

Avviso nel sito web TED: <http://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:133584-2010:TEXT:IT:HTML>

**I-Pisa: Servizi di gestione mensa**

**2010/S 89-133584**

**BANDO DI GARA**

**Servizi**

**SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE**

**I.1) DENOMINAZIONE, INDIRIZZI E PUNTI DI CONTATTO**

Scuola Superiore Sant'Anna  
piazza Martiri della Libertà, n. 33  
Contatto: UO provveditorato  
All'attenzione Mario Toscano  
56127 Pisa  
ITALIA  
Telefono +39 050883195  
Posta elettronica: [infogare.prov@sssup.it](mailto:infogare.prov@sssup.it)  
Fax +39 050883595

**Indirizzo(i) internet**

Amministrazione aggiudicatrice [www.sssup.it](http://www.sssup.it)  
Profilo di committente <http://www.sssup.it>

**Ulteriori informazioni sono disponibili presso:** I punti di contatto sopra indicati

**Il capitolato d'oneri e la documentazione complementare (inclusi i documenti per il dialogo competitivo e per il sistema dinamico di acquisizione) sono disponibili presso:** I punti di contatto sopra indicati

**Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate a:**

Scuola Superiore Sant'Anna  
via Santa Cecilia n. 3  
Contatto: ufficio protocollo  
56127 Pisa  
ITALIA  
Telefono +39 050883111

**I.2) TIPO DI AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE E PRINCIPALI SETTORI DI ATTIVITÀ**

Altro Istituto universitario ad ordinamento speciale  
Istruzione  
L'amministrazione aggiudicatrice acquista per conto di altre amministrazioni aggiudicatrici No

**SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO**

**II.1) DESCRIZIONE**

**II.1.1) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice**

Servizio di ristorazione collettiva per la Scuola Superiore Sant'Anna - CIG: 047576340B.

**II.1.2) Tipo di appalto e luogo di esecuzione, luogo di consegna o di prestazione dei servizi**

Servizi  
Categoria di servizi: N. 17

Luogo principale di esecuzione: Pisa.  
Codice NUTS ITE17

II.1.3) **L'avviso riguarda**  
un appalto pubblico

II.1.4) **Informazioni relative all'accordo quadro**

II.1.5) **Breve descrizione dell'appalto o degli acquisti**

Servizio di ristorazione collettiva in favore di utenti sani, adulti, con produzione dei pasti presso la cucina della stazione appaltante, concessa in uso a titolo gratuito al fornitore aggiudicatario.

Il servizio consiste nella preparazione, mediante acquisto di derrate da parte del fornitore aggiudicatario, cottura e confezionamento presso la cucina della Scuola Superiore Sant'Anna, ed il trasporto e la distribuzione dei pasti nei locali di consumo della medesima Scuola, concessi in uso a titolo gratuito al fornitore aggiudicatario.

Il servizio di ristorazione base comprende prima colazione, pranzo e cena. Su richiesta della stazione appaltante, l'aggiudicatario dovrà erogare anche i servizi di ristorazione accessori.

II.1.6) **CPV (Vocabolario comune per gli appalti)**  
55512000

II.1.7) **L'appalto rientra nel campo di applicazione dell'accordo sugli appalti pubblici (AAP)**  
Sì

II.1.8) **Divisione in lotti**  
No

II.1.9) **Ammissibilità di varianti**  
Sì

II.2) **QUANTITATIVO O ENTITÀ DELL'APPALTO**

II.2.1) **Quantitativo o entità totale**

La base di gara soggetta a ribasso, inclusa l'opzione di rinnovo, è determinata dal numero indicativo ma non vincolante di pasti che la stazione appaltante presume possa richiedere nel corso della durata dell'appalto moltiplicato il prezzo a base d'asta non superabile in sede di offerta per ciascuna tipologia di pasto, che è: prima colazione 3,60 EUR (tre/60), pranzo e cena 7 EUR (sette) ciascuno. Il prezzo complessivo del servizio di ristorazione base che la stazione appaltante corrisponderà all'aggiudicatario, sarà calcolato moltiplicando il prezzo offerto per il numero dei pasti effettivamente consumati. Inoltre, alla base di gara soggetta a ribasso sono aggiunti gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Nel capitolato di gestione si trova il dettaglio di tutti i suddetti valori.

