AREA APPROVVIGIONAMENTI, PATRIMONIO E LOGISTICA
SERVIZIO GARE E APPALTI

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

Dialogo tecnico ai sensi dell'art 66 D. Lgs. 18/04/2016 n. 50 e dell'art. 40 della Direttiva comunitaria 2014/24/UE per una consultazione preliminare di tipo tecnico finalizzata all'affidamento del Servizio di bar e catering per l'Orto Botanico dell'Università degli Studi di Padova

Visto l'art. 66 del D.Lgs. 18/04/2016 n. 50 il quale dispone "Prima dell'avvio di una procedura di appalto, le amministrazioni aggiudicatrici possono svolgere consultazioni di mercato per la preparazione dell'appalto e per lo svolgimento della relativa procedura e per informare gli operatori economici degli appalti da essi programmati e dei requisiti relativi a questi ultimi. Per le finalità di cui al comma 1, le amministrazioni aggiudicatrici possono acquisire consulenze, relazioni o altra documentazione tecnica da parte di esperti, di partecipanti al mercato nel rispetto delle disposizioni stabilite nel presente codice, o da parte di autorità indipendenti. Tale documentazione può essere utilizzata nella pianificazione e nello svolgimento della procedura di appalto, a condizione che non abbia l'effetto di falsare la concorrenza e non comporti una violazione dei principi di non discriminazione e di trasparenza";

Visto l'art. 40 della Direttiva n. 2014/24/UE;

Considerata l'intenzione dell'Università di procedere con l'attivazione di una procedura di affidamento del servizio bar e catering presso l'Orto Botanico;

Considerato che si reputa opportuno, preliminarmente all'indizione di una nuova procedura di selezione, avviare un confronto a carattere sperimentale e a titolo puramente informativo;

Visto che il presente dialogo tecnico è diretto a sollecitare una consultazione degli operatori qualificati del settore di riferimento, al fine di procedere alla successiva predisposizione degli atti di gara per l'affidamento del servizio di bar e catering a servizio degli utenti dell'Orto Botanico dell'Università degli Studi di Padova;

Visto che il presente dialogo tecnico costituisce una modalità non impegnativa per l'acquisizione ed il confronto di proposte in ordine al più opportuno modo di porre in gara ed affidare il servizio, quanto alla struttura ed ai contenuti del rapporto contrattuale.

Descrizione del servizio di catering

In vista dell'organizzazione di eventi, convegni, attività didattiche e/o ricevimenti presso l'Orto Botanico, ad opera dell'Università e/o di terzi si rende necessario attivare un dialogo tecnico per individuare le soluzioni più opportune per l'esercizio del servizio di catering garantendo il rispetto delle attività museali e la piena fruizione dei servizi di visita dell'Orto Botanico da parte del pubblico.

I luoghi destinati allo svolgimento del servizio sono:

- Sala delle colonne
- Foyer
- Giardino esterno
- Terrazza

come individuati e descritti nelle planimetrie allegate.

Saranno oggetto del Dialogo Tecnico anche le ipotesi di definizione del numero dei coperti a sedere negli spazi interni ed esterni e l'organizzazione stessa degli spazi destinati alle attività di preparazione e distribuzione.

Descrizione del servizio Bar

L'Amministrazione vuole identificare le soluzioni tecniche possibili per la concessione del servizio di gestione del bar all'interno dell'Orto Botanico.

Tale servizio implica la gestione degli spazi dedicati al bar/caffetteria all'interno dell'Orto.

Il servizio si concentrerà nel locale adiacente al foyer, come meglio evidenziato nella piantina allegata, secondo livelli minimi di servizio da individuare e oggetto anch'essi di dialogo tecnico. L'Università valuterà anche proposte innovative relativamente alla realizzazione e collocazione di un secondo punto ristoro, purché sostenibili e congrue in particolare con riguardo alla terrazza del visitor centre nel periodo primaverile-autunnale.

Saranno oggetto di interesse le soluzioni tecniche relative all'esclusività o meno del servizio di bar e catering a servizio del pubblico dell'Orto. Costituiranno altresì oggetto di interesse la disponibilità all'apertura serale degli spazi bar e caffetteria e le eventuali soluzioni innovative per l'inserimento del servizio all'interno di un progetto di intrattenimento culturale di elevato profilo (ad es. scelta di menu e prodotti tematici, offerta di servizi culturali, etc..).

