

CONVENTION MONDIALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO

XXXI EDIZIONE

Perugia, 8-10 ottobre 2022

BANDO PER L'ASSEGNAZIONE DEI SERVIZI DI CATERING

Promocamera, Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria, è stata incaricata della gestione dei servizi di catering collegati alla XXXI edizione della convention mondiale delle Camere di Commercio Italiane all'Estero, che si svolgerà a Perugia nei giorni 8-10 ottobre 2022.

I servizi di catering necessari e funzionali per la convention sono stati, per esigenze organizzative, suddivisi in n. 4 autonome tipologie di attività.

Le aziende interessate possono presentare distinto preventivo per una o più delle 4 attività previste. Ciascun preventivo deve indicare nel dettaglio le singole pietanze ed i vini/bevande proposte (privilegiando prodotti umbri) e il costo singolo a persona.

I preventivi devono essere inoltrati a mezzo posta elettronica certificata all'indirizzo promocamera@pg.legalmail.camcom.it entro le ore 24.00 del 20 settembre 2022.

ATTIVITA' N. 1

Si svolge interamente presso la sede di Perugia della Camera di Commercio dell'Umbria, Via Cacciatori delle Alpi n. 42.

L'attività n. 1 comprende tutti i sotto specificati servizi:

- a) Data: Sabato 8 ottobre 2022
Servizio: Coffee station permanente allestito presso il bar interno (piano 3s)
Orario: dalle ore 14.30 alle ore 17.30
Persone: circa 170
Prodotti: caffè espresso, caffè americano, tè, succhi di frutta e bibite varie, biscotteria e salato
Materiale: monouso di buon livello
Personale di servizio

- b) Data: Sabato 8 ottobre 2022
Servizio: Cocktail di benvenuto allestito presso le sale presenti al piano 2S
Orario: dalle ore 17.30 alle 19.00
Persone: circa 170
Prodotti: menù a base di finger food, prosecco, vino, analcolici
Materiale: piatti e posate monouso di buon livello, tovaglie, centro tavola, calici di vetro (sono presenti in sala, se necessari, n. 8 tavoli tondi da 6/8 persone)
Personale per il servizio

- c) Data: Domenica 9 ottobre 2022
Servizio: Coffee station permanente allestito presso il bar interno (piano 3s)
Orario: dalle ore 10.00 alle ore 18.00
Persone: circa 170
Prodotti: caffè espresso, caffè americano, tè, succhi di frutta e bibite varie, biscotteria e salato

Materiale: monouso di buon livello
Personale di servizio

d) Data: Domenica 9 ottobre 2022

Servizio:

1 - Pranzo di lavoro, presso le sale presenti al piano 2S

Orario: dalle ore 12.00 alle ore 14.00

Persone: circa 140

Prodotti: menù a buffet, con tavoli di appoggio e sedie (sono presenti in sala, se necessari, n. 8 tavoli tondi da 6/8 persone), composto da n. 2 primi, n. 2 secondi, n. 3 contorni, macedonia, acqua e vino, altre bevande

Materiale: tovagliato in fiandra o altro tessuto di pregio, centro tavola, stoviglie in porcellana, posateria in acciaio o argentone, calici di vetro

Personale di servizio

2 – Corner a buffet: sala del Consiglio Camerale (piano 4)

Orario: dalle ore 13.00 alle ore 14.00

Persone: n. 30 circa

Prodotti: rustici, fritti, tramezzini, bevande, calici di vetro

Materiale: monouso di buon livello

Budget di riferimento a persona per tutti i servizi sopra specificati: € 90,00, iva compresa (n. 170 persone preventivate).

