

Ufficio Acquisti
Responsabile: Davide Togneri
Autore: Davide Togneri
Classificazione: X.4

VIA START

Spett.le
Società

Richiesta di preventivo per l'affidamento servizi catering vari eventi periodo febbraio – dicembre 2023

Egregi,
a seguito della manifestazione di interesse presentata a mezzo PEC in risposta all'indagine di mercato relativa al servizio in oggetto, codesta rispettabile Società è invitata presentare preventivo secondo le modalità di seguito indicate.

1. OGGETTO DEL SERVIZIO

Servizi catering per vari eventi, periodo febbraio - dicembre 2023

Descrizione:

EVENTO N. 1

"BAW - SETTIMANA MONDIALE DEL CERVELLO 2023" - 13 MARZO 2023

- **N. 1 cocktail per 100 persone (minimo garantito 70 persone)**

Composto da:

- piccola pasticceria dolce (es. bignè, tartellette di frutta, mini charlotte e mignon assortite - non pasticceria secca)
- piccola pasticceria salata (es. focaccine/panini assortiti, tartine, pizzette)
- bevande (spumante dolce e secco, succhi di frutta, acqua minerale naturale e frizzante)

➤ ore 18.30 circa

EVENTO N. 2

Master in leadership leggera

- **N. 10 coffee break per 35 persone (minimo garantito 30 persone)**

Composto da:

- piccola pasticceria dolce (es. sfoglie e cornetti mignon, pasticceria secca)
- piccola pasticceria salata (es. focaccine/panini assortiti, pizzette)
- bevande (caffè, the, latte, succhi di frutta, acqua minerale naturale e frizzante)

I coffee break dovranno essere serviti nei giorni **17 marzo** (pomeriggio), **18 marzo** (mattina e pomeriggio), **12 maggio** (pomeriggio), **13 maggio** (mattina e pomeriggio), **21 luglio** (mattina e pomeriggio), **22 luglio** (mattina e pomeriggio);

- **N. 4 Sandwich lunch a buffet per 35 persone (minimo garantito per 30 persone)**

Composto da:

- panini, sandwiches, tramezzini
- focaccine
- Bevande (acqua minerale naturale e frizzante)
- Caffè

I Sandwich lunch dovranno essere serviti nei giorni **18 marzo, 13 maggio, 21 luglio e 22 luglio**

- orari e luoghi dei servizi saranno comunicati dall'Ufficio Dottorato e Alta Formazione phd@imtlucca.it

EVENTO N. 3

GRADUATION CEREMONY - 7 LUGLIO 2023

- **N. 1 light lunch a buffet per 150 persone (minimo garantito 100 persone)**

Composto da:

- antipasti freddi (es. affettati, formaggi, verdure grigliate) e caldi (es. polpettine di carne o patate, crostini di polenta con funghi, torte salate, sformati)
- 2 primi piatti caldi (di cui uno vegetariano)
- Dessert e tagliata di frutta
- Bevande (acqua minerale naturale e frizzante, vino bianco e rosso DOC o DOCG)
- Caffè

- ore 12.30 circa

EVENTO N. 4

SUMMER SCHOOL LYNX "Decolonial approaches to cultural heritage" - 13-15 LUGLIO 2023

- **N. 3 coffee break per 45 persone (minimo garantito 30 persone)**

Composto da:

- piccola pasticceria dolce (es. sfoglie e cornetti mignon, pasticceria secca)
- piccola pasticceria salata (es. focaccine/panini assortiti, pizzette)
- bevande (caffè, the, latte, succhi di frutta, acqua minerale naturale e frizzante)

- orari da definire

- **N. 1 cocktail per 45 persone (minimo garantito 30 persone)**

Composto da:

- piccola pasticceria dolce (es. bignè, tartellette di frutta, mini charlotte e mignon assortite - non pasticceria secca)
- piccola pasticceria salata (es. focaccine/panini assortiti, tartine, pizzette)
- bevande (spumante dolce e secco, succhi di frutta, acqua minerale naturale e frizzante)

➤ orario definire

EVENTO N. 5

BRIGHT-NIGHT | LA NOTTE EUROPEA DELLE RICERCATRICI E DEI RICERCATORI IN TOSCANA - 29 SETTEMBRE 2023

- **N. 1 cocktail a buffet per 330 persone**

Composto da (prodotti tipici toscani e lucchesi):

