

**All. "A" all'AVVISO  
DI INDAGINE DI MERCATO FINALIZZATA AD ACQUISIRE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE  
PER L'INDIVIDUAZIONE DI OPERATORI ECONOMICI INTERESSATI A PARTECIPARE ALLA  
PROCEDURA DI AFFIDAMENTO DIRETTO TRAMITE RDO SU MEPA PER IL  
SERVIZIO DI CATERING PER GLI EVENTI ORGANIZZATI DA PROMEX NELL'ANNO 2020 (a partire dal  
10/2/2020 al 31/12/2020)**

**avviso pubblicato il 23/1/2020 CIG ZE62BB387B CUP H98I17000320005**

**Premessa:**

Promex, azienda speciale della Camera di Commercio di Padova, organizza, nell'ambito delle proprie attività incontri, seminari, workshop ed altri eventi per la formazione e/o la promozione del sistema imprenditoriale padovano in ambito internazionale.

Nell'ambito di tali iniziative, Promex necessita di usufruire di un servizio di catering che, a seconda dell'orario di svolgimento dell'iniziativa e del numero degli operatori coinvolti, potrà essere declinato nei termini descritti di seguito:

**1) COFFEE BREAK**

- a) Per coffee break si intende un servizio a buffet, senza personale di servizio, da effettuarsi indicativamente tra le ore 10.30 e le ore 11.30.
- b) Per tale servizio viene richiesta la fornitura di:
  - Salatini di pasta sfoglia e/o vol-au-vent misti (almeno tre pezzi a persona);
  - Pasticceria morbida mista (almeno tre pezzi a persona);
  - Pasticceria secca mista (almeno tre pezzi a persona);
  - Caffetteria: espresso, orzo, deca, latte, the, forniti in termos adatti a mantenere calde le bevande per almeno un'ora;
  - Succhi di frutta (almeno due tipi);
  - Acqua naturale e frizzante (almeno mezzo litro a persona).

**2) LIGHT LUNCH**

- a) Per light lunch si intende un servizio a buffet, con personale di servizio addetto alla somministrazione di piatti caldi e caffetteria, da effettuarsi indicativamente tra le ore 12.30 e le ore 14.00.
- b) Per tale servizio viene richiesta la fornitura di:
  - Almeno due primi piatti caldi, di cui uno vegetariano;
    - Su richiesta, prevedere una alternativa adatta a persone celiache;
  - Affettati misti e formaggi;
  - Pane e grissini;
  - Mini tramezzini e/o mini panini e/o mini brioche salate misti/e (almeno tre pezzi a persona);
  - Pizzette (almeno tre pezzi a persona);
  - Pasticceria morbida mista (almeno tre pezzi a persona);
  - Pasticceria secca mista (almeno tre pezzi a persona);
  - Frutta fresca di stagione pronta per il consumo;
  - Caffetteria: espresso, orzo, deca, latte, the;
  - Succhi di frutta (almeno due tipi);

- Bibite frizzanti analcoliche (almeno due tipi);
- Acqua naturale e frizzante (almeno mezzo litro a persona).

### 3) APERITIVO

- a) Per aperitivo si intende un servizio a buffet, senza personale di servizio, da effettuarsi indicativamente tra le ore 11.30 e le ore 12.30 oppure tra le ore 17.30 e le ore 18.30
- b) Per tale servizio viene richiesta la fornitura di:
  - Salatini di pasta sfoglia e/o vol-au-vent misti (almeno tre pezzi a persona);
  - Mini tramezzini e/o mini panini e/o mini brioche salate misti/e (almeno tre pezzi a persona);
  - Pizzette (almeno tre pezzi a persona);
  - Cocktail analcolico;
  - Prosecco;
  - Succhi di frutta (almeno due tipi);
  - Bibite frizzanti analcoliche (almeno due tipi);
  - Acqua naturale e frizzante (almeno mezzo litro a persona).

