



AVVISO DI GARA E INDAGINE DI MERCATO

Avviso di gara e indagine di mercato con contestuale acquisizione di preventivo per affidamento diretto ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera a) del servizio di organizzazione evento PON - Gestione degli interventi di Edilizia Scolastica.

**CODICE PROGETTO: 11.1.1B-FSEPON-INDIRE-2015-1
CUP B52F16000490006**

Richiamato l'art. 216, comma 9, del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, che prevede che fino all'adozione delle linee guida previste dall'art. 36, comma 7, l'individuazione degli operatori economici avvenga tramite indagini di mercato effettuate dalla stazione appaltante mediante avviso pubblicato sul proprio profilo del committente per un periodo non inferiore a quindici giorni, specificando i requisiti minimi richiesti ai soggetti che si intendono invitare a presentare offerta;

Vista la Delibera dell'ANAC n. 1097 del 26 ottobre 2016 di approvazione delle Linee Guida n. 4, adottate in attuazione del D.lgs 18 aprile 2016, n. 50, aggiornate al Decreto Legislativo 19 aprile 2017 con delibera del Consiglio n. 2016 del 1 marzo 2018, recanti "Procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi di operatori economici".

Visti gli articoli 140, 142, 143 e 144 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., relativi agli appalti di servizi sociali e di altri servizi specifici di cui all'allegato IX.

Richiamato in particolare, l'articolo 140, secondo il quale gli enti aggiudicatari possono rendere nota l'intenzione di procedere all'aggiudicazione di un appalto di servizi specifici di cui all'allegato IX mediante un avviso di gara.

Considerato che gli appalti di importo inferiore alla soglia di cui all'articolo 35, comma 1 lettera d), sono affidati nel rispetto di quanto previsto all'articolo 36 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.

Considerato inoltre che secondo la Delibera dell'ANAC n. 1097 del 26 ottobre 2016, le disposizioni di cui all'articolo 36 del Codice dei contratti pubblici e le linee guida n.4 si applicano alle stazioni appaltanti -ad eccezione delle imprese pubbliche e dei soggetti titolari di diritti speciali ed esclusivi per gli appalti di lavori, forniture e servizi di importo inferiore alla soglia comunitaria, rientranti nell'ambito definito dagli articoli da 115 a 121 del Codice dei contratti pubblici-, che intendono affidare lavori, servizi e forniture di importo inferiore alle soglie di cui all' articolo 35 del Codice dei contratti pubblici:

- a) nei settori ordinari, ivi inclusi i servizi attinenti all'architettura e all'ingegneria e i servizi sociali e gli altri servizi specifici elencati all'allegato IX;
- b) nei settori speciali, in quanto compatibili.

Con la presente quest'Amministrazione intende espletare indagine di mercato e contestuale acquisizione di preventivi per successiva procedura di affidamento diretto ai sensi dell'art.36 comma 2 lettera a) ,

INDIRE

Codice fiscale 80030350484
Posta elettronica certificata: indire@pec.it
Codice IPA: UF46QB

del servizio di organizzazione di un evento PON - Gestione degli interventi di Edilizia Scolastica (noleggio sala per seminario comprensiva di servizi tecnici e catering).

Il presente avviso è finalizzato esclusivamente alla ricezione di manifestazioni di interesse e preventivi di offerta, pertanto questa indagine di mercato non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l'Amministrazione che sarà libera di seguire anche altre procedure, senza che i soggetti che si siano dichiarati interessati o abbiano inviato preventivo di offerta possano avanzare, nemmeno a titolo risarcitorio, alcuna pretesa o diritto di sorta.

Si comunica, pertanto che, con la presente si intende espletare indagine conoscitiva per il servizio in oggetto, al fine di acquisire, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, concorrenza, rotazione e trasparenza, la disponibilità e preventivi di offerta degli operatori economici presenti nel mercato, ai sensi del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i.

