



## ALLEGATO D

### **SERVIZIO CATERING BTO – Be Travel On life 2023**

“**BTO - Be Travel Onlife 2023**”, giunto alla quindicesima 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: 19-20-21 novembre 2023
- Evento: 22 e 23 novembre 2023
- Disallestimento: 24 e 25 novembre 2023

### **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.**

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