

INDAGINE DI MERCATO PER SERVIZIO DI CATERING PER PRO BRIXIA, PRESSO L'UNITA' LOCALE BRIXIA FORUM, PER UN EVENTO DEL 26 OTTOBRE 2019.

Stazione appaltante: Pro Brixia, Azienda speciale della Camera di Commercio di Brescia, Via Einaudi, 23 – 25121 Brescia

Gli operatori economici interessati potranno partecipare tramite la piattaforma di Arca Lombardia (<https://www.arca.regione.lombardia.it/wps/portal/ARCA/Home/e-procurement/piattaforma-sintel>) nella sezione relativa alla procedura.

Termine di partecipazione: ore 13.00 del 21 ottobre 2019

Per qualsiasi informazione si prega di mandare comunicazione attraverso la piattaforma Sintel.

Art. 1 - Oggetto del servizio

Fornitura del servizio di catering per 700 ospiti (numero minimo garantito), per un evento del 26 ottobre 2019 presso Brixia Forum, Via Caprera 5 (BS).

Art. 2 - Contenuto della prestazione

Il servizio sarà realizzato presso Brixia Forum il 26 ottobre 2019 e dovrà prevedere quanto segue:

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI CATERING PER PRO BRIXIA, PRESSO L'UNITA' LOCALE BRIXIA FORUM, PER UN EVENTO DEL 26 OTTOBRE 2019.

1-Servizio di welcome coffee:

caffè espresso – decaffeinato – cappuccino – orzo – tè caldo -succhi di frutta – acqua minerale – biscotteria secca assortita croissant dolci – girelle all'uvetta – sfogliatine al cioccolato – mini krapfen – mini muffin.

2-Servizio di lunch a buffet:

-Franciacorta Brut;
-vino bianco del territorio bresciano;
-soft drink -acqua minerale gasata e naturale;
-cesti di pane casareccio da taglio;
-chips di pane carasau infornato con aromi;
-tagliere di salumi della tradizione accompagnati da giardiniera di verdure;
-tagliere di formaggi stagionati;
-mezzani e freschi accompagnati da confetture;
-tartare di manzo con senape antica e pinoli tostati
-stracotto di manzo al Curtefranca rosso e scalogno confit e purea di patate
-salmone marinato agli agrumi ed aneto con salsa yogurt
-ciuffetti di calamari in umido
-verdure al forno
-lasagnetta con pomodoro valpadano al profumo di sottobosco
-insalata di frutta fresca
-degustazione di finger alle creme
-degustazione di piccola pasticceria
-caffè espresso

Art. 3- Determinazione del costo offerto

Il prezzo offerto dovrà essere comprensivo di tutti gli oneri relativi al servizio e di ogni altro onere, dovuti all'impresa, sulla base delle norme in vigore, in connessione con l'esecuzione del contratto. Si intendono inoltre comprese nel corrispettivo offerto tutte le spese inerenti le trasferte (vitto, alloggio e spostamenti), eventuali consulenze, i costi relativi alle dotazioni tecnologiche ed alla loro manutenzione – comprese le utenze (telefoniche, traffico internet ecc.).

Art. 4- Requisiti di idoneità professionale:

Il fornitore e l'eventuale personale utilizzato dovranno avere i requisiti, le competenze e la comprovata esperienza pluriennale nei seguenti campi:

- catering di elevatissima qualità per eventi di altissimo livello;

- esperienza nella fornitura di catering, per eventi di rilevanza nazionale/internazionale.

Art. 5 - Requisiti di partecipazione all'indagine di mercato

I partecipanti all'indagine di mercato dovranno:

- essere in possesso dei requisiti di ordine generale per contrarre con la pubblica amministrazione ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;
- essere registrati sul portale Sintel e qualificati come fornitore di Pro Brixia;
- essere in possesso dei requisiti di idoneità professionale di cui all'art 4;
- allegare la scheda prezzi compilata e firmata digitalmente;
- allegare la dichiarazione dei requisiti sottoscritta con firma digitale.

IL RUP
Dr.ssa Rima Balhiss