

PAUSE - Atelier dei Sapori

Un progetto dedicato al cibo al Centro Internazionale Loris Malaguzzi di Reggio Emilia,
con Ristorante e Caffetteria

Oggetto: preventivo per light lunch

Preventivo n. 6620

Committente: Comune Reggio Emilia – Progetto SDG GO BUSINESS

Sede legale in: Piazza Prampolini 1, 42124 Reggio Emilia

P.Iva o C.F.: 00145920351

Sdi: Z702E8811D

Riferimento: Giorgia Malaguzzi

Email: giorgia.malaguzzi@comune.re.it

Persone: 25

Data: 06 ottobre 2020 e altri due appuntamenti entro dicembre 2020

Location: Tecnopolo

Servizi richiesti: light lunch

Orario: 13.00

Quotazione:

€ 13.00 + iva 10% a persona

A watercolor-style illustration of a basket filled with numerous red tomatoes, some with green stems and leaves. The basket is depicted with a simple, sketchy outline.

Cos'è PAUSE Atelier dei Sapori

Nel 2006 nasce a Reggio Emilia **Pause-Atelier dei Sapori**: Ristorante, caffetteria e foodshop all'interno del Centro Internazionale Loris Malaguzzi.

Punto di forza del progetto è quello di mantenere uno stretto legame con le cucine delle scuole d'infanzia e dei nidi della città, caratterizzati da una continua sperimentazione. Nel 2017 Pause-Atelier dei Sapori si rinnova: si fa impresa, si configura come società a responsabilità limitata (srl) partecipata al 100% da Fondazione Reggio Children e diviene laboratorio di ricerca con obiettivi nuovi e nuovi progetti, in coerenza con la mission di Fondazione.

Pause-Atelier dei Sapori srl si propone quindi al Centro Internazionale Loris Malaguzzi come punto di riferimento per qualificare l'accoglienza, per costruire senso di comunità, in cui esprimere il desiderio di partecipare e contribuire a sviluppare ricerca a partire dall'infanzia come paradigma di qualità per la qualità di vita delle persone.

Pause-Atelier dei Sapori srl si fa quindi mediatore tra la ricerca e il pubblico e partendo da questa dichiarazione intende offrirsi come motore di nuove idee per la città di Reggio e a livello internazionale dando ulteriore forza al catalogo di ricerche di Fondazione Reggio Children.



Menù 6 ottobre :

Bis di primi con lasagna tradizionale al ragù e fagottino di pasta all'uovo ripieno di spinaci e ricotta, crema di pomodoro agli aromi

Acqua naturale e frizzante

Caffè in cialda

Quotazione:

€ 13.00 + iva 10% a persona

Menù secondo appuntamento:

Bis di primi

Acqua naturale e frizzante

Caffè in cialda

Quotazione:

€ 13.00 + iva 10% a persona

Menù terzo appuntamento:

Bis di primi

Acqua naturale e frizzante

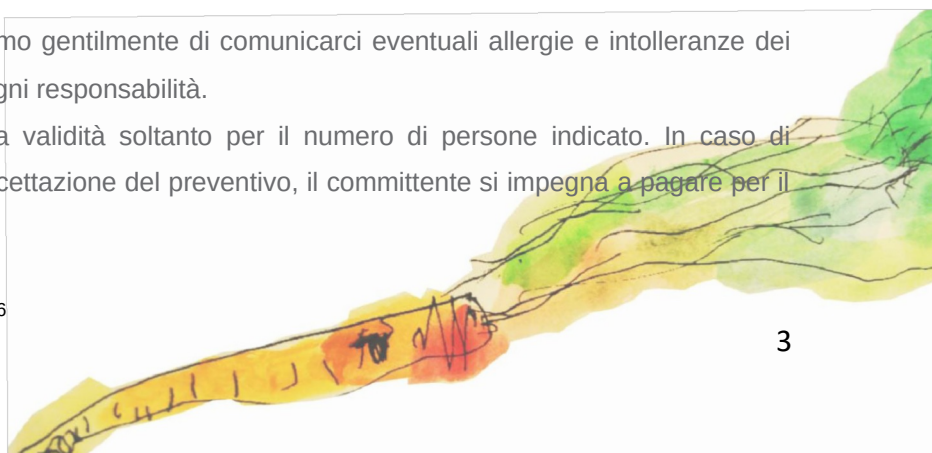
Caffè in cialda

Quotazione:

€ 13.00 + iva 10% a persona

Note indicate al cliente: Vi chiediamo gentilmente di comunicarci eventuali allergie e intolleranze dei Vostri ospiti; ove non indicate si declina ogni responsabilità.