IVA esclusa 5 518 540 EUR

II.2.2) **Opzioni**  
Sì

descrizione delle opzioni: L'appalto durerà tre anni con facoltà della Scuola Superiore Sant'Anna di rinnovare il servizio per massimo ulteriori 3 anni a seguito di procedura negoziata ai sensi dell'art. 57 comma 5 lett. b) del D.Lgs. 163/2006.

calendario provvisorio per il ricorso a tali opzioni: in mesi: 36 (dall'aggiudicazione dell'appalto)

Numero di rinnovi possibile 1

nel caso di appalti rinnovabili di forniture o servizi, calendario di massima degli appalti successivi: in mesi: 36 (dall'aggiudicazione dell'appalto)

II.3) **DURATA DELL'APPALTO O TERMINE DI ESECUZIONE**

Periodo in mesi: 36 (dall'aggiudicazione dell'appalto)

---

**SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO**

**III.1) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO**

**III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste**

Cauzione provvisoria, come richiesto nel disciplinare di gara. Cauzione definitiva, come richiesto nel capitolato di gestione.

**III.1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia**

Secondo quanto previsto nel capitolato di gestione.

**III.1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto**

Come consentito dal D.Lgs. 163/2006.

**III.1.4) Altre condizioni particolari cui è soggetta la realizzazione dell'appalto**

No

**III.2) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

**III.2.1) Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale**

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti: Essere iscritti al registro delle imprese della CCIAA, o in un registro professionale o commerciale dello stato di residenza, con un oggetto sociale inerente quello del presente appalto. Essere in possesso di tutte le autorizzazioni/licenze e/o equivalenti previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di ristorazione collettiva. Oltre a non trovarsi in nessuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle procedure di gara ad evidenza pubblica previste dall'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e da ogni altra disposizione legislativa e regolamentare.

**III.2.2) Capacità economica e finanziaria**

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti: La dimostrazione della capacità finanziaria ed economica degli operatori deve essere fornita, secondo le modalità previste dal Disciplinare di gara, con:

a) fatturato complessivo, al netto dell'IVA, nel triennio 2007-2008-2009;

b) fatturato, al netto dell'Iva, nel triennio 2007-2008-2009, rispettivamente per servizi nei seguenti settori oggetto dell'appalto:

b1) per servizi di mensa con produzione e somministrazione di colazioni, pranzi e cene;

b2) per servizi di catering.

Livelli minimi di capacità eventualmente richiesti a) Realizzazione nel triennio 2007-2008-2009 di un fatturato complessivo, al netto dell'IVA, non inferiore a 10 000 000 EUR;

b) Realizzazione nel triennio 2007-2008-2009 di un fatturato, al netto dell'IVA, non inferiore, rispettivamente nei servizi di cui alle lett. b1) e b2):

B1) a 3 000 000 EUR;

B2) a 500 000 EUR.

**III.2.3) Capacità tecnica**

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:

La capacità tecnico/professionali degli operatori deve essere fornita, secondo le modalità previste dal disciplinare di gara, attraverso un elenco dei principali servizi di mensa assimilabili a quello oggetto del presente appalto erogati nel triennio 2007-2008-2009 a favore di committenti pubblici o privati, con l'indicazione dei destinatari, degli importi e periodo di riferimento.

**III.2.4) Appalti riservati**

No

III.3) **CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO DI SERVIZI**

III.3.1) **La prestazione del servizio è riservata ad una particolare professione?**

No

III.3.2) **Le persone giuridiche devono indicare il nome e le qualifiche professionali delle persone incaricate della prestazione del servizio**

Sì

**SEZIONE IV: PROCEDURA**

IV.1) **TIPO DI PROCEDURA**

IV.1.1) **Tipo di procedura**

Aperta

IV.1.2) **Limiti al numero di operatori che saranno invitati a presentare un'offerta**

IV.1.3) **Riduzione del numero di operatori durante il negoziato o il dialogo**

IV.2) **CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

IV.2.1) **Criteri di aggiudicazione**

Offerta economicamente più vantaggiosa in base ai criteri indicati nel capitolato d'oneri, nell'invito a presentare offerte o a negoziare oppure nelle specifiche

IV.2.2) **Ricorso ad un'asta elettronica**

No

IV.3) **INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO**

IV.3.1) **Numero di riferimento attribuito al dossier dall'amministrazione aggiudicatrice**

IV.3.2) **Pubblicazioni precedenti relative allo stesso appalto**

**Avviso di preinformazione**

Numero dell'avviso nella GU: [2010/S 048-070837](#) del 10.3.2010

IV.3.3) **Condizioni per ottenere il capitolato d'oneri e la documentazione complementare**

Documenti a pagamento No

IV.3.4) **Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione**

7.6.2010 - 12:00

IV.3.5) **Data di spedizione ai candidati prescelti degli inviti a presentare offerte o a partecipare**

IV.3.6) **Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte/domande di partecipazione**

italiano.

