 - Acqua naturale e gasata in vetro, caffè espresso/decaffeinato/orzo, latte caldo e freddo, bibite miste, vino rosso e bianco DOC, prosecco o spumante

PARCAM S.R.L.

- FOOD:
 - 1 primo, 1 secondo, 1 contorno, panetteria/focacceria
 - 1 dolce e frutta
 - Menù stampato nel sottopiatto di ciascun ospite, con opzione brandizzazione cliente
 - Numero minimo di partecipanti: 15 persone

PRANZO/CENA SERVITA BASE con aperitivo di benvenuto

Composizione minima dei menù:

- Aperitivo di benvenuto a passaggio (composto da flûte di spumante/prosecco + 3 finger food caldi/freddi)
- DRINK:
 - Acqua naturale e gasata in vetro, caffè espresso/decaffeinato/orzo, latte caldo e freddo, bibite miste, vino rosso e bianco DOC, prosecco o spumante
- FOOD:
 - 1 primo, 1 secondo, 1 contorno, panetteria/focacceria
 - 1 dolce e frutta
 - Menù stampato nel sottopiatto di ciascun ospite (con opzione brandizzazione cliente)
 - Numero minimo di partecipanti: 15 persone

PRANZO/CENA SERVITA RINFORZATA senza aperitivo di benvenuto

Composizione minima dei menù:

- DRINK:
 - Acqua naturale e gasata in vetro, caffè espresso/decaffeinato/orzo, latte caldo e freddo, bibite miste, vino rosso e bianco DOC, prosecco o spumante, liquori o vino da dessert.
- FOOD:
 - 1 antipasto, 1 primo, 1 secondo e 2 contorni, panetteria/focacceria
 - 2 proposte dolci
 - Assortimento componenti salutari di frutta (tipo macedonia, spiedino di frutta ecc.)
 - Menù stampato nel sottopiatto di ciascun ospite (con opzione brandizzazione cliente)
 - Numero minimo di partecipanti: 15 persone

PRANZO/CENA SERVITA RINFORZATA con aperitivo di benvenuto

Composizione minima dei menù:

- Aperitivo di benvenuto a passaggio (composto da flûte di spumante/prosecco + 4 finger food caldi/freddi)
- DRINK:
 - Acqua naturale e gasata in vetro, caffè espresso/decaffeinato/orzo, latte caldo e freddo, bibite miste, vino rosso e bianco DOC, prosecco o spumante, liquori o vino da dessert.
- FOOD:
 - 1 antipasto, 1 primo, 1 secondo e 2 contorni, panetteria/focacceria
 - 2 proposte dolci
 - Assortimento componenti salutari di frutta (tipo macedonia, spiedino di frutta ecc.)
 - Menù stampato nel sottopiatto di ciascun ospite (con opzione brandizzazione cliente)
 - Numero minimo di partecipanti: 15 persone

PARCAM S.R.L.

Per tutte le tipologie di servizio (menù standard, pacchetti aggregati, proposta natalizia e pacchetti speciali), la dotazione di personale di servizio (camerieri e bartender) dovrà essere inclusa nel prezzo offerto, proporzionata alla composizione del servizio scelto e al numero di partecipanti previsti.

BOTTIGLIE DI ACQUA AGGIUNTIVE A RICHIESTA

Le Committenti potranno richiedere, come servizio aggiuntivo ad uno o più servizi sopra declinati, un servizio di acqua aggiuntiva, con le seguenti caratteristiche:

- Tipologia
 - Bottiglie da 1 litro in vetro
 - Bottiglie da ½ litro in vetro
- Servizio:
 - Self-Service / Buffet
 - Allestito su tavolo
 - Tovagliato incluso, tovaglia liscia bianca
 - Bicchieri Tumbler vetro

DOTAZIONE MINIMA DI ATTREZZATURE E ARREDI RICHIESTI

Le **attrezzature** minime necessarie per l'espletamento dei servizi a richiesta di **Catering per eventi business** sono le seguenti:

