



ALLEGATO C

SERVIZIO CATERING BTO – Be Travel On life 2022

“BTO - Be Travel Onlife 2022”, giunto alla quattordicesima edizione, è il più grande **evento formativo di turismo e innovazione** caratterizzato da un format unico nel suo genere che si è guadagnato nel tempo il primato di appuntamento irrinunciabile per chi vuole conoscere, approfondire e migliorare le proprie performance nel settore del turismo.

LOCATION: Stazione Leopolda, viale Fratelli Rosselli, 5, Firenze.

DATE EVENTO:

- Allestimento: 26-27-28 novembre 2022
- Evento: 29 e 30 novembre 2022
- Disallestimento: 1° dicembre 2022

ELENCO SERVIZI CATERING

1. **Allestimento/gestione di n. 3 aree bar** in Stazione Leopolda e relativa gestione. Nello specifico, oltre a 2 classiche Aree Lounge Bar si richiede l’allestimento di un’area più piccola da posizionare tra gli stand (gli operatori interessati a presentare una proposta potranno richiedere via mail, la planimetria degli spazi, con le indicazioni su dove dovranno essere ubicate le aree bar e le relative dimensioni).

Per l’allestimento e la gestione di tali aree bar vi chiediamo di indicarci la quotazione a corpo, tenendo presente che il servizio bar, avrà una duplice funzione:

- a) vendita previa presentazione del *voucher*:

Indicativamente PromoFirenze metterà a disposizione dei relatori/espositori/ospiti per le due giornate, i seguenti voucher da fatturare a consuntivo previa consegna dei giustificativi (*voucher*):

- ✓ N. 800 voucher succo di frutta e torta/panino
- ✓ N. 800 voucher caffè/cappuccino e brioche
- ✓ N. 1000 voucher caffè

- b) Vendita diretta al pubblico presente all’evento. Allegare alla proposta di sponsorizzazione il listino del bar.

2. **Allestimento/gestione di 1 area catering della** Stazione Leopolda (Alcatraz) da predisporre per pranzo a buffet per circa 300/400 persone (con tavoli alti di appoggio) secondo modalità ed orari da concordare con PromoFirenze.

Indicazioni per il menù a buffet richiesto per i light lunch in fiera, caratterizzato da menù tipico toscano,

diverso per le due giornate, e che gradiremmo fosse proposto con un allestimento ad angoli tematici:

- ✓ angolo di antipasti (con 2 antipasti caldi e 2 antipasti freddi – per esempio affettati e formaggi)
- ✓ angolo primi (con 2 primi caldi)
- ✓ angolo contorni (con 2 contorno freddo e 2 caldi)
- ✓ angolo di frutta e dolci (con 2 dolci)
- ✓ pane, acqua, vino (bianco e rosso) e caffè espresso/the/orzo.

Per l'allestimento del lunch si richiede di specificare sia i costi per l'utilizzo piatti e stoviglie classiche (acciaio, vetro e ceramica) che per materiale riciclabile/biodegradabile.

3. **Fornitura 800 bottiglie di acqua 0.75/1 L.** L'acqua dovrà essere fornita solo in contenitori riciclabili/biodegradabili e sarà posizionata sul palco, a disposizione degli speakers durante le presentazioni e fornita giornalmente ai 20 stand presenti in fiera.

Tutti i costi di trasporto, carico/scarico e allestimento/disallestimento sono da considerarsi inclusi nel prezzo previsto per la fornitura sopra descritta.

L'operatore economico si assume, a proprio carico, le spese connesse di qualsiasi natura, comprese quelle di imballaggio, smaltimento dei propri rifiuti e simili.

Il sopralluogo degli spazi sarà concordato con la società selezionata per il servizio.

Situazione Sanitaria

Il presente avviso è proposto considerando le attuali disposizioni normative in materia di prevenzione sanitaria AntiCovid. L'evento dovrà comunque essere svolto secondo i protocolli di sicurezza tempo per tempo in vigore. Ciò potrà comportare, fra l'altro, delle variazioni di capienze degli spazi considerati e di partecipazione in presenza.

PRESENTAZIONE PROPOSTA DI SPONSORIZZAZIONE

Per la presentazione di offerte di sponsorizzazione tecnica, anche parziale, oltre alla documentazione richiesta nel presente avviso pubblico, sarà necessario allegare il seguente materiale:

1. **Quotazione bar**

- a. Costo dell'allestimento delle tre aree bar;
- b. Costi dei singoli voucher sopra descritti al netto degli oneri fiscali di legge;
- c. Listino prezzi bar, applicato al pubblico, compresi gli oneri fiscali di legge.

2. **Quotazione catering**

- a. Costo a persona servizio pranzo a buffet;
- b. Menù proposto per le due giornate;
- c. Quotazione separata per servizio stoviglie standard o con materiale eco/bio.

3. **Quotazione fornitura 800 bottiglie di acqua 0.75/1 L.**

- a. Specificare la tipologia del confezionamento (vetro, plastica riciclata ecc.)