- prodotti salati (es. focaccia, affettati, formaggi, torte salate, bruschette, crostini, polpettine)
- prodotti dolci (es. torte e crostate rustiche)
- tagliata di frutta fresca
- bevande (vino bianco e rosso IGT, DOC o DOCG, prosecco, succhi di frutta, acqua minerale naturale e frizzante, caffè)

➤ ore 20.00

EVENTO N. 6

CERIMONIA DI INAUGURAZIONE ANNO ACCADEMICO 2023/2024 - 18 NOVEMBRE 2023

- **N. 1 coffee station per 30 persone (con cameriere) (minimo garantito 15 persone)**

Composto da:

- piccola pasticceria dolce (mignon e pasticceria secca)
- piccola pasticceria salata (pizzette)
- bevande (caffè, the, latte, succhi di frutta, acqua minerale naturale e frizzante)

➤ orario da definire

- **N. 1 light lunch a buffet per 300 persone (minimo garantito 180 persone)**

Composto da:

- antipasti freddi (es. affettati, formaggi, verdure grigliate) e caldi (es. polpettine di carne o patate, crostini di polenta con funghi, torte salate, sformati)
- 2 primi piatti caldi (di cui uno vegetariano)
- Dessert e tagliata di frutta
- Bevande (acqua minerale naturale e frizzante, vino bianco e rosso DOC o DOCG)
- Caffè

- orario da definire

EVENTO N. 7

BRINDISI DI NATALE - 21 DICEMBRE 2023

- **N. 1 cocktail per 140 persone (minimo garantito 100 persone)**

Composto da:

- piccola pasticceria dolce (es. fette di pandoro e panettone)
- piccola pasticceria salata (es. focaccine/panini assortiti, tartine, pizzette)
- bevande (spumante dolce e secco, succhi di frutta, acqua minerale naturale e frizzante)

- ore 17.30 circa

NOTE PER TUTTI I SERVIZI:

La Scuola si riserva la possibilità di modificare e/o annullare eventi.

Potranno essere previsti eventi ulteriori non ricompresi nel presente avviso rimanendo nel massimale di spesa del contratto sottoscritto con il fornitore aggiudicatario e applicando i prezzi unitari offerti in sede di preventivo. Sarà cura della Scuola informare il fornitore aggiudicatario con congruo avviso.

Tutti i servizi si svolgono in sale del Complesso di San Francesco in Piazza San Francesco, 19 a Lucca (ingresso di servizio da Via della Quarquonia 1).

Comunicheremo gli orari definitivi dei servizi e il numero esatto di persone 3 gg prima dei singoli eventi.

Si richiedono tovaglie in tessuto (esclusivamente blu/bianche/beige/crema), piatti e tazzine in ceramica/porcellana, posate in acciaio/argento, bicchieri in vetro/cristallo. L'utilizzo di stoviglie di plastica (es. tazzine da caffè in plastica trasparente) è consentito solo se preventivamente concordato e approvato dal personale della Scuola IMT.

I succhi di frutta andranno serviti rigorosamente nelle brocche in vetro e non nei loro contenitori originali. Le bevande come prosecco, succhi di frutta, cocktail e acqua andranno servite fresche.

Parte della fornitura può essere richiesta senza glutine o vegana. Eventuali richieste speciali relative ad ospiti con intolleranze verranno comunicate entro 3 gg lavorativi dalla data del singolo evento.

Non è consentito l'utilizzo di prodotti preconfezionati.

È obbligatorio concordare preventivamente il menu e l'allestimento con il personale della Scuola IMT.

Non sono disponibili cucine in loco, ma solo dei locali di appoggio per il catering. La preparazione degli alimenti deve essere fatta esclusivamente nei laboratori dell'operatore economico.

Ufficio Acquisti
Responsabile: Davide Togneri
Autore: Davide Togneri
Classificazione: X.4

L'Operatore Economico è tenuto ad assicurare l'impiego di personale di cucina e di sala in numero adeguato a svolgere un servizio rapido ed efficiente. Il personale è tenuto inoltre ad indossare una divisa coordinata e adeguata al servizio. Requisito indispensabile per il personale è il possesso dell'attestato HACCP.

Durante l'allestimento e il disallestimento si richiede inoltre di stendere della moquette o comunque dei teli impermeabili sul pavimento in cotto per non danneggiarlo durante lo scarico dei materiali.

Sono da considerarsi inclusi (e quindi a carico dell'Operatore Economico):

- personale, in regola con gli obblighi contributivi, assicurativi e previdenziali;
- fornitura dei tavoli per i buffet e dei tavolini da appoggio e relativo allestimento;
- composizioni floreali (fiori freschi) per i buffet;
- stoviglie, posateria e tutto quanto necessario per lo svolgimento del servizio;
- allestimento e disallestimento (inderogabilmente al termine del servizio e non nei giorni seguenti).