Trattandosi di una procedura diretta all'assegnazione di un appalto, si precisa che nel rispetto del principio di rotazione, gli operatori aggiudicatari di precedenti appalti della stessa natura, non potranno partecipare al presente avviso. (si veda quanto stabilito dalla *Delibera dell'ANAC n. 1097 del 26 ottobre 2016 afferente le Linee Guida n. 4, di attuazione del D.lgs 18 aprile 2016, n. 50 ... " Il principio di rotazione comporta di norma il divieto di invito a procedure dirette all'assegnazione di un appalto, nei confronti del contraente uscente e dell'operatore invitato e non affidatario nel precedente affidamento"*).

Considerata la prossimità dell'evento e di conseguenza l'urgenza della procedura, la necessità di effettuare i controlli previsti dalla legge e tenuto conto della rilevanza del contratto, si stabilisce la durata di pubblicazione del presente avviso in 5 giorni lavorativi (dalla data di pubblicazione sul profilo della committente nella sezione "amministrazione trasparente" sotto la sezione "bandi e contratti").

1. Amministrazione proponente

Istituto Nazionale di Documentazione, Innovazione e Ricerca Educativa - Palazzo Gerini – Via M. Buonarroti, 10 – 50122 Firenze; Tel. +39 055-2380301 – Fax 055-2380330 – PEC: indire@pec.it; Web: www.indire.it.

Tipo di amministrazione: Ente pubblico di Ricerca.

Principale attività esercitata: Attività di ricerca in ambito educativo.

2. Codice NUTS del luogo principale di prestazione del servizio

IT143 (Roma)

3. Oggetto e specifiche dell'appalto

Codice CPV: 79952000-2

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di organizzazione di un evento PON - Gestione degli interventi di Edilizia Scolastica (noleggio sala per seminario comprensiva di servizi tecnici e catering).

L'evento si svolgerà in data da definire tra il 1 e il 15 dicembre.

Per motivi logistici la struttura deve essere ubicata in zona stazione Termini o altra zona centrale facilmente raggiungibile con i mezzi pubblici.

La Stazione Appaltante ha individuato i servizi necessari allo svolgimento dell'evento e affiderà ad un unico contraente l'erogazione e coordinamento dei servizi.

I servizi richiesti sono i seguenti:

- affitto di 1 sala da 300 posti con allestimento a platea a disposizione una giornata intera in data da definire (dal 1 al 15 dicembre);
- 1 Schermo, 1 videoproiettore, 3 microfoni fissi e 2 radiomicrofono, 1 PC per il tavolo relatori, 1 PC per la regia, avanzatore slide, acqua e bicchieri per i relatori e assistenza tecnica in sala durante tutta la durata dei lavori;

- 1 light lunch a buffet per 300 persone ;
- 1 welcome coffee per 300 persone

Il fornitore dovrà essere in grado di soddisfare tutte le richieste formulate nel presente avviso.

L'appalto non è riservato a laboratori protetti e la sua esecuzione non è riservata nel contesto di programmi di lavoro protetti.

4. Descrizione dei servizi minimi richiesti

- SALA PER SEMINARI: da 300 posti con allestimento a platea e podio, a disposizione una giornata intera infrasettimanale in data da definire, tra 1 al 15 dicembre p.v., in base alla disponibilità della struttura proposta;

- SERVIZI TECNICI E ALTRE RICHIESTE PER LA SALA SEMINARI:

- 1 schermo dimensioni 4x3 o superiore in base alle dimensioni della sala;
- 1 videoproiettore 10.000 ansilumen o superiore;
- 2 microfoni fissi e 1 radiomicrofono, 1 PC per il tavolo relatori e 1 PC per la regia, avanzatore slide;
- assistenza tecnica in sala durante tutta la durata dei lavori;
- acqua e bicchieri per i relatori ;
- desk accrediti;
- paline per segnaletica direzionale;

- WELCOME COFFEE:

Per welcome coffee si intende un servizio a buffet, senza personale di servizio, da effettuarsi indicativamente tra le ore 10.30 e le ore 11.30.

Per tale servizio viene richiesta la fornitura di:

- 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)

- LIGHT LUNCH:

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.

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).

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 i servizi welcome coffee e light lunch, per i quali 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;
- Svolgimento del servizio "a regola d'arte" e nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
- Rispetto dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari. (Decreto 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011).

5. Durata del contratto:

Il contratto avrà la durata di 1 giorno (data dell'evento).

6. Tipo di procedura:

Affidamento diretto ai sensi dell'art.36 comma 2 lettera a).

