

PROCEDURA APERTA DI RILEVANZA EUROPEA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016 DA AGGIUDICARSI CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA AI SENSI DELL'ART. 95, co. 2 DEL D.LGS. n. 50/2016 VOLTA ALLA STIPULA DI UN ACCORDO QUADRO CON TRE OPERATORI ECONOMICI AI SENSI DELL'ART. 54, co. 4, lett. a) DEL D.LGS. n. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI *CATERING* PER EVENTI *CORPORATE*, FIERE E CONGRESSI CHE SI TENGONO PRESSO LE *LOCATION* DI PROPRIETA' DI EUR S.p.A.

CIG 987234981D

MODELLO 5.C - FAC-SIMILE PROGETTI-TIPO

Il presente modello utilizzato per l'indicazione degli elementi utili alla valutazione dell'offerta tecnica di cui all'art. 19.1 del Disciplinare di gara, Tabella B "*Criteri discrezionali*", elemento n. 2.7 "*Progetti*".

Presentare 3 progetti-tipo, in linea con il listino prezzi di cui all'All. 3 al CSA, per i seguenti servizi:

- n. 1 cena di gala per 2.000 persone sul forum;
- n. 1 *coffee break* per 1.000 persone nella *plenary hall*;
- n. 1 *welcome reception* per 500 persone su N3/N4/N5.

N.B. Per ogni progetto-tipo, gli operatori economici dovranno indicare le informazioni ed allegare la documentazione richiesta.

In difetto delle informazioni o della documentazione richiesta, non verrà attribuito il relativo punteggio.

1. CENA DI GALA PER 2000 PERSONE

- Numero di addetti al servizio, suddivisi per figura:

- *Timing* di allestimento/disallestimento:

Allegare:

- Menu proposto, versione estiva. Testo e 1 foto per ogni portata;
- Menu proposto, versione invernale. Testo e 1 foto per ogni portata;
- Planimetria allestimento;
- Proposta per la mise en place (1 moderna e 1 classica);
- Foto uniforme personale di sala.

Inoltre, in caso di eventi simili gestiti:

- a. Allegare foto di *reference* dell'evento, fino ad un massimo di 3 foto;
- b. Indicare la location in cui si è svolto l'evento;
- c. Indicare il cliente dell'evento;
- d. Allegare il contratto ;
- e. Allegare la fattura e/o certificato di regolare esecuzione.

2. COFFEE BREAK PER 1000 PERSONE

- Numero di addetti al servizio, suddivisi per figura:

-
-
-
- *Timing* di allestimento/disallestimento:
-

Allegare:

- Menù proposto, versione estiva;
- Menu proposto, versione invernale;
- Planimetria allestimento tavoli a buffet e tavoli di appoggio;
- Foto uniforme personale di sala.

In caso di eventi similari gestiti, inoltre:

- Allegare foto di *reference* dell'evento, fino ad un massimo di 3 foto
- Indicare la location in cui si è svolto l'evento
- Indicare il cliente dell'evento
- Allegare il contratto
- Allegare la fattura e/o certificato di regolare esecuzione.

3. WELCOME RECEPTION PER 500 PERSONE

- Numero di addetti al servizio, suddivisi per figura:
-
-
-

- *Timing* di allestimento/disallestimento:
-

Allegare:

- Menu proposto, versione estiva;
- Menu proposto, versione invernale;
- Planimetria allestimento tavoli a buffet e tavoli di appoggio;
- Foto uniforme personale di sala.

In caso di eventi similari gestiti, inoltre:

- Allegare foto di *reference* dell'evento, fino ad un massimo di 3 foto;
- Indicare la location in cui si è svolto l'evento;
- Indicare il cliente dell'evento;
- Allegare il contratto;
- Allegare la fattura e/o certificato di regolare esecuzione.

Ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000, consapevole delle conseguenze previste per il rilascio di dichiarazioni mendaci, il sottoscritto _____, in qualità di legale rappresentante dell'operatore economico _____, dichiara che la documentazione prodotta in questa sede è conforme alla documentazione originale.

Firmato digitalmente
