

AVVISO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

L'Istituto di Management della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa intende conoscere e raccogliere manifestazioni preliminari di interesse per l'affidamento della fornitura del servizio di catering in occasione della International R&D Management Conference 2015, che si terrà a Pisa dal 23 al 26 giugno p.v.

In particolare, si prevede di avere la necessità dei seguenti servizi:

23/06/2015 Scuola Superiore Sant'Anna, cortile del Pozzo (Piazza martiri della libertà 33)

Numero persone ipotizzato: 150

- Welcome Cocktail (18:00 alle 22:00)

24/06/2015 Polo Piagge dell'Università di Pisa, Viale Giacomo Matteotti 3

- Welcome Coffee (8:00-9:00) – N. persone 180
- Coffee Break (10:30-11:00) – N. persone 220
- Lunch (13:00-14:00) – N. persone 220
- Tea Break (16:00-16:30) – N. persone 220

25/06/2015 Polo Piagge dell'Università di Pisa, Viale Giacomo Matteotti 3

- Welcome Coffee (8:30-9:00) – N. persone 180
- Coffee Break (10:30-11:00) – N. persone 220
- Lunch (13:00-14:00) – N. persone 220
- Tea Break (16:00-16:30) – N. persone 220
- Gala Dinner (19:00-24:00) presso location da definire; numero persone ipotizzato 200. E' richiesta una proposta di location

26/06/2015 Scuola Superiore Sant'Anna, cortile del Pozzo (Piazza martiri della libertà 33)

Numero persone ipotizzato: 150

- Welcome Coffee (9:0-9:30),
- Lunch (12:30-13:30),

In particolare i suddetti servizi dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- Per tutti i *Welcome Cocktail*, *Welcome Coffee*, *Coffee Break*, *Lunch*, *Tea Break* sono richiesti: tovagliato in cotone, bicchieri in vetro, piatti-tazze-tazzine in porcellana, vassoi in porcellana o acciaio, posateria in acciaio. Per la *Cena di Gala* sono richiesti tovagliato in fiandra/cotone damascato/jaquard, posateria, piatti e bicchieri di pregio;
- Il numero di addetti al servizio dovrà essere sempre adeguato al numero degli ospiti in modo da garantire lo svolgimento del servizio in modo snello;

- Welcome cocktail: servizio a buffet con tavoli di appoggio. Servizi minimi richiesti: acqua minerale naturale e gassata, vini toscani DOC o DOCG o IGT, birra, cocktail analcolico, prosecco, succhi di frutta; finger food, pizzette, rustici.
- Welcome coffee: servizio a buffet con tavoli di appoggio. Servizi minimi richiesti: acqua minerale, caffè, latte, tè, succhi di frutta, pasticceria secca;
- Coffee break (mattina): servizio a buffet con tavoli di appoggio. Servizi minimi richiesti: acqua minerale, caffè, latte, tè, succhi di frutta, pasticceria fresca e secca, piccoli salati;
- Lunch: servizio a buffet con tavoli di appoggio. Menù Toscano-Estivo (deve sempre prevedere anche piatti vegetariani, di cui almeno un primo). Servizi minimi richiesti: antipasti vari, 1 primo + 1 piatto freddo oppure (2 primi piatti), contorni freschi o grigliati, macedonia frutta fresca/sorbetti. Tutti i menù lunch dovranno comprendere pane, acqua minerale naturale e gassata, vini toscani DOC o DOCG o IGT, birra, caffè.
- Tea Break (pomeriggio): servizio a buffet con tavoli di appoggio. Servizi minimi richiesti: acqua minerale, caffè, latte, tè, succhi di frutta, pasticceria secca;
- Cena di Gala: tavoli apparecchiati per tutti gli ospiti. Il menu deve sempre prevedere anche piatti vegetariani, di cui almeno un primo. Servizi minimi richiesti: antipasti misti, 2 primi piatti, 1 secondo piatto con contorno di verdure, dolce. I menù dovranno comprendere pane, acqua minerale naturale e gassata, vini toscani DOC o DOCG o IGT, birra, aperitivi analcolici e prosecco, caffè.
- Tempi e durata: gli orari e la durata dei servizi dovranno essere rispettati come da programma.
- Location Cena di Gala: 200-350 persone. Servizio minimo: tavoli apparecchiati per tutti gli ospiti, facilità di raggiungimento dei tavoli dei buffet.
- Nelle 5/6 aule delle sessioni parallele (Polo Piagge), nei giorni 24 e 25 giugno, devono esserci sempre bicchieri e acqua minerale.
- Durante l'intera durata della conferenza (sia al Polo Piagge che alla Scuola) sono richiesti ombrelloni.

Sono ammessi a partecipare gli operatori economici con i seguenti **requisiti** tecnico-professionali di qualificazione:

1. Essere iscritti al registro delle imprese della CCIAA
2. Essere iscritti al Portale delle Pubbliche Amministrazioni (MEPA), bando "Eventi 2010" per l'erogazione dei servizi di catering;
3. Essere in possesso di tutte le autorizzazioni/licenze e/o equivalenti previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di catering
4. Esperienza documentata e maturata negli ultimi tre anni (con riferimento alla data di scadenza per la presentazione della manifestazione di interesse) nella organizzazione e gestione di servizi catering nell'ambito di conferenze internazionali con un numero di partecipanti pari o superiore a 200: almeno n. 2 servizi