7. Importo presunto a base d'asta:

La base d'asta è fissata in complessivi euro 12.200 IVA esclusa.

Non saranno ammesse offerte in aumento né offerte parziali rispetto ai servizi richiesti.

Il corrispettivo è da intendersi convenuto "a corpo", in misura fissa ed invariabile.

L'importo deve ritenersi remunerativo di tutte le prestazioni oggetto del servizio.

Ai sensi del combinato disposto degli art.97, commi 5 e 6, del D.Lgs. 50/2018 e dell'art.26, comma 3, del D.Lgs. del 9 aprile 2008 n. 81, e in considerazione di quanto indicato dall'Autorità Nazionale Anticorruzione con propria determinazione nr.3/2008 "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture", non sono previste attualmente interferenze che richiedano redazione del DUVRI e calcolo degli specifici costi relativi. Resta fermo che il concorrente dovrà indicare, nel preventivo, i costi relativi alla sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dal concorrente medesimo.

8. Criterio di aggiudicazione:

L'affidamento avverrà secondo il criterio del minor prezzo trattandosi di un affidamento ai sensi dell'articolo 36, comma 2, lettera a).

9. Requisiti di partecipazione:

Possono partecipare alla presente avviso tutti gli operatori che, alla data di presentazione dell'offerta, risultino in possesso dei seguenti requisiti:

A. Requisiti di ordine generale

- possesso del certificato di iscrizione camera di commercio o equipollente per l'UE con oggetto sociale pertinente all'oggetto dell'appalto;

- assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016;

B. Requisiti di idoneità professionale e di capacità tecnica

- Esperienza di almeno 5 anni nei servizi di organizzazione eventi, dal momento dell'iscrizione alla Camera di Commercio;

10. Subappalto:

È ammesso il subappalto, previa opportuna indicazione in sede di gara della parte delle prestazioni oggetto del contratto di appalto affidate a terzi. Si applicano al riguardo le disposizioni di cui all'art.105 del Codice.

11. Contenuto dell'istanza di partecipazione:

I soggetti interessati dovranno far pervenire alla scrivente Amministrazione, entro e non oltre il termine di cui al successivo punto, apposita manifestazione di interesse inviando:

- Manifestazione d'interesse, preventivo di offerta / spesa e dichiarazione sostitutiva, in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. 445/2000, comprovante il possesso dei requisiti di ordine generale, redatta secondo il modello di cui all'All.to 1, **trasformata in PDF/A e sottoscritta digitalmente** dal legale rappresentante/procuratore;
- Copia del documento comprovante i poteri di firma in caso di procuratore;

Non dovrà essere inviata nessuna documentazione non espressamente richiesta.

12. Modalità e termine di presentazione della domanda:

La manifestazione di interesse, da redigersi secondo il modello di cui all'allegato 1, debitamente sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante della società, dovrà pervenire all'Istituto mediante posta certificata all'indirizzo:**legale.indire@pec.it**.

L'oggetto della mail pec dovrà essere "**Avviso di gara e indagine di mercato con contestuale acquisizione di preventivo per affidamento diretto ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera a) del Servizio di organizzazione evento PON - Gestione degli interventi di Edilizia Scolastica**".

La domanda dovrà pervenire entro le ore 23.59 del giorno mercoledì 21.11.2018.

13. Svolgimento della procedura:

In esito all'indagine di mercato di cui al presente avviso, l'Amministrazione si riserva d'affidare il servizio in oggetto all'operatore economico che ha presentato il miglior preventivo di spesa (sulla base del criterio del minor prezzo) in rapporto ai servizi descritti e in possesso dei requisiti richiesti.

Nel caso in cui pervenga una sola manifestazione di interesse, comunque valida, l'Amministrazione sceglierà se procedere comunque all'affidamento del servizio.

La procedura per l'affidamento si svolgerà attraverso la piattaforma elettronica MePA ("www.acquistinretepa.it").

In tal senso gli operatori economici che intendano partecipare al presente avviso dovranno verificare la loro iscrizione e abilitazione al momento della manifestazione di interesse al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA) all'interno del bando: Servizi - "Servizi di organizzazione eventi".

