

ALLEGATO 1 - SERVIZI OGGETTO DELL'ACCORDO QUADRO

ID	PRODOTTO/SERVIZIO	PRODOTTI/SERVIZI ATTESI
A	Reperimento di prodotti agro-alimentari di qualità del territorio lombardo, seguendo le indicazioni di aziende e produttori locali fornite dall'Ente, comprensivo dei prodotti, del trasporto e del personale necessari per il recupero.	Il reperimento dei prodotti agro-alimentari sarà svolto tenendo in considerazione le indicazioni dei consorzi e associazioni di tutela per l'individuazione e la fornitura dei prodotti forniti dall'Ente.
B	Organizzazione e realizzazione di showcooking e degustazioni nell'ambito delle manifestazioni fieristiche programmate per l'Ente, con personale formato adeguatamente alla presentazione dei prodotti. Il servizio di showcooking sarà abbinato al servizio di degustazione di cui alla seguente lettera C.	Il servizio andrà realizzato da personale di servizio adeguatamente formato e riconosciuto, quali ad esempio chef, sommelier, rappresentanti di associazioni di esperti di settore cibo, vino, olio, in divisa e/o con cartellino identificativo riconoscibile, con conoscenze delle caratteristiche dei prodotti serviti e conoscenza della lingua inglese. Per ogni evento l'Ente comunicherà il numero di personale da impiegare e la qualifica, ad insindacabile giudizio.
C	Organizzazione e gestione di degustazione e catering per eventi pubblici ed iniziative istituzionali programmate e a richiesta, compresi della fornitura dei prodotti alimentari, dei materiali di consumo e di allestimento e del personale di servizio adeguatamente formato	Il servizio dovrà garantire: Qualità delle materie prime: almeno l'80% dei prodotti utilizzati dovrà provenire da produttori lombardi certificati (DOP, IGP, PAT, o iscritti a elenchi regionali riconosciuti); Freschezza e stagionalità: preferenza per prodotti di stagione e a filiera corta; Allestimento: cura estetica e funzionale dei tavoli, stoviglie, tovagliato e accessori coerenti con l'immagine istituzionale dell'Ente o di Regione Lombardia; Sostenibilità ambientale: utilizzo di materiali compostabili o riutilizzabili; raccolta differenziata dei rifiuti; riduzione dello spreco alimentare; Personale di servizio: adeguatamente formato, in divisa, con conoscenze delle caratteristiche dei prodotti serviti e conoscenza a richiesta della lingua inglese. Menu: articolazione di menu in base alla tipologia di evento, comprendendo: • proposte tradizionali lombarde anche rivisitate in chiave moderna; • alternative o in aggiunta vegetariane, vegane e per intolleranze alimentari che dovranno comunque essere segnalate; • bevande lombarde (vini DOC/DOCG, birre artigianali, acque minerali locali); Le proposte di menu dovranno essere di due tipi: Menu freddo: dovranno essere previsti 6 tipologie di formaggi, 6 tipologie di salumi e 2 tipologie di vini; Menu comprensivo di piatto caldo: dovranno essere previsti 6 tipologie di formaggi, 6 tipologie di salumi e 2 tipologie di vini e in aggiunta un piatto primo caldo "stagionale". Per ogni evento l'Ente comunicherà il numero di personale da impiegare e la qualifica, ad insindacabile giudizio.

ALLEGATO 2 - PREZZI UNITARI A BASE D'ASTA

N.B.: le maggiorazioni/riduzioni, quando indicate, si calcolano sul valore di riferimento del servizio base (A, B, C, ecc.) e, a seconda di quanto stabilito nell'incarico attuativo servizio richiesto, possono cumularsi tra loro.

CODICE SERVIZIO	SERVIZIO	VOCI DI COSTO	ELENCO PREZZI UNITARI A BASE D'ASTA
A	Approvvigionamento prodotti agro-alimentari di qualità del territorio lombardo	A: A.1: costo a pie di lista dei prodotti A.2 costo per recupero prodotti incluso personale impiegato e costo di trasporto	A.1: servizio non soggetto a ribasso: verrà riconosciuto a rimborso il costo a pie di lista dei prodotti, a seguito di fatture/scontrini fiscali parlanti, unitamente a costi di spedizione e sdoganamento se previsti. A.2.1: fino a 100 km a/r: € 100,00/trasporto A.2.2: da 101 a 200 km a/r: € 250,00/trasporto A.2.3: da 201 a 400 km a/r: € 350,00/trasporto A.2.4: oltre 400 km a/r: € 350,00 + € 0,60/km/trasporto
B	Organizzazione e realizzazione di showcooking e degustazioni	B: B.1: costo del personale formato e titolato per la presentazione espresso in €/h comprensivo dei costi di trasporto ma non di quelli di eventuale alloggio (tale costo B è in aggiunta a quello dei prodotti e del personale di servizio di degustazione di cui alla lettera C)	B: 1.1 €/h 40,00/persona B.1.2 € 50,00/h/ persona in caso di manifestazioni fuori regione/nazione (Europa) NB oltre ai costi di vitto e alloggio per manifestazioni con durata di più giorni da riconoscere a rimborso
C	Organizzazione e gestione di degustazione e catering per eventi pubblici ed iniziative istituzionali programmate e a richiesta	C: C.1: costo in relazione alla tipologia di servizio (menu solo freddo o con aggiunta di piatto caldo; incluso sempre caffè) e al numero di partecipanti C.2: costo welcome/coffe break coffe a parte.	C.1.a: € 700,00 fino a 20 partecipanti-menù freddo C.1.b: €. 800,00 fino a 20 partecipanti-menù freddo+ piatto caldo C.1.c: € 2.000,00 fino a 60 partecipanti/menu freddo C.1.d: € 2.500,00/fino a 60 partecipanti/menù freddo+ piatto caldo C.1.e: € 3.600,00 fino a 120 partecipanti/ menu freddo C.1.f: € 4.200,00 fino a 120 partecipanti / menù freddo+ piatto caldo C.1.1.g € 4.800,00 oltre i 120 partecipanti e fino a 180 partecipanti / menu freddo C.1.1.h € 5.500,00 oltre i 120 e fino a 180 partecipanti / menù freddo+ piatto caldo C.2. € 9,00/persona inclusi: • Caffè espresso, americano, decaffeinato • Tè, tisane, succhi di frutta • Brioches miste o mini-muffin • Biscotti artigianali • Acqua naturale e frizzante (anche prodotti per celiaci e intolleranze)