2. VALORE STIMATO DELL'APPALTO

Ai sensi dell'art. 35, comma 4, del Dlgs. 50/2016 il valore stimato dell'appalto è pari ad € 28.205,00 oltre IVA nei termini di legge, a fronte dei servizi sopra citati. Tale valore trattasi di mera stima e sarà soggetto a ribasso in sede di preventivo.

All'aggiudicatario sarà riconosciuto il corrispettivo per i soli servizi effettuati secondo le quantità che saranno comunicate almeno 3 gg prima dei singoli eventi.

In corso di esecuzione dei servizi, la Scuola si riserva la facoltà di modificare l'importo contrattuale in diminuzione o aumento, ai sensi di quanto previsto dall'art 106 D.Lgs. 50/2016 c. 12, nel limite massimo del 20% dell'importo contrattuale. Il soggetto aggiudicatario non potrà avanzare alcuna pretesa di indennizzo nel caso in cui si verificasse una variazione della fornitura entro i limiti sopra esposti.

3. TERMINI E MODALITA' DI INVIO DEL PREVENTIVO

Per partecipare alla presente richiesta di preventivo, l'Operatore Economico, **entro e non oltre le ore 12:00 del 3 marzo 2023** dovrà accedere alla procedura in oggetto identificandosi all'indirizzo: <https://start.toscana.it/> ed inserire la documentazione di cui al successivo **punto 4**.

4. DOCUMENTAZIONE PER LA PRESENTAZIONE DEL PREVENTIVO

Per inviare il proprio preventivo l'Operatore Economico dovrà inserire nel sistema telematico, nello spazio relativo alla procedura in oggetto, **entro e non oltre il termine perentorio indicato al precedente punto 3**, la seguente documentazione:

4.1) Domanda Di Partecipazione

Gli operatori economici per poter procedere all'invio della propria offerta dovranno completare i seguenti passi di composizione della propria busta virtuale, così come risultanti dalla procedura on line della piattaforma START:

- **Accedere** allo spazio dedicato alla gara sul sistema telematico;
- **Scegliere** la funzione "Presenta offerta";
- **Completare:**
 - Il passo 1 "Definisci forma di partecipazione" ed eventualmente aggiornare le informazioni presenti nell'Indirizzario fornitori cliccando su "Modifica";
 - Il passo 2 "Gestione della documentazione -amministrativa" scaricare sul proprio pc il file "Domanda di partecipazione" messo a disposizione dalla stazione appaltante e compilarlo.

• **Firmare digitalmente** il documento "domanda di partecipazione".

Il documento deve essere firmato digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente che rende le dichiarazioni ivi contenute.

- **Inserire** nel sistema il documento "domanda di partecipazione" firmato digitalmente nell'apposito spazio previsto.

Si evidenzia che il sottoscrittore dei documenti è responsabile di tutte le dichiarazioni rese ai sensi del D.P.R. 445/2000, pertanto ogni eventuale errore nel contenuto delle dichiarazioni ricade sulla sua responsabilità. L'Amministrazione assume il contenuto delle dichiarazioni così come rese dal concorrente e sulla base di queste, verifica la conformità di tutta la documentazione richiesta per la partecipazione alla gara. L'Amministrazione, nella successiva fase di controllo, verificherà la veridicità del contenuto di tali dichiarazioni.

4.2) DGUE

L'Operatore Economico dovrà scaricare sul proprio pc il modulo "DGUE" messo a disposizione della Stazione Appaltante e compilarlo. Il documento deve essere firmato digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente che rende le dichiarazioni ivi contenute. Il documento compilato e firmato digitalmente andrà caricato nell'apposito spazio previsto.

4.3) Preventivo

Per formulare il proprio preventivo l'Operatore Economico dovrà compilare il Modulo per la presentazione del preventivo messo a disposizione dalla Stazione Appaltante compilando gli appositi campi del modulo, inserendo i prezzi a persona offerti per i vari servizi. I prezzi offerti dovranno essere inferiori ai prezzi unitari soggetti a ribasso espressi nella colonna A). I prezzi offerti vanno espressi con l'indicazione di **n. 2 cifre decimali**.

All'aggiudicatario sarà comunque garantito il corrispettivo riferito al numero minimo dei partecipanti, come indicato sopra al punto 1.