- piatti di porcellana bianca;
- bicchieri incolori in vetro cristallino adatti alla tipologia di bevanda richiesta (es. tumbler, aperitivo, flûte, ecc.);
- posate in acciaio;
- piatti da portata in materiale non "usa e getta" e di qualità;
- tovaglioli di carta-tessuto (prodotti in carta-tessuto conformi all'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE e s.m.i.) per i menù base e in tessuto per i menù rinforzati - di ogni misura e tipologia o per specifiche tipologie di servizio (es. coffee break, aperitivo);
- tovagliato in tessuto di qualità (cotone liscio o equivalente) tinta unita, bianco e con possibilità di colori diversificati da concordare in base al tipo di evento;
- possibilità di utilizzare materiale monouso per i servizi "in piedi" (con riduzione del prezzo in caso di utilizzo);
- allestimento idoneo ai menù creativi e ai pacchetti speciali previsti;
- allestimento decorativo adeguato alla tipologia/periodo di svolgimento del servizio (es. periodo di Natale).

Le **attrezzature** minime necessarie per l'espletamento dei servizi a richiesta di **Banqueting per eventi di rappresentanza** sono le seguenti:

- piatti da portata in porcellana liscia e argento o di pregio equivalente;
- bicchieri incolori in cristallo o di pregio equivalente, adatti alla tipologia di bevanda richiesta (es. tumbler, aperitivo, flûte, ecc.);
- posate in argento o di pregio equivalente;
- tovaglioli di carta-tessuto (prodotti in carta-tessuto conformi all'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE e s.m.i.) per i menù base e in tessuto per i menù rinforzati - di ogni misura e tipologia o per specifiche tipologie di servizio (es. coffee break, aperitivo);

PARCAM S.R.L.

- tovagliato in tessuto elegante e di qualità, in misura adeguata ai tavoli di appoggio, in tinta unita, bianco e con possibilità di colori diversificati da concordare in base al tipo di evento;
- sottopiatto per pranzi/cene;
- possibilità di utilizzare materiale monouso per i servizi "in piedi" (con riduzione del prezzo in caso di utilizzo);
- allestimento decorativo adeguato alla tipologia/periodo di svolgimento del servizio (es. periodo di Natale);
- allestimento centrotavola e/o decorazioni simili per tavola;
- allestimento floreale e/o allestimento decorativo adeguato alla tipologia/periodo di svolgimento del servizio (in tema e/o a discrezione del fornitore o del cliente per ricorrenze o eventi particolari).

La composizione minima degli **arredi** per l'espletamento dei servizi (tutte le tipologie) dovrà essere:

- tavoli/banconi per il servizio a buffet;
- tavoli tondi/rettangolari e sedie di pregio con rivestimento, o comunque eleganti, in base al numero di ospiti previsto, per i servizi di Banqueting per eventi di rappresentanza;
- tavoli "mangia in piedi" adeguati al numero di ospiti previsto e, comunque, in un quantitativo minimo di n. 1 tavolo ogni 5 ospiti;
- tavoli di appoggio per la preparazione del servizio e in base al numero di ospiti previsto;
- bancone bar per il servizio di "Open bar con bartender/mixologist".

Le attrezzature e gli arredi di cui sopra si intendono inclusi nella quotazione offerta per ciascuna tipologia di servizio.

La dotazione di attrezzature e arredi potrà essere integrata, su richiesta delle Committenti, con l'aggiunta di arredi specifici come: bar, salottini, decorazioni, ombrelloni o funghi riscaldanti, separè, sgabelli alti, ecc.), che costituiranno personalizzazioni di servizio e pertanto saranno quotate, di volta in volta, in base alle necessità delle Committenti.

MATERIALE STAMPATO (Servizi di Banqueting per eventi di rappresentanza)

In relazione alle richieste di servizi di Banqueting per eventi di rappresentanza, al Fornitore verrà richiesto di produrre per ogni pranzo e cena servita il menù stampato da collocare nei sottopiatto di ciascun ospite. Per i servizi di cocktail a passaggio invece, è richiesta la stampa del menù su palina vicino ai punti di servizio.

Potrà essere altresì richiesto di apporre nel render del menù stampato il brand dell'azienda cliente.

