

**MODULO PER LA RICHIESTA DI AVVIO DEL PROCEDIMENTO
DI APPALTO DI SERVIZI E FORNITURE**

Spettabile
**Agenzia per gli Appalti e Contratti –
APAC**
Via Dogana n. 8
38122 Trento
SEDE

Trento,

Prot. n.

OGGETTO: RICHIESTA AVVIO PROCEDIMENTO D'APPALTO RELATIVO AI SERVIZIO DI RISTORAZIONE UNIVERSITARIA PRESSO I RISTORANTI UNIVERSITARI E SERVIZIO DI BAR INTERNI, CON ADOZIONE DEI CRITERI MINIMI AMBIENTALI EX DECRETO MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DI DATA 25 LUGLIO 2011 (in sostituzione del precedente invio con nota prot. Opera n. 5367 di data 24/7/2018).

CODICE CIG: il codice verrà acquisito, come da accordi con funzionari APAC, quando la documentazione sarà verificata da APAC per evitare di dover annullare il CIG per decorso dei 90 giorni

Con la presente si richiede a codesta spettabile Agenzia di avviare la procedura di gara di cui all'oggetto.

A tale scopo:

➤ si elencano le informazioni principali nella seguente tabella:

IMPORTO A BASE DI GARA	<i>Importo comprensivo di oneri</i>	€ 16.236.420,94 arrotondato in € 16.236.420,00
ONERI PER LA SICUREZZA	<i>Importo oneri sicurezza</i>	€ 3.000,00
Costi per la manodopera ex art. 23 dlgs 50/2016		€ 1.326.465,00 annui (pari a € 7.958.790,00 per 3 anni di durata contrattuale + eventuali 3 anni di proroga massima)
SISTEMA DI	<i>Appalto, Concessione</i>	appalto

AFFIDAMENTO		
PROCEDURA DI GARA	<i>Aperta, Ristretta, Procedura negoziata senza bando, Procedura negoziata con bando</i>	aperta
APPALTO INTEGRATO	SI/NO	no
CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	<i>Prezzo più basso, Offerta economicamente più vantaggiosa</i>	OEV
SOPRA SOGLIA COMUNITARIA	SI/NO <i><u>NB</u>: Indicare se l'appalto rientra nella disciplina comunitaria anche se di importo inferiore alla soglia in quanto trattasi di un lotto</i>	si
OPERA IGIENICO-SANITARIA	SI/NO	no
LUOGO DI ESECUZIONE DEI LAVORI	<i>Indicare i Comuni ove verrà eseguita l'opera</i>	Trento
SETTORE TIPOLOGIA SERVIZIO/FORNITURE	<i>Mobilità e trasporti, Ambiente e territorio, Reti e telecomunicazioni, Edilizia, Altro</i>	altro

- si allegano alla presente nota:
- il modulo contenente le principali caratteristiche del servizio/fornitura;
 - copia della determinazione di autorizzazione all'indizione della gara e della determinazione integrativa;
 - Capitolato speciale d'appalto modificato. Si conferma la validità della ulteriore documentazione inviata con precedente nota prot. Opera n. 5367 di data 24/7/2018) e integrata con nota prot. Opera n. 8243 di data 28/8/2018 (invio D.U.V.R.I.)

Si precisa che, rispetto allo schema tipo di Capitolato speciale d'appalto per la ristorazione scolastica approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 1737 di data 20/10/2017, sono stati apportati degli adeguamenti all'articolato del Capitolato e ai criteri di aggiudicazione in considerazione della specificità sia dell'utenza (che per l'appalto in oggetto è utenza universitaria e non prettamente scolastica) sia dell'Ente-stazione appaltante sia dell'organizzazione del servizio.

Con riferimento al Capitolato, oltre alla modifica delle norme dello schema tipo di capitolato qualificate come "cedevoli" dalla deliberazione giuntale n. 1737/2017, sono stati adattati necessariamente gli articoli che concernono l'oggetto e l'organizzazione del servizio.