La quotazione espressa nel suddetto ha validità soltanto per il numero di persone indicato. In caso di diminuzione dei partecipanti, all'atto di accettazione del preventivo, il committente si impegna a pagare per il



numero indicato, anche in caso di numero effettivo inferiore. In caso di aumento dei partecipanti Pause – Atelier dei Sapori si riserva la possibilità di cambiare quotazione, previa comunicazione preventiva da parte del committente. Ove non venga dato preavviso in caso di aumento dei partecipanti, Pause – Atelier dei Sapori declina ogni responsabilità nel caso in cui le pietanze, le bevande, le risorse e/o qualunque bene inserito nel preventivo non sia sufficiente.

Nel caso in cui durante l'evento in oggetto sia previsto un intrattenimento musicale, il committente è responsabile del pagamento della Siae. Si ricorda che qualunque attrezzatura deve essere corredata da relativa certificazione CEE e che è vietato l'utilizzo di macchine del fumo o analoghi.

Validità del preventivo: la quotazione espressa nel suddetto e l'opzione sul luogo scelto all'interno del Centro Internazionale Loris Malaguzzi hanno una durata di 7 giorni dalla data di spedizione via mail. Una volta superata la scadenza Pause – Atelier dei Sapori si può ritenere libero di affittare gli spazi richiesti ad altri.

Con l'accettazione del preventivo il committente dichiara di aver preso visione, aver compreso, aver accettato l'informativa relativa al trattamento dei dati personali pubblicata al link <https://www.pausesrl.it/it/?id=contatti> e di dare espressa autorizzazione al trattamento dei dati personali.

Preventivo n. 6620

Reggio Emilia, 02/10/2020

Firma del committente per accettazione

Per capire le piante e trovarne il nome, si può anche usare il gusto.

Davide, anni 5





Area Competitività, Innovazione Sociale, Territorio e Beni comuni

Palazzo Ancini, Via Farini n. 1 - 42121 Reggio Emilia

Spett.
PAUSE Atelier dei Sapori
Via Bligny n. 1/a
42124 Reggio Emilia

RICHIESTA DI OFFERTA

Oggetto: Progetto "SDG GO BUSINESS - Laboratori territoriali per l'innovazione e la sostenibilità delle imprese" (CUP J89E20000730002) _ Richiesta d'offerta per un servizio di catering

CIG: Z702E8811D

Visto il D.Lgs. 50 del 19.04.2016
Visto il D.P.R. 207 del 05.10.2010

L'Amministrazione Comunale di Reggio Emilia (Piazza Prampolini, 1 - 42121 Reggio Emilia - C.F. e P.Iva 00145920351), in qualità di Ente Appaltante/Committente, intende procedere all'affidamento di un **servizio di catering** da svolgersi nel contesto dello sviluppo del Progetto "SDG GO BUSINESS - Laboratori territoriali per l'innovazione e la sostenibilità delle imprese" (CUP J89E20000730002), così come di seguito descritto, ai sensi dell'art. 36 comma 2, lettera a) del D.Lgs. 50/2016.

Pertanto l'Amministrazione Comunale invita codesta Ditta, fermi restando i requisiti di ammissibilità da accertare nel corso della procedura, a presentare apposita offerta, intendendosi, con l'avvenuta presentazione, pienamente riconosciute ed accettate tutte le modalità, le indicazioni e le prescrizioni previste dalla presente Richiesta di offerta e da tutti gli atti da essa richiamati.

L'offerta dovrà pervenire (unitamente alla presente "Richiesta di offerta" sottoscritta per presa visione e accettazione di quanto in essa esplicitato ed al documento di cui all'Allegato 1 alla presente richiesta, anch'esso debitamente compilato) a mezzo e-mail all'indirizzo giorgia.malaguzzi@comune.re.it entro il giorno 15.10.2020.

