



AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO

Affidamento servizi catering per vari eventi periodo febbraio - luglio 2023

PREMESSA

Il presente avviso ha ad oggetto, nel rispetto dei principi di trasparenza, non discriminazione ed efficienza, lo svolgimento di un'indagine di mercato finalizzata ad eventuale affidamento diretto, ai sensi dell'articolo 36 comma 2 lett. a) del D.Lgs. 50/2016 come modificato dal D.L. n. 77/2021 convertito in Legge n. 108/2021.

Il presente avviso è finalizzato a favorire l'apertura al mercato e la massima partecipazione e consultazione di più operatori economici.

Gli operatori economici interessati dovranno manifestare il proprio interesse secondo le modalità indicate nel presente avviso. Con successiva lettera di invito trasmessa tramite START (Sistema Telematico Acquisti Regione Toscana) verrà richiesto agli operatori economici interessati di presentare preventivo.

I dettagli, le condizioni e i termini di esecuzione dei servizi saranno descritti nella successiva lettera di invito.

Si evidenzia che:

- la presente indagine di mercato è finalizzata a ricevere manifestazioni di interesse per l'invio di una successiva richiesta di preventivo finalizzata ad un eventuale affidamento diretto ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. a) come modificato dal D.L. n. 77/2021 convertito in Legge n. 108/2021;
- il presente avviso, predisposto nel rispetto dei principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità e pubblicità, non costituisce invito a partecipare a gara pubblica, né un'offerta al pubblico (art. 1336 del codice civile) o promessa al pubblico (art. 1989 del codice civile);
- con il presente avviso non è indetta alcuna procedura di gara, di affidamento concorsuale o paraconcorsuale e non sono previste graduatorie di merito o attribuzioni di punteggio.
- il presente avviso non vincola in alcun modo questa Stazione Appaltante che si riserva comunque, di sospendere, modificare o annullare l'indagine di mercato e di non dar seguito al successivo procedimento di richiesta di preventivo e/o affidamento diretto, senza che i soggetti che hanno manifestato interesse e partecipato all'indagine possano vantare alcuna pretesa, esercitare alcun diritto a titolo risarcitorio o di indennizzo;

Responsabile del procedimento è il Dott. Giulio Bolzonetti Direttore Generale della Scuola IMT Alti Studi Lucca.

1. OGGETTO DELL'INDAGINE DI MERCATO

Servizi catering per vari eventi, periodo febbraio - luglio 2023

Descrizione:

EVENTO N. 1

"WELCOME DAY" - FEBBRAIO 2023 (DATA DA CONFERMARE)

- **N. 1 cocktail per 150 persone (minimo garantito 100 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 (orario da confermare)

EVENTO N. 2

JOTTO FAIR - 23 FEBBRAIO 2023

- **N. 2 coffee station per 150 persone (minimo garantito 100 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)
- una coffee station operativa la mattina dalle ore 9.00 circa, e l'altra il pomeriggio operativa dal termine del lunch fino alle 18.30

Per le coffee station non è necessario il servizio, ma è sufficiente il personale per rifornirle durante la giornata.

- **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 13.30 circa

EVENTO N. 3

"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. 4

SPRING SCHOOL LYNX "Decolonial approaches to cultural heritage" - APRILE/MAGGIO 2023 (DATE DA CONFERMARE, L'EVENTO DURERÀ 3 GIORNI)

- **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 e giorni 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 e giorno da definire

EVENTO N. 5

SUMMER SCHOOL "Game Design meets Game Theory: Prototyping circular economies" - 2-10 GIUGNO 2023

● **N. 18 coffee break per 50 persone (minimo garantito 35 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)

➤ dal 2 al 10 giugno compresi due coffee break al giorno, uno al mattino e uno al pomeriggio

EVENTO N. 6

CONVEGNO SU PAUL K. FEYERABEND - 16 GIUGNO 2023

● **N. 1 light lunch a buffet per 30 persone (minimo garantito 20 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 13.00 circa

EVENTO N. 7

EVENTO OSSERVATORIO IMPRESE ESTERE CONFINDUSTRIA - 19 GIUGNO 2023

● **N. 1 cocktail per 80 persone (minimo garantito 50 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. 8

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

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.

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 D.lgs. 50/2016 il valore stimato dell'appalto è pari ad € 28.295,00 oltre IVA nei termini di legge, a fronte dei servizi sopra citati. Tale valore sarà soggetto a ribasso in sede di preventivo. Tale valore è una mera stima, la Scuola pagherà per i soli servizi effettivamente resi.

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 e applicando i prezzi unitari offerti in sede di preventivo. Sarà cura della Scuola informare con congruo avviso il fornitore aggiudicatario relativamente a tali eventuali variazioni

In corso di esecuzione dei servizi, qualora si rendesse necessario, la Scuola si riserva la facoltà di modificare l'importo contrattuale in 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. REGOLAMENTAZIONE DELL'INDAGINE

Requisiti di partecipazione

Potranno partecipare i soggetti di cui all'art. 45 comma 2 del D.lgs. 50/2016 che non incorrano nelle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.lgs. 50/2016 e che non abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53 comma 16-ter del D.lgs. 165/2001.