Con riferimento agli elementi di valutazione:

- è stato eliminato il parametro 3 previsto nella deliberazione 1737/2017 ("Progetto di veicolazione dei pasti in considerazione delle potenzialità dei centri di cottura e della dislocazione delle strutture in una logica di contenimento degli

effetti nocivi sull'ambiente") in quanto non adattabile alla organizzazione del servizio di ristorazione universitaria perché il numero limitato di centri di cottura e di distribuzione non consente lo sviluppo di un progetto da parte dei concorrenti;

- è stato modificato il parametro 1 ("Dotazione di automezzi a basso impatto ambientale"), come da elemento di valutazione E 12;
- è stato modificato il parametro P13 ("Piano attrezzature e macchinari comprensivo di eventuali proposte finalizzate al contenimento del rumore percepito nelle sale cucine e mensa") come da Elemento di valutazione E2 in quanto le attrezzature sono fornite dalla stazione appaltante;
- è stato modificato il parametro P7 ("Progetto per l'organizzazione di iniziative sull'educazione alimentare...") come da elemento di valutazione E9;
- sono stati individuati ulteriori criteri motivazionali all'interno dei taluni elementi di valutazione (P10-E1; P8-E4; P2-E6; P4-E7;P7-E9).

E' stato comunque mantenuto il totale dei punteggi per area (tutela dell'ambiente, qualità dei prodotti, organizzazione del servizio) per coerenza con le disposizioni del capitolato sottesi nello schema tipo di capitolato.

Cordiali saluti

FIRMA
DIRIGENTE DELL'ENTE
dott. Paolo Fontana

CARATTERISTICHE PRINCIPALI DEL SERVIZIO/FORNITURA

1) Oggetto della gara, in particolare evidenziando la prestazione principale e le eventuali prestazioni secondarie, nonché l'eventuale suddivisione in lotti o la natura mista dell'appalto (in questo caso: indicare l'oggetto principale del contratto).

Servizio di ristorazione universitaria presso i ristoranti universitari e servizio di bar interni, con adozione dei criteri minimi ambientali ex decreto ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di data 25 luglio 2011.

L'appalto ha per oggetto la gestione cumulativa dei seguenti servizi:

- servizio di ristorazione presso i ristoranti universitari;
- servizio bar interno;

secondo le modalità indicate nel Capitolato, nei relativi allegati e nell'offerta dell'Impresa presentata in sede di gara.

I servizi devono essere espletati dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione.

Le strutture interessate dal servizio di ristorazione sono ubicate sul territorio comunale di Trento, ai seguenti indirizzi:

- Mensa "24 Maggio" in via 24 Maggio n. 15 a Trento,
- Mensa-pizzeria "T. Gar" in via Tomaso Gar, n.18 a Trento,
- Mensa "Mesiano" in Loc. Mesiano di Trento presso il Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale e Meccanica,
- Mensa "Povo" in via Sommarive 14 a Pantè di Povo di Trento presso il Dipartimento di Matematica e Fisica
- Mensa "Povo 1" in via Sommarive 5 a Pantè di Povo di Trento presso Polo Scientifico e Tecnologico "Fabio Ferrari".

Le strutture interessate dal servizio di bar interno sono:

- Bar interno-caffetteria "Povo 1" in via Sommarive n. 5 a Pantè di Povo di Trento presso il Polo Scientifico e Tecnologico "Fabio Ferrari"
- Bar interno-caffetteria "Mesiano" in Loc. Mesiano di Trento presso la sede del Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale e Meccanica.

2) Importo complessivo dell'appalto (o dei singoli lotti), al netto degli oneri fiscali. E' necessario tenere conto dei costi della sicurezza. Nel caso in cui venga prevista la facoltà per l'amministrazione committente di disporre la proroga opzionale del contratto (alle medesime condizioni economiche ed, eventualmente, tecniche offerte dall'aggiudicatario) per un ulteriore e determinato periodo di tempo successivo alla scadenza contrattuale, bisogna individuare anche l'importo dell'appalto per il periodo eventualmente prorogato.

€ 16.236.420,94 per la durata di 36 (trentasei) mesi e per l'eventuale proroga annua per un periodo massimo complessivo di ulteriori 36 (trentasei) mesi; l'importo include € 145.000,00 per gli eventuali premi previsti all'art. 26 del Capitolato d'appalto esclusi gli oneri per la sicurezza. Gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso sono pari a € 3.000,00 (ossia € 500,00 annui).

3) Modalità di affidamento:

- *appalti di importo superiore alla soglia comunitaria*: procedura aperta, ristretta, negoziata con pubblicazione del bando di gara;

- **appalti di importo inferiore alla soglia comunitaria:** licitazione privata, asta pubblica, appalto-concorso.

Procedura aperta

- 4) **Per gli appalti di importo superiore alla soglia comunitaria:** opportunità di utilizzare eventuali riduzioni dei tempi di pubblicazione del bando, ai sensi dell'art. 70 del Codice contratti per le ipotesi di:

- pubblicazione dell'avviso di preinformazione;
- trasmissione dei bandi per via elettronica;
- libero accesso diretto al Capitolato e alla documentazione complementare.