ATTIVITA' N. 2

Si svolge presso il Chiostro di Santa Giuliana, Scuola di Lingue Estere dell'Esercito, via Baldassari Orsini – Perugia (accesso consentito ai locali del chiostro per l'allestimento dalla mattina del 9 ottobre. Lo smontaggio dei tavoli deve avvenire sempre entro la serata del 9 ottobre mentre lo smontaggio delle cucine deve essere completato entro la mattina del 10 ottobre)

Data: Domenica 9 ottobre 2022

Servizio: Cena di Gala

Orario: dalle ore 20.30 alle 22.30

Persone: circa 200

Prodotti:

- aperitivo da fornire a braccio nel cortile del chiostro, con prosecco, vino, analcolici e finger food
- cena con servizio ai tavoli composta da: 1 antipasto, n. 2 primi, n. 1 secondo, contorni, dessert, vini in abbinamento, acqua

Materiale: tovagliato in fiandra o altro tessuto di pregio, centro tavola, calici in vetro, stoviglie in porcellana, posateria in acciaio o argentone, tavoli da 8-10 persone, sedie, menù ai tavoli

Personale di servizio

Budget di riferimento a persona: € 70,00, iva compresa.

ATTIVITA' N. 3

Si svolge presso il Chiostro Cattedrale di San Lorenzo, Piazza IV Novembre - Perugia

(accesso consentito ai locali del chiostro per l'allestimento dal pomeriggio del 9 ottobre. Lo smontaggio deve avvenire entro il 10 ottobre)

Data: Lunedì 10 ottobre 2022

Servizio: Lunch

Orario: dalle ore 13.00 alle ore 14.00

Persone: circa 200

Prodotti: servizio a buffet composto da: antipasti vari, n. 2 primi, n. 2 secondi, contorni, dessert, frutta, vini in abbinamento, acqua

Materiale: tovagliato in fiandra o altro tessuto di pregio, centri tavola, calici in vetro, stoviglie in porcellana, posateria in acciaio o argentone, tavoli da 8-10 persone, sedie

Personale di servizio

NB) in caso di pioggia, il buffet potrà essere allestito in una tensostruttura posizionata all'interno del chiostro e messa a disposizione dal committente

Budget di riferimento a persona: € 50,00, iva compresa.

ATTIVITA' N. 4

Si svolge presso il Complesso Monumentale di San Pietro – Fondazione per l'Istruzione Agraria di Perugia - Borgo XX Giugno n. 74 - Perugia

(accesso consentito ai locali del chiostro per l'allestimento dal 9 ottobre).

Data: Lunedì 10 ottobre 2022

Servizio: Cena di saluto

Orario: dalle ore 19.30 alle ore 21.30

Persone: circa 100

Prodotti: cena a buffet composta da:

- aperitivo da servire a braccio, con prosecco, vino, analcolici, finger food, calici in vetro
- cena composta da: antipasti, n. 1 primo, n. 1 secondo, contorni, dessert, frutta, vini in abbinamento, acqua

Materiale: tovagliato in fiandra o altro tessuto di pregio, centro tavola, calici in vetro, stoviglie in porcellana, posateria in acciaio o argentone, tavoli da 8-10 persone, sedie

Personale di servizio

Budget di riferimento a persona: € 50,00, iva compresa.

Si fa presente che:

- i locali oggetto dei servizi sono privi di cucina. E' possibile effettuare un sopralluogo dei locali previa richiesta di appuntamento.
- un numero più preciso dei partecipanti sarà comunicato almeno con 5 giorni di anticipo rispetto all'evento.

L'aggiudicazione dei singoli pacchetti verrà effettuata valutando le caratteristiche qualitative del servizio, indicate nel dettaglio nell'offerta, ed economiche sulla base dei criteri e punteggi previsti nel regolamento di Promocamera per l'acquisizione di beni e servizi, visionabile nel sito www.promocameraumbria.it.
Eventuali preventivi superiori ai budget di riferimento non pregiudicano l'esame della domanda da parte del committente ma solo l'inapplicabilità dei punteggi relativi all'economicità dell'offerta indicati nel citato regolamento.

La proposta economica dovrà essere presentata solo se l'azienda è in regola con il DURC e con il pagamento degli oneri camerali.

Per informazioni e chiarimenti

Promocamera - Azienda Speciale Camera di Commercio dell'Umbria

Via Cacciatori delle Alpi, 42 - 06121 Perugia

Tel. 075 9660589/639

e-mail: promocamera@umbria.camcom.it