OGGETTO: LA RESPONSABILITA' DELLE SCELTE – LINEE GUIDA

La selezione di fornitori affidabili e di qualità è fondamentale per garantire non solo il successo di un evento ma anche la sua sicurezza, riducendo al contempo i rischi operativi e migliorando l'immagine complessiva finale dell'evento stesso e del soggetto promotore.

L' Associazione Nazionale Banqueting e Catering (ANBC-FIPE) con questa nota si rivolge all' ORGANIZZATORE DELL'EVENTO, pubblico, di business o privato, e alle SEDI OSPITANTI, congressuali, industriali, sedi di charme e storiche, per sottolineare l'importanza di evitare i rischi derivanti dalla scelta di fornitori inadeguati, che potrebbero generare gravi conseguenze sulla salute dei partecipanti ad un evento.

Nell'ambito dell'organizzazione di un evento, il Responsabile dell'organizzazione deve infatti provvedere ad una serie di adempimenti, preliminari ed attuativi, tenendo ben presente quanto indicato dall'art. 1655 del codice civile:

> *"L'appalto è il contratto col quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in danaro cui si obbliga l'altra parte".*

Ne consegue che, al fine di assicurare risultati soddisfacenti, l'Organizzatore di eventi debba:

- Scegliere in maniera adeguata e consapevole i fornitori da coinvolgere nell'ambito di ciascuna diversa tipologia di evento, valutandone la comprovata esperienza dal punto di vista del profilo professionale, dell'esperienza e della capacità di saper far fronte ad imprevisti, nel pieno rispetto delle normative vigenti e in materia di sicurezza;
- Programmare le attività di sicurezza doverose in funzione della tipologia di evento, ossia provvedere all'organizzazione necessaria, che consenta di tutelare la propria azienda da una serie di rischi imprevisti sia nella fase preliminare sia nella fase esecutiva dell'evento;
- Individuare le cautele necessarie per la gestione di imprevisti eventuali;
- Valutare i rischi e quali azioni compiere per prevenirli e limitarli;
- Approfondire la conoscenza sulle norme di responsabilità;
- Coordinarsi in maniera corretta ed opportuna con le rappresentanze ISTITUZIONALI per le autorizzazioni necessarie.

Nella scelta dei singoli fornitori, rimane in capo al Committente una forte responsabilità disciplinata dall'art. 2049 del codice civile, che possiamo definire *Culpa in eligendo* (colpa nella scelta).

Tale articolo determina che vi sia una RESPONSABILITÀ DEL COMMITTENTE, nel caso in cui scelga come appaltatore un soggetto non idoneo allo scopo, ossia privo delle necessarie autorizzazioni di legge e delle competenze tecniche richieste per l'esecuzione del contratto, sia esso la sede ospitante o l'azienda di servizi ausiliari necessari per la realizzazione dell'evento (allestimenti, service tecnico, banqueting, personale, etc.).

Le scelte si basano su molti elementi, tra i quali la conoscenza diretta dei fornitori, la tipologia di proposte offerte, la presenza di altri fornitori autorizzati dalla location e, sempre più spesso ormai, dal prezzo, che deve essere competitivo nel rispetto della qualità.

Ricordiamo che nel settore ristorativo, oltre alla responsabilità civile per danni a terzi sussistono delle importanti responsabilità in ambito di sanità pubblica derivanti dagli evidenti rischi oggettivi particolarmente sensibili.

ANBC-Fipe desidera, con la presente, fornire suggerimenti e un supporto a chi organizza eventi in ambito pubblico, di business o privato, in merito non soltanto all'attenzione necessaria nella scelta dei fornitori della filiera del banqueting o del catering, ma evidenziando anche alcuni PUNTI DI VALORE, ancorché non esaustivi, da considerare nella scala dei player di mercato, stante che non sempre il Committente possiede le competenze per valutare le capacità professionali dei fornitori e può trovare difficoltà ad individuare le aziende idonee.

Nello specifico sono requisiti fondamentali:

1) Considerare che le aziende che svolgono in via esclusiva o principale l'attività di banqueting e che dunque sono specializzate in questo servizio sono iscritte al registro delle Camere di Commercio con il codice Ateco 56.21.00 e sono in possesso di un centro cottura dedicato con autorizzazione sanitaria;
2) Esistenza di una licenza di catering e banqueting per le aziende storiche ante 2004, oppure di una notifica inizio attività ai sensi dell'art. 6 reg 852/2004 che autorizzi l'esercizio della specifica attività;
3) Possesso certificazione DVR e DURC;
4) Possesso e compilazione quotidiana del manuale del Piano di Autocontrollo HACCP (Hazard analysis and critical control points), dove devono essere previste le fasi del mantenimento della catena delle temperature (caldo e freddo), la formazione del personale, la modalità di sanificazione dei macchinari utilizzati e tutto quello che comporta nella sua specificità l'attività di catering e banqueting comprese attrezzature e mezzi idonei al trasporto;
5) Autocertificazione di assenza di condanne per reati di truffa o sofisticazione alimentare;
6) Possesso di adeguata polizza assicurativa.

Chiediamo la massima collaborazione per la sensibilizzazione di tutti gli interessati.

PAOLO CAPURRO
Presidente ANBC-FIPE

ANBC - FIPE
Associazione Nazionale Banqueting e Catering FIPE-Confcommercio
Piazza G. G. Belli 2 - 00153 Roma Tel. 06.58392133 – Fax 06.5818682
www.anbc.it – segreteria@anbc.it