IV.3.7) **Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta**

Periodo in giorni: 180 (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte)

IV.3.8) **Modalità di apertura delle offerte**

Data: 9.6.2010 - 10:00

Luogo

Uffici della Scuola Superiore Sant'Anna, in Pisa, via Santa Cecilia n. 3, ITALIA.

Personale ammesso ad assistere all'apertura delle offerte Sì

Alle condizioni previste nel disciplinare di gara.

**SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI**

VI.1) **TRATTASI DI UN APPALTO PERIODICO**

No

VI.2) **APPALTO CONNESSO AD UN PROGETTO E/O PROGRAMMA FINANZIATO DAI FONDI COMUNITARI**

No

VI.3) **INFORMAZIONI COMPLEMENTARI**

La presente procedura è stata autorizzata con deliberazioni del Consiglio di Amministrazione della Scuola Superiore Sant'Anna n. 125 del 4.11.2009; n. 14 del 5.2.2010; n. 40 del 23.4.2010.

La partecipazione alla presente procedura di gara è soggetta, oltre al rispetto dei requisiti generali e speciali di cui sopra e al Disciplinare di gara, all'avvenuto sopralluogo nelle strutture della Scuola Superiore Sant'Anna presso le quali dovrà essere eseguito il servizio. Le modalità di effettuazione del sopralluogo e dell'attestazione che esso sia avvenuto, sono descritte nel Disciplinare di gara.

Inoltre, ai fini della partecipazione alla presente gara, è dovuto il pagamento del contributo obbligatorio all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, pari a 100 EUR (Cento/00). Le nuove modalità per effettuare il pagamento, in vigore dal 1.5.2010, sono disponibili sul sito internet dell'Autorità (<http://www.avlp.it/portal/public/classic/home/riscossione>). Ai fini del pagamento il CIG è: 047576340B.

Si precisa ancora, che oltre al presente bando, sono documenti di gara: il disciplinare di gara ed i relativi quattro allegati, che illustrano i requisiti di ammissione e le modalità di svolgimento ed aggiudicazione della gara stessa; il capitolato di gestione ed i relativi otto allegati, in cui sono descritte le specifiche minime e le condizioni contrattuali per l'esecuzione del servizio; il documento unico di valutazione dei rischi interferenti (DUVRI) ed il relativo allegato, che descrive analiticamente i costi non soggetti a ribasso delle misure che è necessario adottare per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze nel corso di espletamento del servizio.

Tutta la documentazione di gara è disponibile in formato elettronico PDF sul sito della Scuola Superiore Sant'Anna ([www.sssup.it](http://www.sssup.it)), con accesso libero, diretto e completo. Il formato cartaceo è inoltre disponibile presso l'Amministrazione contraente all'indirizzo: Scuola Superiore Sant'Anna – UO provveditorato, via Santa Cecilia, 3, Pisa – ITALIA. La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nei suddetti documenti di gara. Per tutto quanto non espressamente disciplinato in essi si fa riferimento al codice dei contratti pubblici (D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.) e ad ogni altra disposizione vigente in materia.

VI.4) **PROCEDURE DI RICORSO**

VI.4.1) **Organismo responsabile delle procedure di ricorso**

UO Affari legali e generali  
via Santa Cecilia n. 3  
56127 Pisa  
ITALIA  
Posta elettronica: [r.medaglia@sssup.it](mailto:r.medaglia@sssup.it)  
Telefono +39 050883264

VI.4.2) **Presentazione di ricorso**

VI.4.3) **Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione di ricorso**

UO Affari legali e generali  
via Santa Cecilia n. 3  
56127 Pisa  
ITALIA  
Posta elettronica: [r.medaglia@sssup.it](mailto:r.medaglia@sssup.it)  
Telefono +39 050883264

VI.5) **DATA DI SPEDIZIONE DEL PRESENTE AVVISO:**  
5.5.2010