È richiesto il possesso del requisito di idoneità, dato dall'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura;

Potranno partecipare i soggetti che hanno eseguito nell'ultimo triennio (dal 01.01.2020 al 31.12.2022) almeno un servizio di catering analogo a quelli del presente avviso di importo minimo pari a € 7.000 (iva inclusa) a favore di un Ente pubblico o privato. L'operatore economico dovrà indicare l'importo e riferimenti dell'Ente pubblico o privato beneficiari del servizio al fine di consentire alla Scuola di effettuare le opportune verifiche.

Potranno partecipare i soggetti iscritti al portale START della Regione Toscana (<http://start.e.toscana.it/regionetoscana/>). Qualora non iscritti, al momento della presentazione della manifestazione d'interesse, gli Operatori Economici devono impegnarsi ad iscriversi alla suddetta piattaforma. Il possesso dei predetti requisiti dovrà essere dichiarato in sede di manifestazione di interesse nell'apposita documentazione messa a disposizione dalla Stazione Appaltante (Allegato "A" - Modulo Manifestazione di Interesse).

Termine di partecipazione

Il termine perentorio dell'indagine di mercato per manifestare il proprio interesse è fissato nel giorno **3 febbraio 2023 ore 14.00.**

Modalità di partecipazione

La presente indagine di mercato è pubblicata all'albo online e sul sito della Scuola. Gli Operatori Economici interessati a partecipare dovranno manifestare il proprio interesse a mezzo PEC all'indirizzo imtlucca@postecert.it entro il termine perentorio fissato nel giorno **3 febbraio 2023 ore 14.00.**

I soggetti interessati dovranno trasmettere il Modulo manifestazione di interesse (Allegato "A") compilato e firmato da parte del legale rappresentante o soggetto autorizzato ad impegnare l'Operatore Economico.

4. ESAME DELLA DOCUMENTAZIONE/VALUTAZIONE DEL PREVENTIVO

Successivamente, la Scuola con lettera di invito trasmessa tramite START, procederà a richiedere preventivo a tutti gli operatori che avranno manifestato interesse nel rispetto di quanto stabilito nel presente avviso.

L'amministrazione si riserva la possibilità di procedere comunque con la richiesta di preventivo anche in presenza di una sola manifestazione di interesse pervenuta.

Nel preventivo dovrà essere espresso un prezzo a persona per ogni servizio di cui al punto 1 del presente avviso. Il preventivo dovrà essere trasmesso esclusivamente tramite START secondo le modalità e termini disciplinati nella lettera di invito. L'amministrazione si riserva la possibilità di procedere comunque con l'affidamento diretto anche in presenza di solo preventivo pervenuto.

Le modalità di valutazione del preventivo saranno indicate nella successiva lettera di invito.

5. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali conferiti dai soggetti che abbiano manifestato interesse 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.

6. PUBBLICAZIONE

Il presente avviso viene pubblicato all'albo online e sul sito istituzionale della Scuola www.imtlucca.it.

ALLEGATI:

A) Modulo Manifestazione di Interesse

PUBBLICATO IN DATA 26 GENNAIO 2023

VIA PEC

Spett. le
 Scuola IMT Alti Studi Lucca
imtlucca@postecert.it

Oggetto: MANIFESTAZIONE INTERESSE - Affidamento servizi catering per vari eventi periodo febbraio – luglio 2023

Il sottoscritto _____, nato a _____ (____) il _____, C.F.: _____ residente a _____ in Via _____ n° _____, Telefono _____ E-mail _____ in qualità di (*rappresentante legale, procuratore*) _____ (*eventualmente*) giusta procura generale/speciale n° _____ del _____ a rogito del notaio _____ autorizzato a rappresentare legalmente l'Impresa (*Denominazione/ Ragione Sociale*) _____ con sede in _____, Via _____ n° _____, codice fiscale _____ partita I.V.A. _____, Telefono _____ E-mail _____

MANIFESTA IL PROPRIO INTERESSE

- a partecipare all'indagine di mercato per l'affidamento in oggetto

In conformità alle disposizioni di cui agli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii., consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro nel caso di affermazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'art. 76 del medesimo D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii., nonché delle conseguenze amministrative di esclusione dalle gare di cui al D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.,

DICHIARA

- 1)** di possedere i requisiti di ordine generale previsti dall'Avviso di indagine di mercato, non trovandosi in una delle ipotesi di esclusione previste all'art. 80 del Dlgs 19 aprile 2016, n. 50 e non avendo affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-*ter*, del d.lgs. del 2001 n. 165;
- 2)** di possedere il requisito di idoneità specificato nell'avviso in quanto è iscritto nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura.

- 3)** Di aver eseguito nell'ultimo triennio (dal 01.01.2020 al 31.12.2022) almeno un servizio di catering analogo a quelli oggetto dell'indagine, di importo minimo pari a € 7.000 (iva inclusa) a favore di un Ente pubblico o privato. Di seguito si indica descrizione sintetica del servizio, importo e soggetto beneficiario.

Descrizione sintetica del servizio	Importo (IVA inclusa)	Data	Soggetto Beneficiario (Ragione sociale, C.F. e P.IVA)
.....

- 4)** di essere iscritto al portale START della Regione Toscana (<http://start.e.toscana.it/regionetoscana/>) o di impegnarsi ad iscriversi prima dell'invio della successiva lettera di invito.

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

Firma

In caso di firma olografa allegare il documento di identità del sottoscrittore