NO

- 5) **Luogo di esecuzione del contratto (di svolgimento del servizio o di consegna delle forniture).**

Trento

- 6) **Requisiti di ammissione alla partecipazione alla gara oltre ai requisiti di cui all'art. 80 del dlgs 50/2016. I requisiti di partecipazione sono: oltre ai requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006, i requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale dei soggetti partecipanti. (In caso di contratto misto è necessario indicare gli specifici requisiti di qualificazione e di capacità prescritti per ciascuna prestazione di lavori, servizi e forniture). Nel caso in cui venga prevista la facoltà per l'amministrazione committente di disporre la proroga opzionale del contratto, i requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale dei soggetti partecipanti dovranno essere individuati con riferimento all'importo complessivo dell'appalto comprensivo anche dell'importo dell'eventuale opzione.**

- a) (art. 83, comma 1 lett. a) Iscrizione al Registro delle Imprese o equivalente registro professionale o commerciale del paese di stabilimento, per attività adeguata a quella oggetto dell'appalto (qualora non sia tenuta all'iscrizione dovrà specificare i motivi, indicando eventuale altra documentazione che legittima il concorrente alla esecuzione della prestazione in appalto).

- b) (art. 83, comma 1 lett. b): esecuzione negli ultimi tre anni (non anni solari) antecedenti la data di pubblicazione del bando, **servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto** (per un importo complessivo, al netto degli oneri fiscali, in misura non inferiore a € 6.000.000,00 (seimilioni/00), di cui **almeno un servizio** di importo non inferiore a € 3.000.000,00 (tremilioni/00) al netto degli oneri fiscali. Per servizio/i analogo/i a quello/i oggetto dell'appalto si intende/ono servizi di ristorazione collettiva presso enti pubblici e/o privati (a titolo esemplificativo: residenze sanitarie assistenziali, case di riposo, strutture ospedaliere, alberghi, studentati, case per ferie, **mense aziendali, universitarie e scolastiche di ogni ordine e grado**). Ai fini del presente requisito verrà considerato come reso nei confronti di un unico committente anche il servizio di ristorazione collettiva svolto a favore di più persone giuridiche contraenti che, seppur formalmente distinte, per collegamento istituzionale o normativo abbiano fruito di identiche o comuni condizioni e modalità di svolgimento del servizio stesso, quali ad esempio società facenti parte del medesimo gruppo industriale, articolazioni e/o enti strumentali di un medesimo ente, servizi svolti in favore di più **amministrazioni aggiudicatrici in forza di una medesima procedura di aggiudicazione ecc.** Per i mezzi di prova connessi alle certificazioni di qualità si rimanda a quanto previsto dall'allegato XVII del d.lgs. 50/2016

c) (art. 83, comma 1 lett. c): registrazione EMAS (regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit) o la certificazione ISO 14001 in corso di validità o equivalente **sistema di gestione ambientale**. La stazione appaltante accetta parimenti altre prove come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione). Per i mezzi di prova connessi alle certificazioni di qualità si rimanda a quanto previsto dall'art. 87 del d.lgs. 50/2016.

7) Requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale riferiti ai raggruppamenti temporanei di imprese, in particolare: indicazione della cumulabilità o meno dei requisiti ed eventualmente delle percentuali minime che dovranno essere possedute dalla mandataria e/o dalle mandanti.

In caso di **Raggruppamento temporaneo di Impresa, consorzio ex art. 2602 c.c. e di G.e.i.e.**, il requisito di capacità tecnico-professionale di cui alla lettera b) del precedente punto (servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto per un importo complessivo, al netto degli oneri fiscali, in misura non inferiore a € 6.000.000,00) potrà essere cumulato **dal raggruppamento, dal consorzio ex art. 2602 c.c. e di G.e.i.e.**, fermo restando che un'impresa raggruppata, una consorziata o un'impresa facente parte del G.e.i.e dovrà possedere il requisito in misura maggioritaria. Il requisito relativo all'aver eseguito un servizio analogo per un importo non inferiore ad € 3.000.000,00 al netto degli oneri fiscali, non è frazionabile e dovrà essere posseduto per intero dall'impresa mandataria capogruppo o da un'impresa mandante, da un'impresa facente parte dei G.e.i.e o del Consorzio.