EVENT DESIGNER (Servizi di Banqueting per eventi di rappresentanza)

In relazione alle richieste di servizi di Banqueting per eventi di rappresentanza, allo scopo di dare particolare risalto ai dettagli di ciascun evento (allestimenti, illuminazione, ornamenti e decorazioni, musica) al fornitore potrà essere richiesto il supporto da parte di un Event designer professionale che, su richiesta, possa supportare il Cliente nella fase di progettazione dell'evento.

PERSONALIZZAZIONI DEL SERVIZIO

In corso di esecuzione del contratto, in base all'unicità e specificità del singolo servizio, le Committenti si riservano di apportare/richiedere integrazioni/modifiche alle composizioni minime proposte.

Le Committenti, in sede di esecuzione del contratto, potranno richiedere eventuali personalizzazioni al menù o all'allestimento **nei limiti del 20% in più dell'importo del singolo ordinativo/servizio**.

Il Fornitore, su richiesta delle Committenti, dovranno giustificare il prezzo esposto per le personalizzazioni dimostrando che lo stesso sia congruo con i prezzi di mercato.

Resta inteso che **l'importo totale delle personalizzazioni non potrà eccedere il limite del 10% dell'importo totale del contratto**.

CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI E DEI PRODOTTI BEVERAGE E FOOD POLICY

Per i prodotti somministrati è necessario garantire una qualità alta (freschezza e genuinità) e in particolare si richiede la fornitura di:

- prodotti artigianali;
- pesce e carne di prima qualità;
- ove richiesto, menù rigorosamente vegetariani, idonei a intolleranze alimentari, rispettosi di diete etico religiose;
- bevande, succhi di frutta, bevande analcoliche e acqua oligominerale devono essere prodotte da aziende di primaria importanza nazionale e/o internazionale. Devono inoltre possedere i requisiti dalla normativa comunitaria e nazionale vigente in materia;
- i succhi di frutta (se previsti) dovranno avere un contenuto di frutta superiore al 45%;
- vini DOC.

La normativa di riferimento relativa agli aspetti igienico sanitari del servizio è quella relativa alla sicurezza alimentare vigente sul territorio italiano, che il Fornitore si impegna a rispettare senza alcuna preclusione e/o riserva.

Il Fornitore dovrà:

- garantire che la preparazione, la trasformazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande avvengano nel più rigoroso rispetto delle norme igienico sanitarie;
- assicurare il rispetto delle previste temperature in ogni singola fase del processo di lavorazione, a partire dal trasporto sino alla distribuzione ai commensali;
- utilizzare esclusivamente mezzi, materiali ed attrezzature realizzati in conformità a quanto previsto dalle normative nazionali e comunitarie vigenti che risultino facilmente lavabili e sanificabili;
- prevedere un sistema di informazione per i commensali in merito agli ingredienti utilizzati ed alla presenza di allergeni;
- impegnarsi a manlevare e tenere indenne le Committenti da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza da parte del proprio personale delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, d'igiene e sanitarie vigenti.

Il Fornitore dovrà dimostrare un'alta sensibilità in materia di sostenibilità ambientale e il rispetto dei "Criteri ambientali Minimi per Eventi" di cui al paragrafo seguente e delle linee guida della "Food Policy di Milano per gli eventi", a cui si fa rinvio, ed in particolare dovrà:

- Fornire acqua sempre solo ed esclusivamente in bottiglie o caraffe di vetro - no plastica (anche riciclata);

- Usare materie prime di alta qualità e ove possibile a Km 0;
- Utilizzare prodotti biologici, in applicazione dei Criteri Ambientali Minimi ;
- Fatto salvo l'utilizzo di piatti in porcellana bianca e stoviglie riutilizzabili, come dotazione standard già prevista nel presente documento, ove richiesto e solo per i servizi di Catering per eventi business - previo accordo in anticipo con le Committenti - impiegare stoviglie biodegradabili e compostabili provenienti da risorse rinnovabili e che la natura può decomporre;
- Fare uso di detergenti ecologici.
- Effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti con sacchetti per la spazzatura in MaterBi.
- Ove possibile, circolare con veicoli di trasporto non inquinanti Euro 5 ed Euro 6.

APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) NELL'ESECUZIONE DEI SERVIZI

Con riferimento all'erogazione dei servizi di Catering e Banqueting oggetto della presente procedura, il Fornitore aggiudicatario è tenuto ad applicare i **Criteri Ambientali Minimi** vigenti per l'organizzazione e la realizzazione di eventi, come definiti nel D.M. n. 459 del 19 ottobre 2022 – Allegato **“Criteri ambientali minimi per eventi”**, pubblicato nella G.U. Serie Generale n. 282 del 2 dicembre 2022 a cui si fa rinvio.

Fermo restando quanto indicato nel presente Capitolato speciale descrittivo e prestazionale relativamente alle caratteristiche specifiche dei servizi attesi, i Criteri Ambientali Minimi da considerare nell'erogazione dei servizi oggetto della presente procedura, sono quelli indicati ai punti **4.1.16, 4.1.17, 4.1.18 e 4.1.19** del citato Allegato al D.M. n. 459 del 19 ottobre 2022. L'applicazione dei CAM è richiesta compatibilmente con le caratteristiche delle sedi operative delle Committenti. Al riguardo, si segnala quanto segue:

- la fornitura di acqua inclusa nei menù dovrà essere in bottiglia con il sistema del vuoto a rendere, in quanto all'interno delle sale convegnistiche in uso non vi è la possibilità di accedere all'acqua di rete o microfiltrata;
- l'utilizzo di monoporzioni è consentito in funzione delle tipologie di servizio in base a quanto descritto da pagina 3 a pagina 8.

REFERENTI E PERSONALE

Durante l'esecuzione del servizio il Fornitore dovrà comunicare alle Committenti il nominativo e i contatti (numero di cellulare, eventuale e-mail) di:

- a) un **referente/responsabile/project manager** a cui indirizzare le richieste, a titolo esemplificativo, di: prenotazione servizi, variazioni o esigenze particolari in merito alla modifica dei menù proposti, ecc.;
- b) un **responsabile/referente in loco del servizio** (ossia fisicamente presente durante il servizio) che dovrà, se necessario, effettuare un sopralluogo preliminare degli spazi messi a disposizione per il servizio richiesto.

Il personale dedicato al servizio dovrà essere altamente qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, di buono standing (portamento e presenza consoni al servizio) e, ove previsto, possedere valido attestato HACCP. Dovrà osservare diligentemente le norme e, in generale, le indicazioni di carattere organizzativo/logistico di volta in volta impartite e dovrà avere un'adeguata conoscenza della **lingua inglese** e delle lingue europee più diffuse.

PARCAM S.R.L.

Il Fornitore, prima di ciascun servizio, dovrà inviare alle Committenti i contatti (n. di cellulare) della persona di riferimento che sarà presente in loco durante lo svolgimento del servizio.

Il personale dovrà indossare una divisa monocolore (preferibilmente nera), idonea all'evento.

Il personale dovrà adottare norme igieniche e comportamentali personali e collettive tali da garantire la massima sicurezza degli alimenti posti in distribuzione.

Nel caso in cui le Committenti richiedano la presenza di un cameriere aggiuntivo oltre a quelli indicati come dotazione standard in relazione a ciascuna tipologia di servizio, al Fornitore sarà corrisposto il prezzo unitario offerto per l'utilizzo di camerieri aggiuntivi.

Il Fornitore dovrà inoltre:

- garantire la pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la preparazione del servizio, al termine dello stesso, consegnando gli ambienti in condizioni di igiene totale;
- assicurare il rispetto degli ambienti e degli orari previsti durante le operazioni di carico/scarico della merce e di trasporto ai piani della stessa. Per i servizi da erogarsi presso le sedi istituzionali, le operazioni di scarico/carico possono essere effettuate solo fuori dagli orari delle manifestazioni (prima delle ore 8.30 e dopo le 18.00), salvo deroghe concordate con le Committenti in relazione a specifici eventi. Il mancato rispetto di tale condizione sarà sanzionato con una lettera di segnalazione scritta e con l'applicazione di una penale;
- garantire la celerità del servizio, la rapida preparazione e la messa a disposizione delle pietanze ai partecipanti nei tempi/modalità indicate;
- assicurare discrezione e ordine nelle fasi di allestimento e disallestimento del servizio.

LOCALI PREDISPOSTI PER IL SERVIZIO E LOCATION

I servizi di catering e Banqueting dovranno essere erogati presso le sedi delle Committenti, in locali predisposti a tali finalità. In casi eccezionali, le Committenti potranno chiedere l'erogazione dei servizi presso una struttura dalle stesse indicata, sita prevalentemente nell'area metropolitana di Milano o comunque entro il territorio regionale.

Il personale, ed in particolare quello ospite dei locali ad uso cucina, dovrà attenersi alle norme di sicurezza sul lavoro previste ai sensi del Decreto Legislativo n. 81/2008 e s.m.i..

L'inosservanza di quanto sopra riportato, riscontrate da personale dipendente o da collaboratori delle Committenti, porterà all'applicazione di sanzioni da stabilirsi sulla base della gravità dell'inadempienza, oltre all'esclusione da incarichi per lo svolgimento di ulteriori servizi.

Le location attualmente utilizzate dalle Committenti hanno sede agli indirizzi di seguito riportati:

- via Meravigli n. 9/B, Milano - Palazzo Emilio Turati - piano primo (sede centrale Camera di Commercio (sale convegnistiche in gestione a Parcam S.r.l.), sede Parcam S.r.l., sede Camera Arbitrale di Milano S.r.l.);
- via Mercanti n. 2, Milano - Palazzo Giureconsulti (stabile in gestione a Parcam S.r.l.);
- piazza Cambiagli n. 9, Monza (sede e uffici Camera di Commercio);

PARCAM S.R.L.

- via Haussmann 11/15, Lodi (sede e uffici Camera di Commercio);
- via Santa Marta n. 18, Milano (sede operativa Formaper);
- via Giuseppe Colombo n. 79 e n. 83, Milano (sede operativa Innovhub-SSI S.r.l.);
- via Giosuè Carducci n. 16, Milano (sede operativa Promos Italia S.c.r.l.).

Tenendo conto che le sedi sopra indicate sono quasi tutte sul territorio del Comune di Milano, le quotazioni offerte in relazione a ciascuna tipologia di servizio dovranno includere i **costi di trasporto**.

Al Fornitore saranno eventualmente riconosciuti **costi aggiuntivi per il trasporto - da concordare comunque di volta in volta tra le Parti - nel caso in cui i servizi debbano essere erogati al di fuori del territorio del Comune di Milano** ovvero nel caso in cui vengano richieste particolari personalizzazioni al servizio, per cui sia necessario il trasporto di attrezzature aggiuntive non incluse nella dotazione standard.

Il Fornitore dovrà rispettare le indicazioni logistiche/organizzative fornite dalle Committenti.

Per tutte le location in cui il Fornitore presterà i propri servizi, dovranno essere adottati i seguenti accorgimenti minimi:

1. non ostruire uscite di sicurezza, passaggi e quadri tecnici;
2. coordinare il carico e lo scarico concordando gli orari con l'Ente ospitante e nel rispetto dell'entrata e uscita dei partecipanti ai convegni;
3. utilizzare carrelli con ruote e bordi rivestiti in gomma per attenuare fastidiosi rumori ed eventuali danneggiamenti alle pareti dell'ascensore;
4. farsi carico obbligatoriamente dello smaltimento dei rifiuti compresi (es. cartone, plastica, organici, vetro ecc.);
5. appoggiare le pentole al piano elettrico prima della sua accensione (per evitare l'interruzione della corrente elettrica);
6. non introdurre bombole a gas;
7. lasciare tutti i locali puliti ed in ordine a fine servizio;
8. non scaricare nei lavandini alcun genere di rifiuti per non intasare le tubazioni;
9. utilizzare le cucine presenti unicamente come locali di appoggio e per scaldare vivande, ma non per la preparazione dei cibi, che invece dovrà avvenire precedentemente;
10. dotarsi di forni/scaldavivande propri;
11. non utilizzare fiamme libere all'interno degli immobili;
12. effettuare il carico/scarico solo per il tempo utile e necessario all'attività, in quanto non sono disponibili parcheggi privati all'interno degli immobili.

Per i servizi da svolgere presso la sede di **Palazzo Emilio Turati**, si raccomanda di utilizzare l'ingresso di via San Vittore al Teatro n. 14 (orari dalle 7:00 alle 8:30 e dalle 14:30 in poi), salvaguardandone il corretto utilizzo, per il carico e lo scarico del materiale.

