

**AFFIDAMENTO SERVIZI IN OCCASIONE DELLA CERIMONIA DI PREMIAZIONE PREMI TESI DI LAUREA CAMERALI E DELLA CERIMONIA DI CONSEGNA DELLE ONORIFICENZE AL MERITO DELLA REPUBBLICA ITALIANA.**  
**CIG Z8B3D947AD**

**VERBALE**

Ho chiesto preventivi per il servizio di catering da organizzare in occasione degli eventi pianificati presso la sede camerale dall'ufficio "Competitività delle imprese" nei giorni:

- 14 dicembre 2023 - cerimonia di premiazione delle vincitrici dei Bandi Premi Tesi di laurea camerali e degli studenti meritevoli, figli di dipendenti camerali, vincitori dei Premi al Merito Scolastico camerali
- 13 dicembre - cerimonia di consegna Onorificenze al Merito della Repubblica Italiana organizzata dalla Prefettura di Brescia.

Nel capitolato trasmesso agli operatori economici interpellati si richiedono per entrambe le manifestazioni i seguenti servizi essenziali:

- *Vino bianco frizzante (preferenza vino del territorio bresciano)*
- *Aperitivo analcolico*
- *Acqua naturale e frizzante*
- *Succhi di frutta*
- *Assortimento di proposte gastronomiche salate, nel quale siano previste anche opzioni vegan/vegetariane*
- *Assortimento dolci.*

*Il servizio di catering richiesto andrà modulato in relazione all'orario dell'evento, quindi privilegiando la scelta di prodotti gastronomici dolci.*

*Nel prezzo sono compresi personale di servizio, materiale d'uso compostabile e bicchieri di vetro per vino.*

Il prezzo base di fornitura deve essere compreso tra € 30,00 e € 35,00 (IVA inclusa) ad invitato.

**PREVENTIVI**

L'impresa INSCENA EVENTI, in collaborazione con altre aziende, propone il seguente menù:

Per il 13 dicembre in collaborazione con altre aziende con email del 1/12/2023 propone un preventivo di € 30,00/cad + IVA al 10% così come di seguito specificato:

Aperitivo semplice:

*Stuzzicherie a buffet*

- Pan-pizza;
- Mix croissant salati: pomodoro e mozzarella; ricotta e spinaci; cereali e formaggi;
- Polpettine di verdure;
- Noci di Grana Maddalena;
- Finger food alla zucca;
- Mini Rostì di patate allo speck;
- Focaccia artigianale con selezione di salumi.
- Piccola dolce pasticceria assortita.

Bevande:

- Spumante brut millesimato
- Aperitivo analcolico e succhi di frutta
- Acqua naturale e frizzante

con mail del 15/11/2023 propone il seguente preventivo:

14 dicembre

€ 25,00/cad (iva al 10% esclusa), per un buffet salato semplice con:

- Pan-Pizza
- Mix di croissant salati
- Sformatino alla zucca
- Polpettine di verdure
- Noci di grana
- Mini Röstli di patate allo speck
- Focaccia artigianale con salumi, mentre per i dolci propone una varietà di piccola pasticceria artigianale con
- Cannoncini
- Tartallette
- Barchette di pasta frolla
- Bignè e baci di dama
- Sfogliatelle con ricotta e pistacchi
- Fiammette al cioccolato
- Cheese cake
- Siciliani alle mandorle e brutti ma buoni
- Spiedini o macedonia di frutta

1 bottiglia di prosecco ogni 3 persone.

L'impresa DEBLANC con mail del 23/11/2023 e del 27/11/2023 propone il seguente preventivo:

13 e 14 dicembre

€ 30,00/cad (iva al 10% esclusa)

menu:

- Pizzette e salatini

- Rösti di verdure
- Tartare di fassona
- Tagliere di formaggi con marmellate
- Lievitati salati
- Panetti con salame
- Dolci mignon assortite

Vino: Franciacorta "Enrico Gatti"

L'impresa OFFICINA EVENTI con mail del 3/12/2023 propone il seguente preventivo:

13 e 14 dicembre

€ 35,00/cad (iva al 10% inclusa)

Menu:

- San Cristoforo Franciacorta Brut
- Acqua naturale/gassata
- Analcolico alla frutta
- Cocktail di Gamberi 2.0 - Gamberi al Vapore, Salsa Rosa Home Made e Polvere di Paprika Dolce
- Sandwich con Porchetta di Mangaliza, Maionese al Wasabi
- Grissino Casereccio "Panificio Patti" e Culaccia i Parma Salumificio Rossi
- Canapè di Fassona, Maionese alla Senape e Germogli
- Bignè al Parmigiano Morbido e Croccante - Gerbera Style
- Lastre di Tubero
- Cannoncini alla Crema Riempiti al Momento
- Piccola Pasticceria
- 1 Cameriere ogni 16 ospiti

## RIEPILOGO

servizio	INSCENA EVENTI	DE BLANC	OFFICINA EVENTI
Menù salato e dolce	Si	Si	Si
Acqua, aperitivi, vino	Si spumante brut millesimato/pr osecco- etichetta non precisata	Si Franciacorta Enrico Gatti	Si San Cristoforo Franciacorta Brut
Menu 13/12/2023 (300 coperti)	€ 30/cad iva esclusa in collaborazione con altre aziende	€ 30/cad iva esclusa	€ 31,82/cad iva esclusa
	<b>€ 9.000,00</b>	<b>€ 9.000,00</b>	<b>€ 9.545,45</b>
Menu 14/12/2023 (70 coperti)	€ 25/cad iva esclusa	€ 30/cad iva esclusa	€ 31,82/cad iva esclusa
	<b>€ 1.750,00</b>	<b>€ 2.100,00</b>	<b>€ 2.227,27</b>
Servizio cameriere	Si senza precisare il numero	Si senza precisare il numero	Si un cameriere ogni 16 ospiti
portate vegan/vegetariane	Non precisato	Non precisato	vegetariane
stoviglie compostabili/vetro	SI	SI	Bicchieri in vetro e stoviglie in compostabile

## PROPOSTA

Tutti e tre gli operatori interpellati hanno proposto un menù dolce e salato per le date e i coperti richiesti proponendo un preventivo congruo ed equivalente, all'interno del range indicato. Officina Eventi propone anche portate vegetariane, non precisano gli altri due concorrenti. Officina eventi propone bicchieri in vetro e stoviglie in materiale compostabile o porzioni monodose con contenitore vegetale.

Propongo pertanto di affidare il servizio a Officina Eventi srl in quanto:

- precisa la presenza di un cameriere ogni 16 ospiti previsti
- dichiara il tipo di vino proponendo un'etichetta del territorio bresciano
- non utilizza stoviglie usa e getta

Il RUP

IL SEGRETARIO GENERALE  
(dr Massimo Ziletti)