In caso di **Raggruppamento temporaneo di Impresa, di consorzio ex art. 2602 c.c. e di G.e.i.e** il requisito di capacità tecnico-professionale di cui alla lettera c) del precedente punto (sistema di gestione ambientale) dovrà essere posseduto da tutte le imprese facenti parte del Raggruppamento temporaneo di Impresa, del consorzio ex art. 2602 c.c. e del G.e.i.e

8) Criterio di aggiudicazione;

- **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (ai sensi dell'art 83 del D.Lgs. 163/2007 o dell'art. 18, co. 12 della L.P. 23/90);**
- **criterio del prezzo più basso (ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs. 163/2007 o dell'art. 18, co. 12 della L.P. 23/90).**

Si suggerisce la predisposizione di un modello per la formulazione dell'offerta economica.

Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 17 della Legge provinciale n. 2/2016.

9) Indicazione dei criteri e sottocriteri di valutazione dell'offerta tecnica e relativi pesi e sottopesi. Indicare ove possibile anche i criteri motivazionali di attribuzione del punteggio. Indicazione del criterio matematico di attribuzione del punteggio dell'offerta economica.

Si rimanda all'allegato "Parametri e elementi di valutazione"

10) Offerta tecnica. Specificare il contenuto, le modalità di formulazione, eventuali limiti massimi di pagine, formati, ecc. (si suggerisce di evitare l'introduzione di formalismi eccessivi la cui violazione comporta l'esclusione del concorrente dalla procedura). Ove possibile, si suggerisce la predisposizione di un modello per la formulazione dell'offerta tecnica.

Si rimanda all'allegato "Modello di presentazione dell'offerta tecnica"

11) Previsione o meno del sopralluogo obbligatorio e/o della presa visione di campionature e/o della consegna di prototipi e descrizione di tempi, modalità di effettuazione e nominativo del tecnico del Servizio di merito referente e recapito telefonico.

Sopralluogo obbligatorio. Le Imprese dovranno effettuare il sopralluogo nei locali previo appuntamento da concordare scrivendo alla posta certificata di Opera Universitaria: operauniversitaria@pec.operauni.tn.it indicando in oggetto: "gara ristorazione: richiesta sopralluogo"

12) Durata del servizio o termine per la consegna della fornitura.

Ai sensi dell'art. 4 del capitolato speciale, il servizio ha inizio dalla data di stipulazione del contratto e ha durata di 36 (trentasei) mesi.

Alla scadenza del contratto e a giudizio insindacabile della stazione appaltante, il contratto può essere annualmente prorogato, per un periodo massimo complessivo di ulteriori 36 (trentasei) mesi alle medesime condizioni economiche e tecniche offerte dall'aggiudicatario.

Il contratto può essere eventualmente prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso l'aggiudicatario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per Opera.

13) Possibilità, per ragioni d'urgenza, di consentire l'esecuzione del servizio o della fornitura nelle more della stipula del contratto.

NO

14) Modalità di pagamento.

Ai sensi dell'art. 15 del Capitolato speciale Opera corrisponderà all'Impresa la differenza tra il prezzo del pasto risultante dall'esito della gara e la tariffa versata dall'utente. Per ulteriori precisazioni si rimanda al Capitolato speciale d'appalto e all'allegato G -Tariffe

15) Cauzioni (provvisoria e definitiva) ed eventuali altre garanzie richieste, con l'indicazione dei massimali.

Cauzione provvisoria: Per la disciplina della garanzia provvisoria si applica l'art. 93 del d.lgs 50/2016. **L'ammontare della cauzione viene stabilita in € 161.000,00, importo ritenuto adeguato in relazione alla natura delle prestazioni oggetto del contratto e al grado di rischio connesso.**

Cauzione definitiva: Per la disciplina della garanzia definitiva si applica l'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016

16) Eventuali precisazioni sul subappalto.

In conformità a quanto previsto dall'art. 26 della legge provinciale n. 2/2016 e dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, il subappalto è ammesso entro il limite massimo del 30%

(trenta per cento) dell'importo complessivo del contratto (comprensivo degli oneri della sicurezza).

Per il calcolo dell'importo complessivo del contratto si rimanda a quanto previsto all'art. 34 del Capitolato d'appalto.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 26, comma 6, della legge provinciale n. 2/2016, la Stazione appaltante procede al pagamento diretto al subappaltatore della parte degli importi delle prestazioni dallo stesso eseguite non contestata dall'appaltatore.

Per ulteriori precisazioni si rimanda all'art. 25 del Capitolato speciale d'appalto

17)Eventuale: indicazione del contenuto delle giustificazioni dell'offerta anomala. Ove possibile, si suggerisce la predisposizione di un modello per la formulazione delle giustificazioni dell'anomalia dell'offerta.

18)Evidenziazione di altre clausole contrattuali ritenute rilevanti.

FIRMA
DIRIGENTE DELL'ENTE
Dott. Paolo Fontana