Per i servizi da svolgere presso la sede di **Palazzo Giureconsulti**, si raccomanda di:

1. utilizzare l'ingresso laterale del palazzo in prossimità del passaggio di Via Santa Margherita n. 4 o, in alternativa, utilizzare l'accesso frontale del Palazzo in Via Mercanti 2 previo accordo con le Committenti;

2. non lasciare incustodita l'entrata del Passaggio Santa Margherita all'atto del carico/scarico delle merci
3. utilizzare un solo ascensore in modo da permettere al personale ed ai convenuti di usufruire l'altro ascensore per muoversi all'interno del Palazzo
4. accendere le ventole d'aspirazione delle cappe per non diffondere l'odore di cibo nel Palazzo.

Le Committenti declinano ogni responsabilità in caso di eventuale dimenticanza da parte del Fornitore di tutto il materiale occorrente all'espletamento del servizio, inoltre non saranno ritenute responsabili per eventuali furti/danneggiamenti del materiale di proprietà del Fornitore.

MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

PUNTI SERVIZIO

Servizi di Catering per eventi Business: dovrà essere presente uno o più "Punti di servizio" in numero variabile a seconda dei partecipanti, con un minimo di 1 punto di servizio ogni 70 partecipanti.

Servizi di Banqueting per eventi di rappresentanza: in relazione alle tipologie di servizio "Open Bar" e "Cocktail" dovranno essere presenti uno o più "Punti di servizio" in numero variabile a seconda dei partecipanti, con un minimo di 1 punto di servizio ogni 50 partecipanti.

SERVIZI SU PIU' SALE

Le Committenti potranno richiedere al Fornitore l'allestimento di servizi su più sale nella stessa giornata (esempio: Coffee Break in "Sala 1" + Lunch Base in "Sala 2" oppure Cena servita in "Sala 1" + Cena servita in "Sala 2"). Tale tipologia di richieste non dovrà comportare costi aggiuntivi per le Committenti.

DURATA MEDIA DEI SERVIZI

Per i servizi a richiesta di ***Catering per eventi Business***, si prevede che la somministrazione del servizio (esclusi allestimento e disallestimento delle attrezzature) abbia una durata media stimata da mezz'ora a due ore. Qualora si preveda che la somministrazione debba avere una durata effettiva superiore alle due ore, tale prolungamento del servizio costituirà una personalizzazione da concordare tra le parti.

Per i servizi a richiesta di ***Banqueting per eventi di rappresentanza***, si prevede che la somministrazione del servizio (esclusi allestimento e disallestimento delle attrezzature) abbia una durata media stimata da due ore a quattro ore. Qualora si preveda che la somministrazione debba avere una durata effettiva superiore alle quattro ore, tale prolungamento del servizio costituirà una personalizzazione da concordare tra le parti.

MINIMO QUANTITATIVO

Per i servizi a richiesta di Catering per eventi Business, le Committenti potranno inviare al Fornitore richieste di servizi a partire da un numero minimo di 15 partecipanti.

Per i servizi a richiesta di Banqueting per eventi di rappresentanza, le Committenti potranno inviare al Fornitore richieste di servizi tenendo conto dei quantitativi minimi di partecipanti indicati per ciascuna tipologia.

TEMPISTICHE DI ATTIVAZIONE DEI SERVIZI

Le richieste per i servizi da svolgere saranno attivate tramite singoli ordinativi.

In relazione alle richieste dei servizi di Catering per eventi Business da svolgere presso le sedi operative site agli indirizzi indicati a pagina 13, le conferme del servizio saranno fatte pervenire al Fornitore almeno 4 (quattro) giorni di calendario antecedenti la data di svolgimento. Nel caso in cui pervenissero richieste di servizi di Catering per eventi business da svolgere al di fuori delle sedi operative indicate a pagina 13 (in ogni caso in Lombardia) le conferme del servizio saranno fatte pervenire al Fornitore almeno 6 (sei) giorni di calendario antecedenti la data di svolgimento.