1. OGGETTO e DESCRIZIONE DELL'APPALTO

La presente richiesta di offerta ha per oggetto un servizio di catering da svolgersi in n. 3 diverse giornate da fissare in date da concordarsi di concerto nel periodo Ottobre/Dicembre 2020. Per ognuno dei tre diversi pranzi sarà necessario prevedere:

- light lunch servito per 25 persone da realizzarsi presso il Tecnopolo di Reggio Emilia, che preveda n. 2 primi piatti di cui uno vegetariano, caffè con cialde, acqua minerale naturale e frizzante.

Si evidenzia che il servizio dovrà svolgersi nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza anticontagio Covid-19.

2. MODALITA' DI AFFIDAMENTO E IMPORTO DELL'APPALTO

Il servizio sarà affidato ai sensi dell'art. 36 comma 2, lettera a).

Si procederà all'affidamento del servizio in oggetto con apposito atto di conferimento, di cui verrà data comunicazione all'affidatario, ed a seguito della verifica riguardo completezza, congruità e correttezza della documentazione di offerta trasmessa.

L'aggiudicazione del servizio sarà effettuata per un unico lotto. Non sarà presa in considerazione un'eventuale offerta di importo superiore all'importo massimo previsto per l'affidamento come più sotto specificato.

E' facoltà della Stazione Appaltante non procedere all'aggiudicazione definitiva per motivi di interesse pubblico; il Comune si riserva la facoltà di non procedere all'affidamento in oggetto nel caso si verificassero condizioni ed eventi, indipendenti dall'operatore economico che ha presentato offerta, tali da non consentire il conferimento stesso. Nessun rimborso o compenso spetterà all'offerente per eventuali spese sostenute in dipendenza della presente richiesta e l'offerente non avrà alcun diritto a risarcimento di danno emergente o lucro cessante in caso di mancato affidamento. L'offerta presentata sarà immediatamente vincolante per l'offerente.

Con l'invio della propria Offerta l'offerente accetta tutte le condizioni particolari di contratto previste dalla Stazione Appaltante nella presente lettera di richiesta di offerta.

L'importo previsto per l'affidamento è stimato in massimi € 13,00 + Iva 10% per persona per ogni pasto servito, onnicomprensivi di tutti i costi diretti e indiretti che l'affidatario dovrà sostenere per l'espletamento del servizio stesso.

3. DURATA ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di affidamento, l'appalto avrà la durata dalla data di esecutività della Determinazione Dirigenziale di affidamento del servizio fino al 31.12.2021 (data ultima).

Ai sensi del Decreto Legge n. 95/2012, convertito nella Legge 7 agosto 2012 n. 135, art. 1 commi 7 e 13, il contratto di prestazione di servizi potrà essere rescisso nell'immediato senza che la Ditta possa vantare alcuna rivalsa nei confronti della Stazione Appaltante nel caso di intervenuta disponibilità di convenzioni Consip e/o delle centrali di committenza regionali che prevedano condizioni di maggior vantaggio economico.

Sarà facoltà dell'Amministrazione, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione della prestazione di servizio fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, richiederne l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario, come previsto dall'art. 106, comma 12 del D.Lgs. 50/2016.

Le modalità di esecuzione del servizio sono contenute nella presente lettera di richiesta di offerta.

In caso di affidamento, l'Affidatario dovrà operare in collegamento con il Committente ed i soggetti da esso incaricati del necessario coordinamento, al fine di assicurare la miglior riuscita del servizio. Qualsiasi decisione che possa comportare conseguenze di tipo qualitativo, temporale, etc. sullo svolgimento delle attività dovrà essere preventivamente sottoposto al benessere del Committente. Il servizio dovrà essere svolto con la più rigorosa osservanza di tutte le norme legislative e regolamentari statali, regionali e locali riguardanti l'ambito delle attività da svolgersi, nonché delle specifiche indicazioni fornite dal Committente.