Il mancato possesso di uno dei requisiti richiesti implica la non ammissione della manifestazione d'interesse e pertanto non seguirà invito alla procedura di RDO su MEPA. Gli operatori economici che avranno manifestato interesse a partecipare alla procedura e che risulteranno in possesso dei suddetti requisiti tecnico-professionali, saranno successivamente invitati a presentare RDO su MEPA

La valutazione avverrà sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa in conformità ai seguenti elementi di valutazione:

- 70 punti offerta tecnica;
- 30 punti offerta economica

La valutazione dell'offerta tecnica, per un massimo di 70 punti, avverrà sulla base dei seguenti criteri:

Offerta tecnica - 70 punti: Valutazione del processo di organizzazione e gestione dell'attività oggetto di fornitura che il fornitore dovrà descrivere dettagliatamente nella successiva fase di presentazione dell'offerta. All'interno di ciascuna voce sono previste delle soglie di sbarramento:

- **Punti 25–soglia di sbarramento punti 16,25:** Tipologia e varietà dei menù proposti con particolare attenzione ai prodotti del territorio;
- **Punti 30– soglia di sbarramento punti 19,50:** Valutazione del processo di organizzazione e gestione del servizio, in particolare:
 - a) descrizione dei processi operativi relativi all'erogazione dei diversi servizi richiesti con la descrizione di ruoli e numero di persone coinvolte nel servizio (punti 10 – soglia di sbarramento: punti 6,5);
 - b) soluzioni proposte per garantire il rispetto delle tempistiche imposte dal programma e per evitare affollamento e tempi di attesa (punti 20– soglia di sbarramento: punti 13);
- **Punti 15– soglia di sbarramento punti 9,75:** proposta di location adeguata ad una cena di Gala in un contesto prezioso e centrale che abbia una rilevanza architettonica e storica nel cuore di Pisa. Numero di persone compreso tra 200 e 350, tutte sedute a tavoli apparecchiati, con facilità di movimento; la location dovrà essere facilmente raggiungibile autonomamente dai partecipanti alla conferenza (a piedi o in taxi).

Offerta economica – 30 punti. L'importo posto a base di gara ammonterà a € 38.000 oltre IVA. Saranno ammesse solo offerte in ribasso.

I soggetti che intendono presentare la propria manifestazione d'interesse, non devono trovarsi in nessuna delle condizioni di esclusione dalla possibilità di contrarre con la Pubblica Amministrazione. A questo proposito si fa riferimento alla normativa per la partecipazione alle procedure di affidamento per contratti passivi della Pubblica Amministrazione, di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e da ogni altra disposizione legislativa e regolamentare.

Gli interessati dovranno far pervenire la loro manifestazione d'interesse entro il **03/03/2015 alle ore 12:00** all'indirizzo di PEC dell'Istituto di Management istituto-management@sssup.legalmail.it, con un messaggio con oggetto: "Manifestazione d'interesse per affidamento servizio di catering per R&D Management Conference 2015". La manifestazione d'interesse deve essere costituita dai seguenti documenti, all'attenzione dell'Istituto di Management: , allegando:

- dichiarazioni, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, in carta intestata, firmata dal legale rappresentante della Società:

a) di essere interessati alla fornitura del “servizio catering per R&D Management Conference 2015” le cui caratteristiche sono sopra descritte;

b) di essere iscritti al portale MePA in relazione al bando “Eventi 2010” per l’erogazione dei servizi di catering e pertanto di essere in possesso sia dei requisiti di ordine generale di cui all’art. 38 del D.Lgs. 163/06, sia di tutte le autorizzazioni/licenze e/o equivalenti previste dalla normativa vigente per l’esercizio di detta attività;

c) di possedere i requisiti tecnico-professionali di qualificazione sopra richiesti, indicando le prestazioni rese con le specifiche idonee a rispondere ai suddetti requisiti ed il periodo di erogazione delle prestazioni. Tenuto conto che l’espletamento dell’intera procedura di selezione dovrà essere svolta in tempi brevi, potrà essere aggiunta alla dichiarazione la relativa documentazione probatoria, quale contratti e fatture in copia conforme all’originale. Qualora sia presentata la sola autocertificazione, la verifica di quanto dichiarato sarà effettuata dalla stazione appaltante solo sull’aggiudicatario e l’eventuale riscontro del mancato possesso dei requisiti di qualificazione, determinerà l’esclusione dalla procedura di gara e l’escussione della garanzia provvisoria che sarà richiesta nell’invito a presentare offerta.

- qualsiasi altra documentazione ritenuta utile ai fini della propria candidatura.

I dati trasmessi da coloro che risponderanno alla presente proposta saranno trattati per le finalità di gestione della procedura. In qualsiasi momento gli interessati potranno esercitare i diritti ai sensi del D.Lgs. 196/2003.

Il responsabile del presente procedimento di manifestazione d’interesse è la Dott.ssa Mariagrazia Nardi, Responsabile Amministrativo Istituto di Management – Piazza Martiri della Libertà, n.24 – 56127 Pisa – email m.nardi@sssup.it, tel. 050-883995/89.

Il presente avviso sarà pubblicato sull’Albo on line della Scuola-nella pagina http://www.sssup.it/context_elenco.jsp?ID_LINK=11665&area=5.

Il presente avviso è da intendersi finalizzato esclusivamente alla ricezione di manifestazioni di interesse per favorire la partecipazione e la consultazione del maggior numero di operatori potenzialmente interessati, in alcun modo vincolante per l’Amministrazione.

Pisa, 26 febbraio 2015

IL DIRETTORE

Prof. Marco Frey

(Riproduzione di documento sottoscritto digitalmente
ai sensi degli artt.20 e 22 del D.Lgs. 82/2005)