### 4) APERICENA

- a) Per apericena si intende un servizio a buffet, con personale di servizio, da effettuarsi indicativamente tra le ore 18.30 e le ore 20.00
- b) Per tale servizio viene richiesta la fornitura di:
  - Almeno due piatti caldi, di cui uno vegetariano;
    - Su richiesta, prevedere una alternativa adatta a persone celiache;
  - Finger food misti (almeno tre pezzi a persona)
  - Affettati misti e formaggi;
  - Pane e grissini;
  - Mini tramezzini e/o mini panini e/o mini brioche salate misti/e (almeno tre pezzi a persona);
  - Pizzette e/o focaccia (almeno tre pezzi a persona);
  - Pasticceria morbida mista (almeno tre pezzi a persona);
  - Frutta fresca di stagione pronta per il consumo;
  - Cocktail analcolico e alcolico;
  - Prosecco;
  - Acqua naturale e frizzante (almeno mezzo litro a persona).

#### **Luogo di svolgimento del servizio:**

I vari servizi saranno di norma allestiti presso il Centro Conferenze alla Stanga (Piazza Zanellato, 21/A – Padova) o, in alternativa, presso la CCIAA di Padova (p.zza Insurrezione 1/A). Potrebbe essere necessario, in via residuale, allestire il servizio in altra sede che sarà tempestivamente comunicata al fornitore e sarà comunque entro l'area metropolitana di Padova.

#### **Volume stimato del servizio:**

Il numero di servizi previsti è indicativamente pari a 50, di cui si stimano circa 25 light lunch, 10 coffe break, 10 aperitivi e 5 apericene.

*Il numero totale stimato di persone da servire nel corso del 2020 (dal 10/2/2020 al 31/12/2020) è stimabile*

*nell'intervallo tra 1000/1100 soggetti.* Non vi è alcun impegno da parte dell'Azienda a raggiungere il numero di somministrazioni ivi indicato che è pertanto un numero indicativo stimato e presunto suscettibile di variazioni in diminuzione senza addebito di spese, oneri e/o altre somme a carica dell'operatore economico che risulterà aggiudicatario dell'affidamento diretto tramite MEPA.

Tipologia di servizio richiesto, numero esatto di partecipanti, data, orario e luogo dell'evento saranno tempestivamente comunicati al fornitore.

Il fornitore si impegna a fornire alimenti e bevande in quantitativo congruo rispetto al numero di partecipanti. Promex non assume l'obbligo di ordinare le quantità indicate che valgono come pura indicazione al fine di ipotizzare il volume stimato di consumo e come dato stimato del numero di persone per tipo di servizio.

Le quantità ordinate da Promex potranno pertanto risultare inferiori o superiori ai quantitativi indicati, sulla base del reale fabbisogno emergente nel corso di durata del contratto. Il Fornitore inviando la propria offerta si impegna a mantenere i prezzi offerti invariati a prescindere dall'andamento reale dei servizi richiesti.

#### **Valore stimato del servizio:**

*Il valore stimato del servizio per l'anno 2020 è pari ad € 9.000/10.000 oltre i.v.a..*

L'importo indicato è da considerarsi "importo presunto", sono considerate valide quindi, anche offerte di importo maggiore.

#### **Determinazione del prezzo:**

La modalità di aggiudicazione della RDO è al prezzo più basso ai sensi dell'art. 95 comma 4 lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016, in quanto acquisto di importo inferiore alla soglia di cui all'art. 35 del Codice con caratteristiche standardizzate le cui condizioni sono definite dal mercato.

Il servizio per l'anno 2020 verrà affidato all'operatore economico che offrirà il costo totale più basso, sulla base dell'**allegato A prospetto prezzi unitari**.

Il costo totale più basso è determinato dal costo medio unitario moltiplicato per il numero di persone stimate su base annuale (1.000). *Esempio: il fornitore offre un costo unitario pari a € 7 per il coffee break, € 14 per il light lunch, € 10 per l'aperitivo ed € 12 per l'apericena, il costo medio unitario sarà calcolato come segue:  $(5+12+9+10)/4 = 9$ . Il costo totale sarà quindi:  $9*1.000 = 9.000,00$ .*

In caso di offerte uguali si procederà mediante sorteggio.

E' facoltà della Stazione appaltante procedere all'affidamento anche in caso di una sola offerta valida ovvero di non affidare affatto in caso in cui siano ravvisate insufficienti condizioni di praticabilità del progetto o l'offerta economica non sia ritenuta congrua.

#### **Termini di preavviso**

Tempo di preavviso minimo per ordine catering n. 2 giorni: l'ordine sarà effettuato tramite l'invio di un modulo d'ordine tramite posta elettronica.

Eventuali modifiche al menù e/o al n. di partecipanti preavviso minimo di n. 1 giorno.