Il numero effettivo dei partecipanti verrà comunicato 3 gg. lavorativi prima di ciascuno evento.

È richiesta la specifica del costo per persona compilando il modulo allegato di seguito riprodotto:

TIPOLOGIA DI SERVIZIO	COSTO PER PERSONA SOGGETTO A RIBASSO (IVA ESCLUSA) A	PREZZO PER PERSONA OFFERTO (IVA ESCLUSA) B
SERVIZIO A Coffee station	6 €
SERVIZIO B Coffee break	7 €
SERVIZIO C Cocktail	20 €
SERVIZIO D Light lunch a buffet - A	25 €
SERVIZIO E Sandwich lunch a buffet - B	14,50 €

Il Modulo dovrà essere firmato digitalmente da parte del titolare o legale rappresentante o procuratore dell'Operatore Economico; Il documento compilato e firmato digitalmente andrà caricato nell'apposito spazio previsto.

La fornitura sarà affidata all'Operatore Economico che avrà presentato il preventivo più basso.

In caso di eventuali incongruenze o discordanze tra quanto offerto nel *Modulo per la presentazione del preventivo* e l'offerta economica generata in automatico dal sistema START **prevarrà quanto dichiarato nel Modulo per la presentazione del preventivo.**

Per presentare l'offerta economica il fornitore dovrà:

- Accedere allo spazio dedicato alla gara sul sistema telematico;
- Compilare il form on line generato dal sistema al passo 3 "presenta offerta";
- Scaricare sul proprio pc il documento "offerta economica";
- Firmare digitalmente il documento "offerta economica" generato dal sistema, senza apporre ulteriori modifiche, da parte del titolare o legale rappresentante o procuratore dell'Operatore Economico;
- Inserire nel sistema il documento "offerta economica" firmato digitalmente nell'apposito spazio previsto.

5. AVVERTENZE

- Non è possibile presentare offerte modificative o integrative di offerta già presentata;
- La presentazione dell'offerta costituisce accettazione incondizionata delle clausole contenute nella documentazione relativa alla presente richiesta di preventivo con rinuncia ad ogni eccezione;
- Possono partecipare alla procedura i soggetti per i quali non sussistano le cause di esclusione di cui all'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016;
- L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dare luogo all'affidamento o di prorogarne la data ove lo richiedano motivate esigenze, senza che i concorrenti possano avanzare alcuna pretesa al riguardo;
- L'Amministrazione ha facoltà di non procedere all'affidamento se nessuna offerta risulti conveniente o idonea;
- L'Amministrazione ha facoltà di procedere all'affidamento definitivo anche in presenza di una sola offerta conveniente ed idonea;
- L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dar luogo all'affidamento ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico;
- L'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta.
- L'affidatario, ai sensi dell'art. 3 della L. n. 136/2010, al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, è tenuto ad utilizzare, per tutti i movimenti finanziari relativi al presente affidamento, esclusivamente conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale, ovvero gli altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'appaltatore, dal subappaltatore e dai subcontraenti della filiera delle imprese interessati al presente affidamento, il Codice Identificativo di Gara (CIG).

6. PENALI

La Scuola applicherà senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, ivi inclusa quella per il risarcimento del danno ulteriore, le seguenti penali:

- a) inosservanza, accertata dalla competenti autorità o dalla Scuola, di obblighi e prescrizioni derivanti dai Regolamenti CE 178/2002 e n. 852/2004, da leggi, regolamenti o disposizioni impartite dalle autorità sanitarie riguardanti l'esercizio della specifica attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, con particolare riguardo al rispetto delle prescrizioni in materia igienico sanitaria in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature e dei locali, o al superamento dei parametri di legge fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche, anche direttamente disposte da parte della Scuola (che si riserva fin d'ora questa facoltà): da € 50 a € 250 per infrazione tenuto conto del fatto se ne siano derivati o meno casi di intossicazione alimentare accertata dalle autorità sanitarie;
- b) mancata erogazione del servizio imputabile all'Operatore Economico o altri casi nei quali si verificano inconvenienti imputabili al medesimo Operatore Economico che non consentano l'erogazione stessa: € 500 per singolo evento;

c) messa a disposizione di quantità di alimenti palesemente non adeguata al numero dei partecipanti comunicato da € 50 a € 250 a seconda della gravità della mancanza;

Gli eventuali inadempimenti oggetto dell'applicazione di penali, verranno contestati per iscritto dal RUP all'Operatore Economico, che ha facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Esaminate le controdeduzioni la Scuola valuta se applicare la penale e il quantum della stessa in relazione all'imputabilità o meno dell'inadempimento all'Operatore Economico, nonché alla gravità dell'infrazione.

