

GECA 7/2026 - SERVIZIO DI COMUNICAZIONE E ORGANIZZAZIONE EVENTI IN FAVORE DI REGIONE LOMBARDIA SUDDIVISA IN 4 LOTTI:

LOTTO 1: SERVIZIO DI IDEAZIONE, PROGETTAZIONE, ORGANIZZAZIONE E REALIZZAZIONE DI MANIFESTAZIONI FIERISTICHE ED EVENTI ISTITUZIONALI NELLE SEDI DI REGIONE LOMBARDIA E/O SUL TERRITORIO

LOTTO 2: SERVIZIO DI CAMPAGNE ISTITUZIONALI DI COMUNICAZIONE E PRODOTTI AD ALTO CONTENUTO DIGITALE

LOTTO 3: SERVIZI A SUPPORTO DELLA COMUNICAZIONE E DELL'INFORMAZIONE ISTITUZIONALE

LOTTO 4: SERVIZI DI CATERING A PALAZZO LOMBARDIA E PALAZZO PIRELLI

RICHIESTE DI CHIARIMENTO E RELATIVE RISPOSTE – III tranche

DOMANDA 3:

Si sottopongono quesiti inerenti il Lotto 4 procedura catering Regione Lombardia:

3.1 Cosa si intende per HCCP Evoluto? Offerta Tecnica - criteri di valutazione punto 3?

3.2 La preparazione del light lunch (cottura ed altro) viene fatta internamente utilizzando una cucina dell'Ente Appaltante? Oppure tutto deve essere preparato all'esterno e trasportato nel luogo dell'evento?

3.3 Le attrezzature di cucina (a titolo esemplificativo e non esaustivo: forno, fornelli piastre, frigo, etc) sono presenti o devono essere forniti dall'aggiudicatario del lotto 4?

3.4 Per le diverse tipologia di attività (Welcome coffee - Welcome coffee e Coffee station - Light Lunch buffet) quanti coperti sono previsti?

RISPOSTA 3:

3.1) "HACCP evoluto" non è una certificazione ufficiale, ma rappresenta un sistema HACCP che va oltre gli obblighi minimi di legge. Può includere, ad esempio:

- ✓ **procedure documentate più dettagliate;**
- ✓ **valutazione dei rischi approfondita;**
- ✓ **verifiche periodiche;**
- ✓ **formazione continua del personale;**
- ✓ **programmi prerequisito strutturati.**

Eventuali certificazioni riconosciute come FSSC 22000, BRCGS Food Safety o IFS Food sono considerate equivalenti ai requisiti della ISO 22000.

3.2) e 3.3) La preparazione dei pasti deve avvenire all'esterno (presso i locali dell'Aggiudicatario) e trasportati, con contenitori adeguati, nel luogo dell'evento, già pronti per la somministrazione. Nei locali dell'Ente Appaltante (Sala Biagi e Testori) non sono presenti dotazioni di cucina, ma prese elettriche adeguate all'allaccio di qualsiasi attrezzatura necessaria al mantenimento della catena del freddo o alla rigenerazione termica delle vivande (es. scaldavivande, piastre portatili) che deve essere fornita e gestita interamente dall'Aggiudicatario con mezzi propri.

Esclusivamente per la realizzazione dei servizi di ristorazione ambientati al 39° piano, l'Aggiudicatario potrà usufruire di una cucina d'appoggio semi-attrezzata situata al 38° piano, in cui sono presenti: 2 frigoriferi, 1 lavello e diverse prese elettriche di tipo industriale per il collegamento di macchinari

temporanei. Rimangono a carico dell'Aggiudicatario: forni, fornelli, piastre e qualsiasi altra attrezzatura per la finitura, il riscaldamento o la cottura finale dei piatti non esplicitamente elencata sopra.

3.4) Il numero dei coperti sarà disponibile solo alcuni giorni prima dell'evento per cui sarà richiesto il catering. Pertanto, il dato richiesto non è noto in questa fase. Si specifica, ad ogni buon conto, che negli atti di gara è richiesto, per l'offerta economica, uno sconto unico percentuale da applicare sul costo unitario riferito a ciascun partecipante all'evento (per ogni tipologia di servizio rientrante nel Lotto 4).