#### **Requisiti del personale impiegato**

Per tutte le tipologie di servizio: personale qualificato, disponibile, cordiale e autonomo nella gestione delle attività di allestimento e sgombero del servizio.

Per il servizio light lunch, per il quale è previsto personale addetto alla somministrazione: personale di servizio qualificato, disponibile, cordiale, autonomo e in uniforme. Inoltre, il personale deve essere in numero adeguato per la somministrazione del cibo e delle bevande ai partecipanti.

## **Organizzazione del servizio**

Sono a completo carico del fornitore:

- Trasporto;
- Allestimento e sgombero degli spazi per il buffet (incluso il trasporto e l'allestimento di tavoli dove sistemare il buffet e di tavolini d'appoggio);
- Fornitura di beni d'uso a rendere;
- Vettovagliamento: tovaglie, piattini, salviette, posate, bicchieri, tazzine/bicchierini da caffè e da tè, zucchero, cucchiaini, ecc.;

Sono richiesti al fornitore:

- Puntualità e tempestività nell'allestimento e disallestimento del servizio;
- Utilizzo minimo dello spazio per il posizionamento del materiale di servizio (carrelli, vassoi, stoviglie...) durante l'evento;
- Pulizia minima degli spazi utilizzati al momento dello sgombero alla conclusione del servizio;
- Svolgimento del servizio "a regola d'arte" e nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

## **Recesso unilaterale**

In caso di ripetute lamentele da parte degli avventori/clienti finali relativamente ad eventuali ritardi nelle consegne, preparazione e disallestimento, alla scarsa qualità e/o quantità del servizio e dei prodotti offerti, Promex si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di recedere dal contratto, previo preavviso di 30 gg indirizzato all'indirizzo di PEC dell'impresa aggiudicataria, senza che l'impresa stessa possa opporre eccezione alcuna all'esercizio di tale facoltà e nulla rivendicare se non il pagamento dei servizi resi fino a tale momento.

## **Contratto e oneri:**

Il contratto di fornitura con il fornitore prescelto si intenderà validamente perfezionato nel momento in cui il documento di stipula firmato digitalmente viene caricato a Sistema dal Punto Ordinante.

Tutte le spese, diritti e imposte, inerenti e conseguenti alla sottoscrizione del contratto, sono a carico dell'aggiudicatario.

Fanno parte integrante del contratto le *Condizioni generali di fornitura* allegate alla documentazione della RdO.

**Pagamenti:** a 30 gg data ricevimento fattura. Dal 1 gennaio 2018 anche Promex è soggetta al meccanismo della scissione dei pagamenti (cd Split Payment). Vanno richiamati in fattura i seguenti articoli: *Operazione effettuata ai sensi dell'art. 17-ter D.P.R. 633/72 – Iva da versare a cura del committente/cessionario. Operazione con "scissione dei pagamenti" DM 23.01.2015*. Nella fattura dovranno essere riportati l'imponibile e l'imposta, Promex provvederà a pagare l'imponibile al fornitore, mentre verserà direttamente l'Iva allo Stato.

## **Imposta di bollo:**

I documenti di stipula a seguito RDO e di accettazione di ordine diretto (ODA), scambiati all'interno del MEPA per l'approvvigionamento di beni e servizi sono soggetti a imposta di bollo (Ris. Agenzia Entrate n. 96/E del 16 dicembre 2013) a carico del fornitore.

Il soggetto aggiudicatario dovrà dimostrare l'avvenuto assolvimento dell'imposta di bollo, secondo le modalità di cui al D.P.R. n. 642/1972 e s.m.L, trasmettendo all'indirizzo e-mail [amministrazione@pd-promex.it](mailto:amministrazione@pd-promex.it) entro cinque giorni dall'aggiudicazione, idonea documentazione comprovante l'avvenuto pagamento dell'imposta,

ovvero copia in formato pdf della prima pagina del RDO con la marca da bollo applicata e annullata.

**Oneri per la sicurezza:**

Il costo per i rischi da interferenze viene quantificato in € 50,00 complessivi l'anno non soggetti a ribasso. Il costo per gli oneri interferenziali si intende ricompreso nel totale dell'offerta.

**Requisiti tecnici:**

Il Fornitore dovrà avere una sede operativa con cucina in prossimità del luogo del servizio (area metropolitana di Padova).

Letto e accettato

Data

Timbro e firma