In relazione alle richieste dei servizi di Banqueting per eventi di rappresentanza da svolgere presso le sedi operative site agli indirizzi indicati a pagina 13, le conferme del servizio saranno fatte pervenire al Fornitore, almeno 6 (sei) giorni di calendario antecedenti la data di svolgimento. Nel caso in cui pervenissero richieste di servizi di Banqueting per eventi di rappresentanza da svolgere al di fuori delle sedi operative indicate a pagina 13 (in ogni caso in Lombardia) le conferme del servizio saranno fatte pervenire al Fornitore almeno 8 (otto) giorni di calendario antecedenti la data di svolgimento.

In casi **urgenti**, da ritenersi comunque quantitativamente limitati, il Fornitore dovrà erogare il servizio di Catering per eventi Business anche se richiesto **entro le 48 ore solari antecedenti l'evento**, salvo oggettivi motivi di impossibilità. Analogamente, il Fornitore dovrà erogare il servizio di Banqueting per eventi di rappresentanza anche se richiesto **entro le 96 ore solari antecedenti l'evento**, salvo oggettivi motivi di impossibilità.

Ciascun ordinativo indicherà le seguenti informazioni:

- tipologia di servizio prescelto
- tipologia di menù prescelto
- quantità
- data, orari e luogo svolgimento del servizio

In relazione a ciascun servizio, il Fornitore dovrà garantire:

- flessibilità nella capacità logistica (per eventi più numerosi) anche per gli allestimenti in sale/cucine prive di attrezzature;
- una struttura organizzata con presidio stabile che garantisca immediata reperibilità per ogni esigenza organizzativa.

LIVELLI DI SERVIZIO E MISURA DELLE PENALI

Fatti salvi i casi di forza maggiore (intesi come eventi imprevedibili od eccezionali per i quali il Fornitore non abbia trascurato le normali precauzioni in rapporto alla delicatezza ed alla specificità delle prestazioni e non abbia omesso di trasmetterne tempestiva comunicazione alla Committente),

PARCAM S.R.L.

resta inteso che il Fornitore aggiudicatario della procedura di gara, una volta attivato il servizio, si assumerà la piena responsabilità per tutti gli adempimenti necessari alla corretta esecuzione dello stesso.

Ogni qualvolta non vengano rispettate le prescrizioni indicate nel capitolato tecnico, nonché quanto indicato nell'offerta del Fornitore, la Committente, accertata l'esclusiva responsabilità di quest'ultimo, si riserva di applicare le penali riportate qui di seguito:

Inadempienza	Importo penale da calcolare in % del valore del servizio
Ritardo: per ogni mezz'ora di ritardo dall'inizio del servizio concordato con la committente	1% - 5% del valore del servizio
Ritardo: per ogni mezz'ora di ritardo dall'orario previsto per l'inizio della somministrazione del servizio	1% - 10% del valore del servizio
Personale adibito al servizio: inadeguatezza del personale (numero, professionalità, cura igiene personale, ecc.)	1% - 10% del valore del servizio (evento)
Attrezzature/allestimenti: mancato rispetto delle attrezzature e/o allestimenti concordate	1% - 20% del valore del servizio
Proposte di menù stagionali: scarsa qualità degli alimenti percepita dalla maggioranza degli utenti valutando fattori quali temperatura, grado di cottura, sapore e condimento	1% - 20% del valore del servizio
Mancato rispetto del menù concordato e/o richiesto	1% - 20% del valore del servizio
Porzioni insufficienti a soddisfare il fabbisogno in base al numero di partecipanti previsti	1% - 20% del valore del servizio
Incongruenza del menù concordato nel rispetto di ospiti appartenenti a culture e/o religioni con specifiche prescrizioni alimentari	1% - 20% del valore del servizio
Locali: inadeguatezza dello stato di rilascio dei locali utilizzati ovvero mancato rispetto degli ambienti e degli orari durante le operazioni di carico/scarico della merce e trasporto ai piani della stessa	1% - 20% del valore del servizio
Criteri Ambientali Minimi: Mancata applicazione, nell'esecuzione del servizio, dei CAM vigenti per i servizi di catering connessi all'organizzazione di eventi, in conformità alle norme richiamate nel presente documento	1% - 20% del valore del servizio