Il Committente sarà esonerato da ogni responsabilità in relazione a danni causati dall'Affidatario a persone e/o cose nel corso di svolgimento del servizio. A tal fine, con la sottoscrizione della presente richiesta di offerta e con la presentazione dell'offerta stessa, si intenderà dichiarato da parte dell'Affidatario il fatto di essere munito di idonea polizza assicurativa di responsabilità civile professionale per i rischi derivanti dallo svolgimento delle attività di propria competenza e del fatto che lo stesso adegui le proprie prestazioni alle norme antinfortunistiche e di sicurezza e igiene sul lavoro, di cui al D.Lgs. 81/08.

Si sottolinea che sono stati condotti accertamenti volti ad appurare l'esistenza di rischi da interferenza nell'esecuzione del servizio in oggetto e che suddetti rischi non sono stati riscontrati e, pertanto, non sarà

necessario provvedere alla redazione del DUVRI, in conformità a quanto previsto dall'art. 26, comma 3-*bis* del D.Lgs. 81/2008.

4. REQUISITI DI CARATTERE GENERALE E MORALE

L'autocertificazione in merito ai requisiti di carattere generale e morale sarà acquisita obbligatoriamente in via preventiva all'affidamento e pertanto dovrà essere presentata dall'offerente congiuntamente all'Offerta (Rif. Allegato 1). La documentazione attestante la regolarità riguardante obblighi contributivi e adempimenti previdenziali sarà acquisita d'ufficio dal Committente.

5. PAGAMENTO

In caso di affidamento, il corrispettivo sarà liquidato al completamento della collaborazione a seguito di emissione di regolare documentazione fiscalmente valida, emessa, se del caso, nel rispetto di quanto disposto dall'art. 25 del D.L. 66/2014 relativamente all'obbligo della fatturazione elettronica, tramite bonifico bancario entro 30 gg. dal ricevimento di quest'ultima.

Il documento fiscale di pagamento andrà intestato a: COMUNE DI REGGIO EMILIA _ Piazza Prampolini n. 1, 42121 Reggio Emilia _ C.F. e P. IVA n. 00145920351 _ Codice Unico Ufficio IPA: 3G5MNG.

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, comma 8, della Legge 136/2010, l'Affidatario dovrà assumere l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari, secondo la disciplina contenuta nella legge ora menzionata.

L'Affidatario avrà l'obbligo di comunicare al Comune di Reggio Emilia qualsiasi variazione intervenuta nella denominazione o ragione sociale dell'impresa indicando il motivo della variazione (cessione, fusione, trasformazione, etc.). Il Comune di Reggio Emilia non si assumerà alcuna responsabilità per il ritardo nei pagamenti dovuto a ritardo della comunicazione stessa.

6. INADEMPIMENTO, RISOLUZIONE E RECESSO

Il contratto si risolverà alla scadenza prefissata. Le Parti, in ogni caso, potranno recedere anticipatamente anche prima della scadenza, per giusta causa (*rif. art. 2237 del Codice Civile*). Il Comune di Reggio Emilia avrà il diritto di procedere alla risoluzione del contratto (*rif. art. 1456 del Codice Civile*) in caso di gravi violazioni degli obblighi contrattuali, nonché in caso di arbitrario abbandono o sospensione delle attività da parte dell'Affidatario non dipendenti da cause di forza maggiore o in caso di cessazione o fallimento dell'Affidatario stesso.

Inoltre, ai sensi del D.L. 95/2012, convertito in Legge 135/2012 (art. 1, commi 7 e 13), il contratto potrà essere recesso nell'immediato dal Comune di Reggio Emilia senza che l'Affidatario possa vantare alcuna rivalsa nei confronti del Comune di Reggio Emilia stesso nel caso di intervenuta disponibilità di Convenzioni Consip e/o delle centrali di committenza regionali relativamente alle prestazioni oggetto del presente contratto, che prevedano condizioni di maggior vantaggio economico.

7. PROPRIETÀ, SICUREZZA E RISERVATEZZA DEI RISULTATI

I documenti ed il materiale prodotti in relazione allo svolgimento del servizio saranno di proprietà del Committente. L'Affidatario potrà avvalersi di documenti e materiali risultato dell'esecuzione del servizio e di portarli a eventualmente a conoscenza di altri soggetti e/o di divulgarli, solo previa comunicazione scritta al Committente (che potrà negare l'autorizzazione) ed indicando comunque che detti prodotti sono frutto di un servizio svolto per conto del Committente stesso.

L'Affidatario avrà l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, anche tramite l'esecuzione dell'accordo, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma, di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione dell'accordo e di non farne oggetto di comunicazione o trasmissione senza l'espressa autorizzazione del Committente. L'obbligo sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del servizio. L'obbligo non concernerà i dati che siano o divengano di pubblico dominio. L'Affidatario sarà responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza suddetti e risponderà nei confronti del Committente per eventuali violazioni dell'obbligo di riservatezza commesse dai suddetti soggetti.

L'Affidatario potrà utilizzare servizi di cloud pubblici ove memorizzare i dati e le informazioni trattate nell'espletamento dell'incarico affidato, solo previa autorizzazione dell'Ente. In caso di inosservanza degli obblighi descritti, il Committente avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che l'Affidatario sarà tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare. L'Affidatario potrà citare i termini essenziali del contratto

nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione dell'Affidatario stesso a gare e appalti, previa comunicazione al Committente delle modalità e dei contenuti di detta citazione.

Sarà possibile ogni operazione di auditing da parte del Committente attinente le procedure adottate dal fornitore in materia di riservatezza e degli altri obblighi assunti con l'affidamento del servizio. L'Affidatario non potrà conservare copia di dati e programmi del Committente, né alcuna documentazione inerente ad essi dopo la scadenza del contratto e dovrà, su richiesta, ritrasmetterli al Committente.

8. SPESE CONTRATTUALI

Saranno a carico dell'Affidatario le eventuali spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, da registrarsi solamente in caso d'uso. In caso di disaccordo, le parti si impegnano a risolvere amichevolmente tutte le controversie che dovessero insorgere. In caso di mancato accordo, per la soluzione delle controversie sarà competente il foro di Reggio Emilia. Per quanto non espressamente stabilito nella presente Richiesta di offerta si applicano le disposizioni di legge in materia.

9. INFORMAZIONI

Al fine di acquisire informazioni e/o chiarimenti utili per la formulazione dell'offerta è possibile rivolgersi (preferibilmente via mail) a:

Giorgia Malaguzzi _ E-mail: giorgia.malaguzzi@comune.re.it _ Tel. 0522/456695

10. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 si informa che il Comune di Reggio Emilia, con sede a Reggio Emilia, Piazza Prampolini n. 1, Cap 42121, Tel. 0522/456111, e-mail privacy@comune.re.it, pec: comune.reggioemilia@pec.municipio.re.it, è il Titolare dei dati personali e si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni che verranno fornite nell'ambito della procedura per l'affidamento del servizio di cui all'oggetto della presente lettera.

Tutti i dati forniti saranno trattati solo per le finalità connesse e strumentali alla procedura per l'affidamento del servizio di cui all'oggetto della presente lettera, nel rispetto delle disposizioni vigenti.

Il Responsabile per la protezione dei dati per il Comune di Reggio Emilia è la Società Lepida S.p.a., con sede a Bologna, Via della Liberazione n. 15, Cap 40128, Tel. 051/6338800, e-mail dpo-team@lepida.it.

Il trattamento dei dati raccolti verrà effettuato con strumenti manuali, informatici o telematici esclusivamente per fini istituzionali e precisamente in funzione e per i fini e tempi della procedura per l'affidamento del servizio di cui all'oggetto della presente lettera.

L'informativa completa, resa ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento Europeo 679/2016, è allegata alla presente lettera.

La firma della presente lettera varrà anche quale autorizzazione al trattamento dei dati personali limitatamente e ai fini della procedura per l'affidamento del servizio di cui all'oggetto della presente lettera.

La Privacy Policy del Comune di Reggio Emilia è consultabile al seguente link:

<http://www.comune.re.it/retcecivica/urp/HomePage.nsf/PortletDocumentiGruppiID/8A7A81424AD0DDACC1257B2C003EC2F7?opendocument&FT=P>

11. RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è l'Arch. Massimo Magnani.

Per presa visione ed accettazione

Il legale rappresentante

(nome

firma

PAOLA CAVAZZONI
PAUSE ATELIER DEI SAPORI