Inoltre, in considerazione dell'urgenza connessa al periodo indicativo per lo svolgimento dell'evento e dei tempi necessari per l'effettuazione dei controlli di legge, in sede di gara verrà richiesto all'operatore economico che ha presentato la migliore offerta/preventivo di produrre il documento PASSOE, rilasciato dall'ANAC, secondo le modalità che saranno meglio specificate nella lettera di invito.

L'Ente si riserva la facoltà di sospendere, modificare o annullare la procedura relativa al presente avviso.

14. Imposta di bollo:

I documenti di stipula, 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: **legale.indire@pec.it** entro cinque giorni dall'aggiudicazione, idonea documentazione comprovante l'avvenuto pagamento dell'imposta, ovvero copia in formato pdf della prima pagina del documento di stipula con la marca da bollo applicata e annullata.

15. Ulteriori indicazioni:

La stazione appaltante, sulla base delle disposizioni di cui agli articoli 1, cc. 1,3 e 13, L n. 135/2012, e articolo 1, c. 449, periodi I e II, L. 296/2006, si riserva la facoltà di:

- Procedere, senza alcun indennizzo per i concorrenti, all'annullamento di ufficio in autotutela della procedura di gara, ovvero di non procedere all'aggiudicazione provvisoria o definitiva o di non stipulare il contratto, qualora, nel corso della procedura di scelta del contraente, fossero attivate nuove convenzioni stipulate da CONSIP S.p.a., atteso l'obbligo assoluto di adesione previsto nelle surrichiamate disposizioni;
- Valutare la possibilità di rinegoziare la migliore offerta individuata nella procedura di gara, al fine di ricondurla ai parametri prezzo-qualità di cui all'art. 26, c. 3, L. 488/1999 nel rispetto dei principi di par condicio e trasparenza, limitatamente al profilo economico e comunque previa verifica di congruità all'esito dell'eventuale ribasso negoziato;
- Procedere all'eventuale stipula del contratto sotto la condizione risolutiva in caso di sopravvenuta disponibilità della convenzione CONSIP;
- Recedere in qualsiasi tempo dal contratto autonomo di fornitura o servizi validamente stipulato previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a 15 giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite; nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per la prestazione non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da convenzioni CONSIP S.p.a., ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 488/1999 successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato.

16. Dipendenti pubblici:

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.Lgs. n. 165/2001", l'appaltatore e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo sono tenuti, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dal sopracitato codice del quale potrà prendere visione sul sito



internet di questa Amministrazione all'indirizzo: http://www.indire.it/wp-content/uploads/2015/08/DPR_16__aprile_2013.pdf.

17. Trattamento dei dati personali:

Ai sensi del Regolamento UE 2016/279, si informa che i dati forniti dall'operatore economico saranno trattati ed utilizzati unicamente per le finalità connesse alla presente procedura di affidamento nonché alla stipula ed esecuzione del contratto. Per maggiori dettagli si rinvia all'informativa sintetica di cui all'all.1. Il titolare del trattamento dei dati è l'amministrazione aggiudicatrice: Istituto Nazionale di Documentazione, Innovazione e Ricerca Educativa (INDIRE), Via M. Buonarroti 10 – 50122 Firenze, fax 055-2380395, PEC indire@pec.it. Per l'esercizio dei suoi diritti l'operatore economico può scrivere a segreteriaipresidente@indire.it. Per complete ed esauritive informazioni sul trattamento dei dati è possibile consultare la sezione privacy del sito istituzionale di INDIRE.

18. Pubblicazione avviso sul sito dell'INDIRE

Il presente avviso è consultabile sul sito www.indire.it nella sezione "Bandi di gara e contratti" a partire dal giorno 14.11.2018 e per cinque giorni lavorativi consecutivi (21.11.2018).

19. Ulteriori informazioni:

Per eventuali richieste di chiarimenti è possibile scrivere a ufficio.legale@indire.it oppure contattare i seguenti numeri telefonici: 055/2380372 prima della scadenza del termine per la presentazione della propria offerta.

IL DIRETTORE GENERALE

Flaminio Galli

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del T.U. 445/2000 e del D.Lgs 82/2005 e rispettive norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa