

**DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE**  
(n. **58**/A del 12/11/2018)

**OGGETTO: DETERMINA A CONTRARRE. AFFIDAMENTO DIRETTO AI SENSI DELL'ART. 36 CO. 2 LETT.A) DEL D.LGS. N. 50/2016 PER LA FORNITURA DI SERVIZI CONNESSI ALLA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI: III livello Corso Sommelier 2018**

**CUP: F67H18000720003**

**IL DIRIGENTE**

**PREMESSO:**

- che a seguito della delibera N. 35 del 22.05.2018 dell'Amministratore Unico di S.I. Impresa:
  - è stata approvata la realizzazione di n. 3 Corsi formazione per Sommelier, ciascuno per 30 persone, con il supporto dell'AIS (I°, II° III° Livello) per un costo totale € 36.600,00 (oltre iva) di cui il 50% (pari ad € 18.300,00) a carico dei partecipanti (mediante quota di iscrizione) e il restante 50% (pari ad € 18.300,00) a carico di S.I. Impresa;
  - è stata accertata, in entrata la somma di € 18.300,00 (pari al 50% del costo e derivante dalle quote di partecipazione a carico dei partecipanti) imputandola al capitolo di bilancio in entrata alla voce A 1;
  - restano a carico della Azienda Speciale le spese relative ai vini, alla sala per le lezioni per € 8.500,00 oltre IVA;
  - è stata impegnata in uscita la somma totale di € 45.100,00 (oltre IVA) pari al costo necessario alla realizzazione della suddetta iniziativa (realizzazione dei corsi con AIS, spese relative ai vini, ecc.) imputandola alla Voce C 11 del Preventivo economico 2018 di S.I. Impresa approvato con deliberazione dell'Amministratore Unico dell'Amministratore Unico N.70 del 07.12.2017;
  - è stato affidato al Dirigente Responsabile dell'Area Formazione, Università, Scuola Protocolli di Intesa e Servizi Camerali il budget necessario per la realizzazione delle suddette iniziative con le modalità espresse nella premessa della suddetta deliberazione;
- con determina a contrarre n.31/A del 22/05/2018 del Dirigente Responsabile dell'Area Formazione, Università, Scuola Protocolli di Intesa e Servizi Camerali, Luigi Russo, è stata individuata l'AIS quale struttura per la realizzazione delle attività didattiche (docenze, tutoraggio, direzione corso, sommelier di servizio, servizio di bicchieri, kit di libri didattici per un numero di 30 partecipanti per ciascun corso) e che con ordine prot. n.1295 del 29/05/2018 è stato stabilito che la fatturazione a Si Impresa dovesse avvenire entro la data del 31/12/2018;
- con determina a contrarre n.31/A del 22/05/2018 del Dirigente Responsabile dell'Area Formazione, Università, Scuola Protocolli di Intesa e Servizi Camerali, Luigi Russo, per la scelta dei fornitori di vini e bevande è stato ritenuto opportuno, in mancanza di un Albo fornitori di Si Impresa a cui attingere e vista la difficoltà riscontrata per precedenti edizioni di procedere alla selezione dei fornitori attingendo a quelli iscritti su Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, di procedere ad invitare n. 10 aziende specializzate nel settore individuate attraverso una indagine di mercato sul web ad esclusione della ditta aggiudicataria dell'ultima fornitura analoga per le iniziative di S.I. Impresa;
- con determina a contrarre n.31/B del 29/05/2018 del Dirigente Responsabile dell'Area Formazione, Università, Scuola Protocolli di Intesa e Servizi Camerali, Luigi Russo, è stata affidata la fornitura di vini all'enoteca Dante, per un importo pari a euro 1990,34 oltre iva e che pertanto, rispetto al budget disponibile di euro 8500,00 oltre iva residuano 6509,66 oltre iva;





- è necessario specificare che il budget di euro 8500,00 oltre iva per acquisizione di vini, bevande, sale per le lezioni di cui alla delibera N. 35 del 22.05.2018 dell'Amministratore Unico di S.I. Impresa debba intendersi esteso anche alle necessarie forniture di catering previste dal programma AIS per il Corso di III livello;
- che in data 23/07/2018 con delibera n.43 dell'Amministratore Unico di SI Impresa è stato modificato l'organigramma funzionale aziendale (poi approvato con delibera del Commissario straordinario della CCIAA di Napoli n.101 del 31/07/2018) che ha tra l'altro ridenominato come segue l'Area di cui è responsabile il Dirigente Luigi Russo: Area Formazione, Comunicazione, Servizi camerali e Progetti;
- il calendario della terza edizione del Corso proposto dall'AIS prevede che il Corso cominci in data 20/11/2018 e che delle n.14 lezioni previste n.4 si tengano nel 2019, così come l'esame scritto ed orale che si concluderà in data 02/03/2019

#### **VISTO CHE:**

- Occorre provvedere alla acquisizione delle forniture previste dall'AIS e necessarie a garantire la migliore riuscita del progetto formativo ed in particolare all'acquisto di vini e di assaggi di cibo e bevande necessari per lo svolgimento delle lezioni del III livello come da programma del Corso AIS (allegato a) e secondo lo schema (allegato b) fornito dall'AIS che costituiscono parte integrante della presente determinazione, per un importo massimo di € 2500,00 oltre Iva per vini e bevande e 1500,00 oltre iva per assaggi di cibo;

#### **CONSIDERATO CHE:**

- per la scelta dei fornitori di vini si ritiene opportuno, in analogia a quanto previsto dalla determina a contrarre n. 31 del 22/05/2018 e perdurando la mancanza di un Albo fornitori di Si Impresa a cui attingere e vista sia la difficoltà riscontrata per precedenti edizioni di procedere alla selezione dei fornitori attingendo a quelli iscritti su Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione di procedere ad invitare n. 5 aziende specializzate nel settore individuate attraverso una indagine di mercato sul web ad esclusione della ditta aggiudicataria dell'ultima fornitura analoga per le iniziative di S.I. Impresa;
- per la scelta dei fornitori di catering si ritiene opportuno, non essendoci la tempistica necessaria per una gara sul MEPA, ed in considerazione dell'esiguità della fornitura, di procedere ad invitare n.5 aziende specializzate nel settore individuate attraverso una indagine di mercato sul web ad esclusione della ditta aggiudicataria dell'ultima fornitura analoga per le iniziative di S.I. Impresa;

#### **DATO ATTO CHE:**

- nei relativi contratti, saranno definite le modalità di erogazione delle forniture; i referenti contrattuali; le modalità di fatturazione; le responsabilità contrattuali; le ipotesi di risoluzione del contratto; le eventuali penali riguardanti i ritardi e/o gli inadempimenti delle forniture, ecc.;
- la forma del contratto sarà quella mediante corrispondenza secondo l'uso consistente in apposito scambio di lettere secondo quanto previsto dall'art.32 comma 14 del Codice dei contratti;
- per il termine di stipulazione dello stesso vale quanto previsto dall'art.32 comma 10 del Codice dei contratti;
- in ogni caso, la stipula del suddetto contratto avverrà a seguito dell'accertamento, in capo al soggetto prescelto, dei requisiti di ordine generale e dell'assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016, nonché dell'assunzione di tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. n. 136/2010;

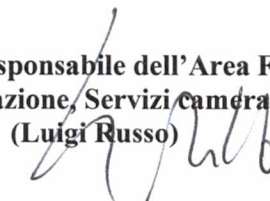
**VISTO:**

l'art. 6 del Regolamento per l'acquisizione in economia dei lavori, forniture e servizi di importo inferiore alla soglia comunitaria di cui all'art. 35 del D.lgs 50/2016, approvato con Determinazione dell'Amministratore Unico n. 110/2016;

**DETERMINA**

- di attivare il Corso di III livello per Sommelier;
- di specificare che il budget di euro 8500,00 oltre iva per acquisizione di vini, bevande, sale per le lezioni di cui alla delibera N. 35 del 22.05.2018 dell'Amministratore Unico di S.I. Impresa debba intendersi esteso anche alle necessarie forniture di catering previste dal programma AIS per il Corso di III livello;
- di procedere ad invitare per il prossimo corso in partenza (III livello) le seguenti n.5 aziende specializzate nel settore enoteche individuate attraverso una indagine di mercato sul web ad esclusione della ditta aggiudicataria dell'ultima fornitura analoga per le iniziative di S.I. Impresa, per l'acquisto di bottiglie di vino/bevande individuate dall'AIS e suddivise secondo lo schema (allegato a) fornito dall'AIS che costituisce parte integrante della presente determinazione, per un importo massimo di € 2.500,00 oltre Iva:
  1. Enoteca Belledonne di Antonio Scognamiglio & c. sas, Vico Belledonne a Chiaia, 18 80121Napoli NA P.IVA 04783640636
  2. Convivium srl, Piazza Amedeo 16 80121 Napoli NA P.IVA 07294041210
  3. GRANGUSTO SPA VIA NUOVA MARINA 5 80133 Napoli NA P.IVA 07311431212
  4. Gruppo Canonico srl Via Lanzieri 2, 80133 Napoli P.IVA 07794250634
  5. ENOTECA RED WINE, CALATA TRINITA' MAGGIORE 19 80134 Napoli NA P.IVA 07519381219
- di procedere ad invitare per il prossimo corso in partenza (III livello) le seguenti n. 5 aziende specializzate nel settore catering individuate attraverso una indagine di mercato sul web ad esclusione della ditta aggiudicataria dell'ultima fornitura analoga per le iniziative di S.I. Impresa, per la fornitura di un minimo di n.28 monoporzioni e massimo n.35, come da capitolato allegato alla presente determinazione (allegato c), per un importo massimo di euro 1500,00 oltre iva
  1. ANTIGNANI CARLO SRL VIA ROMA 147 80038 POMIGLIANO D'ARCO P. IVA 04119531210
  2. CARIBU' CATERING SRL VIA UGO LA MALFA 6 80033 CICCIANO P. IVA 03324451214
  3. EMEGI SRL VIA ROMA 43 80056 ERCOLANO P. IVA 06222201219
  4. PASTIFICIO ARTIGIANALE LEONESSA SNC VIA DON MINZONI 231 80040 CERCOLA P. IVA 02876681210
  5. VEGEZIO SRL PIAZZA VITTORIA 6 80121 NAPOLI P. IVA 00461410631

**Il Dirigente Responsabile dell'Area Formazione,  
Comunicazione, Servizi camerali e Progetti  
(Luigi Russo)**



Prot.n. 2360

Napoli, 13/11/2018

Spett.le  
Convivium srl  
Piazza Amedeo 16  
80121 Napoli NA  
P.IVA 07294041210

conviviumsr@comunicapec.it

**Oggetto: richiesta preventivi fornitura vini per Corso sommelier - terzo livello**

**CUP F67H18000720003**

**CIG ZD025BBA68**

Si richiede la Vs. migliore offerta per la fornitura dei vini in allegato.

La consegna dovrà essere effettuata presso la sede di Si Impresa Piazza Borsa n. 32, Napoli, dalle ore 09.00 alle 13.00.

La prima fornitura dovrà avvenire il giorno 19/11/2018

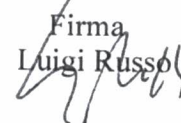
Dati i tempi ristretti, si richiede la Vs. migliore offerta entro 16/11/2018 ore 12:00.

L'importo massimo consentito per la fornitura è di € 2.500,00.

La ditta dovrà essere in regola con il versamento dei diritti camerali, contributi previdenziali e fiscali obbligatori per legge. Il pagamento della fornitura sarà effettuato entro 60 giorni dalla ricezione della fattura, emessa a carico di S.i. Impresa, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli, a mezzo bonifico bancario.

L'Azienda si riserva l'insindacabile facoltà di annullare e/o sospendere in un qualsiasi momento la procedura di affidamento. In tal caso le ditte partecipanti non potranno avanzare alcuna pretesa, neanche di tipo economico e risarcitorio.

Firma  
Luigi Russo



**Prot.n. 2354**

Napoli, 13/11/2018

Spett.le

Gruppo Canonico srl  
Via Lanzieri 2  
80133 Napoli  
P.IVA 07794250634  
info@gruppocanonico.it

**Oggetto: richiesta preventivi fornitura vini per Corso sommelier - terzo livello**

**CUP F67H18000720003**

**CIG ZD025BBA68**

Si richiede la Vs. migliore offerta per la fornitura dei vini in allegato.

La consegna dovrà essere effettuata presso la sede di Si Impresa Piazza Borsa n. 32, Napoli, dalle ore 09.00 alle 13.00.

La prima fornitura dovrà avvenire il giorno 19/11/2018

Dati i tempi ristretti, si richiede la Vs. migliore offerta entro 16/11/2018 ore 12:00.

L'importo massimo consentito per la fornitura è di € 2.500,00.

La ditta dovrà essere in regola con il versamento dei diritti camerali, contributi previdenziali e fiscali obbligatori per legge. Il pagamento della fornitura sarà effettuato entro 60 giorni dalla ricezione della fattura, emessa a carico di S.i. Impresa, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli, a mezzo bonifico bancario.

L'Azienda si riserva l'insindacabile facoltà di annullare e/o sospendere in un qualsiasi momento la procedura di affidamento. In tal caso le ditte partecipanti non potranno avanzare alcuna pretesa, neanche di tipo economico e risarcitorio.

Firma  
Luigi Russo



*Prot.n. 2358*

Napoli, 13/11/2018

Spett.le  
ENOTECA RED WINE  
CALATA TRINITA' MAGGIORE 19  
80134 Napoli NA  
P.IVA 07519381219

REDWINESAS@PEC.IT

**Oggetto: richiesta preventivi fornitura vini per Corso sommelier - terzo livello**

**CUP F67H18000720003**

**CIG ZD025BBA68**

Si richiede la Vs. migliore offerta per la fornitura dei vini in allegato.

La consegna dovrà essere effettuata presso la sede di Si Impresa Piazza Borsa n. 32, Napoli, dalle ore 09.00 alle 13.00.

La prima fornitura dovrà avvenire il giorno 19/11/2018

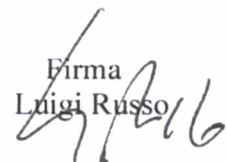
Dati i tempi ristretti, si richiede la Vs. migliore offerta entro 16/11/2018 ore 12:00.

L'importo massimo consentito per la fornitura è di € 2.500,00.

La ditta dovrà essere in regola con il versamento dei diritti camerali, contributi previdenziali e fiscali obbligatori per legge. Il pagamento della fornitura sarà effettuato entro 60 giorni dalla ricezione della fattura, emessa a carico di S.i. Impresa, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli, a mezzo bonifico bancario.

L'Azienda si riserva l'insindacabile facoltà di annullare e/o sospendere in un qualsiasi momento la procedura di affidamento. In tal caso le ditte partecipanti non potranno avanzare alcuna pretesa, neanche di tipo economico e risarcitorio.

Firma  
Luigi Russo





**Prot.n. 2357**

Napoli, 13/11/2018

Spett.le  
Enoteca Belledonne  
di Antonio Scognamiglio & c. sas  
Vico Belledonne a chiaia, 18  
80121 Napoli NA  
P.IVA 04783640636

[info@enotecabelledonne.it](mailto:info@enotecabelledonne.it)

**Oggetto: richiesta preventivi fornitura vini per Corso sommelier - terzo livello**

**CUP F67H18000720003**

**CIG ZD025BBA68**

Si richiede la Vs. migliore offerta per la fornitura dei vini in allegato.

La consegna dovrà essere effettuata presso la sede di Si Impresa Piazza Borsa n. 32, Napoli, dalle ore 09.00 alle 13.00.

La prima fornitura dovrà avvenire il giorno 19/11/2018

Dati i tempi ristretti, si richiede la Vs. migliore offerta entro 16/11/2018 ore 12:00.

L'importo massimo consentito per la fornitura è di € 2.500,00.

La ditta dovrà essere in regola con il versamento dei diritti camerali, contributi previdenziali e fiscali obbligatori per legge. Il pagamento della fornitura sarà effettuato entro 60 giorni dalla ricezione della fattura, emessa a carico di S.i. Impresa, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli, a mezzo bonifico bancario.

L'Azienda si riserva l'insindacabile facoltà di annullare e/o sospendere in un qualsiasi momento la procedura di affidamento. In tal caso le ditte partecipanti non potranno avanzare alcuna pretesa, neanche di tipo economico e risarcitorio.

Firma  
Luigi Russo

**Prot.n. 2356**

Napoli, 13/11/2018

Spett.le  
GRANGUSTO SPA  
VIA NUOVA MARINA 5  
80133 Napoli NA  
P.IVA 07311431212  
GRANGUSTO\_NA@PEC.IT

**Oggetto: richiesta preventivi fornitura vini per Corso sommelier - terzo livello**

**CUP F67H18000720003**

**CIG ZD025BBA68**

Si richiede la Vs. migliore offerta per la fornitura dei vini in allegato.

La consegna dovrà essere effettuata presso la sede di Si Impresa Piazza Borsa n. 32, Napoli, dalle ore 09.00 alle 13.00.

La prima fornitura dovrà avvenire il giorno 19/11/2018

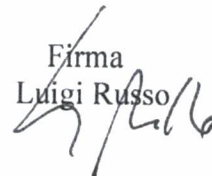
Dati i tempi ristretti, si richiede la Vs. migliore offerta entro 16/11/2018 ore 12:00.

L'importo massimo consentito per la fornitura è di € 2.500,00.

La ditta dovrà essere in regola con il versamento dei diritti camerali, contributi previdenziali e fiscali obbligatori per legge. Il pagamento della fornitura sarà effettuato entro 60 giorni dalla ricezione della fattura, emessa a carico di S.i. Impresa, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli, a mezzo bonifico bancario.

L'Azienda si riserva l'insindacabile facoltà di annullare e/o sospendere in un qualsiasi momento la procedura di affidamento. In tal caso le ditte partecipanti non potranno avanzare alcuna pretesa, neanche di tipo economico e risarcitorio.

Firma  
Luigi Russo







Prot. n. 2355

Napoli, 13/11/2018

Spett.le  
CARIBU' CATERING SRL  
VIA UGO LA MALFA 6  
80033 CICCIANO  
P. IVA 03324451214  
[CARIBUCATERINGSAS@PEC.IT](mailto:CARIBUCATERINGSAS@PEC.IT)

**Oggetto: indagine esplorativa per la fornitura servizio catering corso sommelier III livello.**

**CUP F67H18000720003**

**CIG ZE725BB9BE**

In occasione del corso di III livello per sommelier, si richiede la Vs. migliore offerta di servizio catering per la fornitura di n. 28 fino ad un massimo di n. 35 monoporzioni, nelle giornate e con gli alimenti di seguito specificati:

**20/11/2018** Assaggi di pane senza sale, pesto alla genovese in bicchierino di carta, formaggio a crosta fiorita, fettina di mortadella;

**22/11/2018** Assaggi di pane con burro e olio extra vergine di oliva e di pecorino stagionato;

**27/11/2018** Assaggi di frittata con patate, uovo sodo con maionese e con salsa verde;

**29/11/2018** Degustazione di due tipologie di olio extra vergine di oliva (in bicchierini di carta). Abbinamento di una frittata con erbe aromatiche e una scaglia di grana padano con Aceto balsamico tradizionale;

**04/12/2018** Assaggi di insalata di riso (con piselli, prosciutto cotto/mortadella, formaggio a cubetti e carote), lasagne al forno (o altra pasta gratinata);

**06/12/2018** Assaggi di insalata di mare o polpo con patate e di una tartina al salmone;

**11/12/2018** Assaggi di insalata di pollo e spezzatino di manzo;

**13/12/2018** Assaggi di prosciutto crudo, speck (o altro salume affumicato) e salame molto aromatico/speziato (es: finocchiona, salame all'aglio o altro...);

**18/12/2018** Assaggi di insalata di funghi crudi con olio extra vergine di oliva, funghi trifolati (olio extra vergine, aglio e prezzemolo) e verdure alla griglia;

**20/12/2018** Assaggi di mozzarella di bufala campana con un po' di origano e olio extra vergine di oliva e un formaggio a crosta lavata;

**08/01/2019** Assaggi di parmigiano reggiano e gorgonzola naturale con un po' di miele;

**10/01/2019** Assaggi di una crostata (con marmellata o frutti di bosco o frutta fresca o frutta secca) e un dolce alla crema;

**15/01/2019** Assaggi di un dolce al cioccolato e di due tipologie di cioccolato fondente;

La ditta dovrà essere in regola con il versamento dei diritti camerali, contributi previdenziali e fiscali obbligatori per legge. Il pagamento della fornitura sarà effettuato entro 60 giorni dalla ricezione della fattura, emessa a carico di S.i. Impresa, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli, a mezzo bonifico bancario.

L'Azienda si riserva l'insindacabile facoltà di annullare e/o sospendere in un qualsiasi momento la procedura di affidamento. In tal caso le ditte partecipanti non potranno avanzare alcuna pretesa, neanche di tipo economico e risarcitorio.

L'importo massimo consentito è di € 1.500,00

Per i tempi ristretti, si richiede la Vs. migliore offerta entro venerdì 16 novembre p.v. ore 12:00.

Il Dirigente  
Luigi Russo

Prot. n. 2354

Napoli, 13/11/2018

Spett.le  
ANTIGNANI CARLO SRL  
VIA ROMA 147  
80038 POMIGLIANO D'ARCO  
P. IVA 04119531210  
[ANTIGNANI@PEC.IT](mailto:ANTIGNANI@PEC.IT)

**Oggetto: indagine esplorativa per la fornitura servizio catering corso sommelier III livello.**

**CUP F67H18000720003**

**CIG ZE725BB9BE**

In occasione del corso di III livello per sommelier, si richiede la Vs. migliore offerta di servizio catering per la fornitura di n. 28 fino ad un massimo di n. 35 monoporzioni, nelle giornate e con gli alimenti di seguito specificati:

- 20/11/2018** Assaggi di pane senza sale, pesto alla genovese in bicchierino di carta, formaggio a crosta fiorita, fettina di mortadella;
- 22/11/2018** Assaggi di pane con burro e olio extra vergine di oliva e di pecorino stagionato;
- 27/11/2018** Assaggi di frittata con patate, uovo sodo con maionese e con salsa verde;
- 29/11/2018** Degustazione di due tipologie di olio extra vergine di oliva (in bicchierini di carta). Abbinamento di una frittata con erbe aromatiche e una scaglia di grana padano con Aceto balsamico tradizionale;
- 04/12/2018** Assaggi di insalata di riso (con piselli, prosciutto cotto/mortadella, formaggio a cubetti e carote), lasagne al forno (o altra pasta gratinata);
- 06/12/2018** Assaggi di insalata di mare o polpo con patate e di una tartina al salmone;
- 11/12/2018** Assaggi di insalata di pollo e spezzatino di manzo;
- 13/12/2018** Assaggi di prosciutto crudo, speck (o altro salume affumicato) e salame molto aromatico/speziato (es: finocchiona, salame all'aglio o altro...);
- 18/12/2018** Assaggi di insalata di funghi crudi con olio extra vergine di oliva, funghi trifolati (olio extra vergine, aglio e prezzemolo) e verdure alla griglia;
- 20/12/2018** Assaggi di mozzarella di bufala campana con un po' di origano e olio extra vergine di oliva e un formaggio a crosta lavata;
- 08/01/2019** Assaggi di parmigiano reggiano e gorgonzola naturale con un po' di miele;
- 10/01/2019** Assaggi di una crostata (con marmellata o frutti di bosco o frutta fresca o frutta secca) e un dolce alla crema;
- 15/01/2019** Assaggi di un dolce al cioccolato e di due tipologie di cioccolato fondente;

La ditta dovrà essere in regola con il versamento dei diritti camerali, contributi previdenziali e fiscali obbligatori per legge. Il pagamento della fornitura sarà effettuato entro 60 giorni dalla ricezione della fattura, emessa a carico di S.i. Impresa, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli, a mezzo bonifico bancario.

L'Azienda si riserva l'insindacabile facoltà di annullare e/o sospendere in un qualsiasi momento la procedura di affidamento. In tal caso le ditte partecipanti non potranno avanzare alcuna pretesa, neanche di tipo economico e risarcitorio.

L'importo massimo consentito è di € 1.500,00

Per i tempi ristretti, si richiede la Vs. migliore offerta entro venerdì 16 novembre p.v. ore 12:00.

Il Dirigente  
Luigi Russo





Prot. n. 2353

Napoli, 13/11/2018

Spett.le  
VEGEZIO SRL  
PIAZZA VITTORIA 6  
80121 NAPOLI  
P. IVA 00461410631  
[VEGEZIOSRL@PEC.IT](mailto:VEGEZIOSRL@PEC.IT)

**Oggetto: indagine esplorativa per la fornitura servizio catering corso sommelier III livello.**

**CUP F67H18000720003**

**CIG ZE725BB9BE**

In occasione del corso di III livello per sommelier, si richiede la Vs. migliore offerta di servizio catering per la fornitura di n. 28 fino ad un massimo di n. 35 monoporzioni, nelle giornate e con gli alimenti di seguito specificati:

**20/11/2018** Assaggi di pane senza sale, pesto alla genovese in bicchierino di carta, formaggio a crosta fiorita, fettina di mortadella;

**22/11/2018** Assaggi di pane con burro e olio extra vergine di oliva e di pecorino stagionato;

**27/11/2018** Assaggi di frittata con patate, uovo sodo con maionese e con salsa verde;

**29/11/2018** Degustazione di due tipologie di olio extra vergine di oliva (in bicchierini di carta). Abbinamento di una frittata con erbe aromatiche e una scaglia di grana padano con Aceto balsamico tradizionale;

**04/12/2018** Assaggi di insalata di riso (con piselli, prosciutto cotto/mortadella, formaggio a cubetti e carote), lasagne al forno (o altra pasta gratinata);

**06/12/2018** Assaggi di insalata di mare o polpo con patate e di una tartina al salmone;

**11/12/2018** Assaggi di insalata di pollo e spezzatino di manzo;

**13/12/2018** Assaggi di prosciutto crudo, speck (o altro salume affumicato) e salame molto aromatico/speziato (es: finocchiona, salame all'aglio o altro...);

**18/12/2018** Assaggi di insalata di funghi crudi con olio extra vergine di oliva, funghi trifolati (olio extra vergine, aglio e prezzemolo) e verdure alla griglia;

**20/12/2018** Assaggi di mozzarella di bufala campana con un po' di origano e olio extra vergine di oliva e un formaggio a crosta lavata;

**08/01/2019** Assaggi di parmigiano reggiano e gorgonzola naturale con un po' di miele;

**10/01/2019** Assaggi di una crostata (con marmellata o frutti di bosco o frutta fresca o frutta secca) e un dolce alla crema;

**15/01/2019** Assaggi di un dolce al cioccolato e di due tipologie di cioccolato fondente;

La ditta dovrà essere in regola con il versamento dei diritti camerali, contributi previdenziali e fiscali obbligatori per legge. Il pagamento della fornitura sarà effettuato entro 60 giorni dalla ricezione della fattura, emessa a carico di S.i. Impresa, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli, a mezzo bonifico bancario.

L'Azienda si riserva l'insindacabile facoltà di annullare e/o sospendere in un qualsiasi momento la procedura di affidamento. In tal caso le ditte partecipanti non potranno avanzare alcuna pretesa, neanche di tipo economico e risarcitorio.

L'importo massimo consentito è di € 1.500,00

Per i tempi ristretti, si richiede la Vs. migliore offerta entro venerdì 16 novembre p.v. ore 12:00.

Il Dirigente  
Luigi Russo



Prot. n. 2352

Napoli, 13/11/2018

Spett.le  
PASTIFICIO ARTIGIANALE  
LEONESSA SNC  
VIA DON MINZONI 231  
80040 CERCOLA  
P. IVA 02876681210  
[PASTALFONLESSA@PEC.IT](mailto:PASTALFONLESSA@PEC.IT)

**Oggetto: indagine esplorativa per la fornitura servizio catering corso sommelier III livello.**

**CUP F67H18000720003**

**CIG ZE725BB9BE**

In occasione del corso di III livello per sommelier, si richiede la Vs. migliore offerta di servizio catering per la fornitura di n. 28 fino ad un massimo di n. 35 monoporzioni, nelle giornate e con gli alimenti di seguito specificati:

- 20/11/2018** Assaggi di pane senza sale, pesto alla genovese in bicchierino di carta, formaggio a crosta fiorita, fettina di mortadella;
- 22/11/2018** Assaggi di pane con burro e olio extra vergine di oliva e di pecorino stagionato;
- 27/11/2018** Assaggi di frittata con patate, uovo sodo con maionese e con salsa verde;
- 29/11/2018** Degustazione di due tipologie di olio extra vergine di oliva (in bicchierini di carta). Abbinamento di una frittata con erbe aromatiche e una scaglia di grana padano con Aceto balsamico tradizionale;
- 04/12/2018** Assaggi di insalata di riso (con piselli, prosciutto cotto/mortadella, formaggio a cubetti e carote), lasagne al forno (o altra pasta gratinata);
- 06/12/2018** Assaggi di insalata di mare o polpo con patate e di una tartina al salmone;
- 11/12/2018** Assaggi di insalata di pollo e spezzatino di manzo;
- 13/12/2018** Assaggi di prosciutto crudo, speck (o altro salume affumicato) e salame molto aromatico/speziato (es: finocchiona, salame all'aglio o altro...);
- 18/12/2018** Assaggi di insalata di funghi crudi con olio extra vergine di oliva, funghi trifolati (olio extra vergine, aglio e prezzemolo) e verdure alla griglia;
- 20/12/2018** Assaggi di mozzarella di bufala campana con un po' di origano e olio extra vergine di oliva e un formaggio a crosta lavata;
- 08/01/2019** Assaggi di parmigiano reggiano e gorgonzola naturale con un po' di miele;
- 10/01/2019** Assaggi di una crostata (con marmellata o frutti di bosco o frutta fresca o frutta secca) e un dolce alla crema;
- 15/01/2019** Assaggi di un dolce al cioccolato e di due tipologie di cioccolato fondente;

La ditta dovrà essere in regola con il versamento dei diritti camerali, contributi previdenziali e fiscali obbligatori per legge. Il pagamento della fornitura sarà effettuato entro 60 giorni dalla ricezione della fattura, emessa a carico di S.i. Impresa, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli, a mezzo bonifico bancario.

L'Azienda si riserva l'insindacabile facoltà di annullare e/o sospendere in un qualsiasi momento la procedura di affidamento. In tal caso le ditte partecipanti non potranno avanzare alcuna pretesa, neanche di tipo economico e risarcitorio.

L'importo massimo consentito è di € 1.500,00

Per i tempi ristretti, si richiede la Vs. migliore offerta entro venerdì 16 novembre p.v. ore 12:00.

Il Dirigente  
Luigi Russo

Prot. n. 2351

Napoli, 13/11/2018

Spett.le  
EMMEGI SRL  
VIA ROMA 43  
80056 ERCOLANO  
P. IVA 06222201219  
[EMMEGI.SRL@ARUBAPEC.IT](mailto:EMMEGI.SRL@ARUBAPEC.IT)

**Oggetto: indagine esplorativa per la fornitura servizio catering corso sommelier III livello.**

**CUP F67H18000720003**

**CIG ZE725BB9BE**

In occasione del corso di III livello per sommelier, si richiede la Vs. migliore offerta di servizio catering per la fornitura di n. 28 fino ad un massimo di n. 35 monoporzioni, nelle giornate e con gli alimenti di seguito specificati:

**20/11/2018** Assaggi di pane senza sale, pesto alla genovese in bicchierino di carta, formaggio a crosta fiorita, fettina di mortadella;

**22/11/2018** Assaggi di pane con burro e olio extra vergine di oliva e di pecorino stagionato;

**27/11/2018** Assaggi di frittata con patate, uovo sodo con maionese e con salsa verde;

**29/11/2018** Degustazione di due tipologie di olio extra vergine di oliva (in bicchierini di carta). Abbinamento di una frittata con erbe aromatiche e una scaglia di grana padano con Aceto balsamico tradizionale;

**04/12/2018** Assaggi di insalata di riso (con piselli, prosciutto cotto/mortadella, formaggio a cubetti e carote), lasagne al forno (o altra pasta gratinata);

**06/12/2018** Assaggi di insalata di mare o polpo con patate e di una tartina al salmone;

**11/12/2018** Assaggi di insalata di pollo e spezzatino di manzo;

**13/12/2018** Assaggi di prosciutto crudo, speck (o altro salume affumicato) e salame molto aromatico/speziato (es: finocchiona, salame all'aglio o altro...);

**18/12/2018** Assaggi di insalata di funghi crudi con olio extra vergine di oliva, funghi trifolati (olio extra vergine, aglio e prezzemolo) e verdure alla griglia;

**20/12/2018** Assaggi di mozzarella di bufala campana con un po' di origano e olio extra vergine di oliva e un formaggio a crosta lavata;

**08/01/2019** Assaggi di parmigiano reggiano e gorgonzola naturale con un po' di miele;

**10/01/2019** Assaggi di una crostata (con marmellata o frutti di bosco o frutta fresca o frutta secca) e un dolce alla crema;

**15/01/2019** Assaggi di un dolce al cioccolato e di due tipologie di cioccolato fondente;

La ditta dovrà essere in regola con il versamento dei diritti camerali, contributi previdenziali e fiscali obbligatori per legge. Il pagamento della fornitura sarà effettuato entro 60 giorni dalla ricezione della fattura, emessa a carico di S.i. Impresa, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli, a mezzo bonifico bancario.

L'Azienda si riserva l'insindacabile facoltà di annullare e/o sospendere in un qualsiasi momento la procedura di affidamento. In tal caso le ditte partecipanti non potranno avanzare alcuna pretesa, neanche di tipo economico e risarcitorio.

L'importo massimo consentito è di € 1.500,00

Per i tempi ristretti, si richiede la Vs. migliore offerta entro venerdì 16 novembre p.v. ore 12:00.

Il Dirigente  
Luigi Russo