In caso di applicazione di penali, i crediti che ne derivano sono compensati con quanto dovuto all'Operatore Economico per l'esecuzione della fornitura, a valere sulla fattura. L'Operatore Economico prende atto che l'applicazione delle penali non pregiudica il diritto della Scuola di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

7. CONTROLLI E SOPRALLUOGHI

L'Operatore Economico è soggetto a controlli e sopralluoghi da parte del RUP o del personale della Stazione Appaltante (senza necessità di preavviso) per verificare la corretta esecuzione delle attività e l'osservanza di tutti gli obblighi assunti e di tutti gli obblighi nei confronti dei prestatori di lavoro, ivi inclusi quelli relativi al regolare utilizzo dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, alla sicurezza sul lavoro e quelli assicurativi e previdenziali e fornisce altresì ogni notizia e informazione utile per lo svolgimento delle suddette attività.

8. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipula del contratto con l'aggiudicatario, è richiesto ai concorrenti di

fornire dati e informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196 (Co dice in materia di protezione dei dati personali) e del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali (per brevità "Regolamento").

Ai sensi e per gli effetti della suddetta normativa, all'Amministrazione compete l'obbligo di fornire alcune informazioni riguardanti il loro utilizzo.

8.1 Finalità del trattamento

In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che:

- i dati inseriti nella documentazione presentata per rispondere alla presente richiesta di preventivo, vengono acquisiti ai fini della partecipazione, in particolare ai fini dell'effettuazione della verifica dell'assenza dei motivi di esclusione, del possesso dei criteri di selezione individuati nella presente richiesta di preventivi allegati all'offerta nonché dell'aggiudicazione e, comunque, in ottemperanza alle disposizioni normative vigenti;

Ufficio Acquisti
Responsabile: Davide Togneri
Autore: Davide Togneri
Classificazione: X.4

- i dati da fornire da parte del concorrente aggiudicatario vengono acquisiti, oltre che ai fini di cui sopra, anche ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto, compresi gli adempimenti contabili e il pagamento del corrispettivo contrattuale;
- il trattamento è necessario per adempiere un obbligo legale al quale è soggetto il Titolare del trattamento.

8.2 Modalità del trattamento dei dati

I dati personali conferiti saranno trattati dalla Scuola IMT Alti Studi Lucca nel rispetto del Regolamento (UE) 679/2016 e trattati anche con mezzi meccanici e informatici esclusivamente per le finalità connesse al presente avviso.

Il titolare dei dati è la Scuola IMT Alti Studi Lucca nella persona del Rettore, Professor Rocco De Nicola, sede legale Piazza San Ponziano, 6 55100 Lucca.

I dati di contatto del Titolare del trattamento sono: indirizzo PEC: imtlucca@postecert.it

8.3 Dati sensibili e giudiziari

Di norma i dati forniti dagli operatori economici non rientrano nelle "categorie particolari di dati personali" di cui all'art. 9 Regolamento UE (vedi art. 22 comma 2 del D.Lgs. 10/08/2018, n. 101).

I "dati personali relativi a condanne penali e reati" di cui all'art. 10 Regolamento UE (vedi art. 22 comma 2 del D. Lgs. 10/08/2018, n. 101) sono trattati esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa applicabile.

Con la sottoscrizione e l'invio della domanda di partecipazione e della propria offerta, il Fornitore acconsente espressamente al trattamento dei dati giudiziari necessari per la partecipazione al presente procedimento.

9. INFORMAZIONI

Il Responsabile del procedimento è il Dott. Giulio Bolzonetti Direttore Generale della Scuola IMT Alti Studi Lucca (0583 - 4326717).

Le eventuali richieste informazioni/chiarimenti dovranno essere formulate solo ed esclusivamente attraverso l'apposita sezione Comunicazioni della piattaforma START. Attraverso lo stesso mezzo l'Amministrazione provvederà a fornire risposte a tutti i chiarimenti che perverranno entro tre giorni lavorativi antecedenti alla data di scadenza del termine stabilito per la presentazione del preventivo.

Lucca, data della firma digitale

Giulio Bolzonetti
Direttore Generale
Scuola IMT Alti Studi Lucca
(F.to digitalmente)

Allegati

- "A " Domanda di Partecipazione
- "B " DGUE
- "C " Modulo per la presentazione del preventivo