Il presente dialogo tecnico costituisce una modalità non impegnativa per l'acquisizione ed il confronto di proposte e non comporta alcun obbligo per la Stazione Appaltante di avviare successiva procedura di selezione.

Si precisa, inoltre, che non costituirà titolo di prelazione l'aver partecipato al processo di consultazione posto in essere con il presente avviso, né causa ostativa alla partecipazione di eventuale successiva fase concorsuale.

La stazione Appaltante si riserva, in ogni caso, ed in qualsiasi momento la facoltà di modificare, prorogare, sospendere, interrompere la procedura, consentendo, a richiesta delle Ditte interpellate, la restituzione della documentazione eventualmente inoltrata, senza che ciò possa costituire, in alcun modo, diritto o pretesa a qualsivoglia risarcimento, indennizzo.

Gli operatori economici interessati dovranno comunicare all'Amministrazione via p.e.c.: amministrazione.centrale@pec.unipd.it la propria volontà di partecipare al Dialogo Tecnico entro le **ore 12:00 del 08/06/2016, allegando i modelli (allegato 1 e 2) debitamente compilati.**

I criteri selettivi ai fini dell'individuazione degli operatori economici da invitare al Dialogo Tecnico sono:

1) capacità economico-finanziaria:

dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. 445/2000, dalla quale risulti il fatturato globale d'impresa per il triennio 2013/2014/2015 ed il possesso, con riferimento al medesimo triennio, di un fatturato complessivo relativo ai servizi nel settore oggetto del dialogo tecnico, pari ad almeno Euro 1.000.000,00 (un milione/00) al netto di IVA o almeno Euro 500.000,00 (cinquecentomila/00) al netto di

IVA se si tratta di un'impresa costituita dopo il 2014. Si precisa che detta dichiarazione viene richiesta al fine di garantire alla Stazione Appaltante che gli operatori economici possiedano una organizzazione aziendale volta ad eseguire un servizio di alto livello anche nei confronti di ingenti quantitativi di partecipanti.

2) dichiarazioni di capacità tecnico-organizzativa:

esperienza documentata e maturata nell'ultimo triennio (2013/2014/2015), con buon esito, di almeno 8 (otto) contratti aventi ad oggetto prestazioni riconducibili a quelle oggetto di dialogo tecnico (di almeno 5 [cinque] per imprese costituite dopo il 2014), per enti pubblici o privati, in luoghi/locali di particolare interesse storico-artistico-ambientale-culturale (ad es. sedi museali, sedi espositive, istituzioni culturali, teatri, palazzi storici, parchi), nell'ambito di manifestazioni ed eventi con numero di partecipanti pari almeno a 200, con descrizione dei committenti, dell'evento all'interno del quale veniva prestato il servizio, della tipologia di catering (coffee break, cocktail party, light lunch, light dinner), del numero di persone, del genere di ristorazione fornita (tradizionale, di lusso, etnica, vegetariana) e di altri elementi prestati (servizio al tavolo, decorazioni floreali, tovagliato, posateria, piatti).

Il Dialogo tecnico si terrà con gli operatori economici selezionati dall'Amministrazione, previo esperimento di un sopralluogo, in date concordate dal Referente dell'Università con il singolo operatore.

Successivamente le ditte dovranno far pervenire le soluzioni tecniche individuate alla p.e.c.: amministrazione.centrale@pec.unipd.it allegando altresì il verbale di avvenuto sopralluogo.

Il referente dell'Università per il sopralluogo e per il successivo Dialogo Tecnico è il Dott. Carlo Calore tel. 049/8272118, email: carlo.calore@unipd.it.

Pubblicazioni

Il presente avviso è pubblicato :

- sul sito dell'Università degli Studi di Padova
- sull' Albo dell'Ente

Padova lì, 20/05/2016

Allegati:

1) ISTANZA PER LA PARTECIPAZIONE AL DIALOGO TECNICO
2) MODELLO PER LA DICHIARAZIONE DEL POSSESSO DEI REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICO-PROFESSIONALE
3) PIANTINA DELLE AREE MESSE A DISPOSIZIONE

AREA APPROVVIGIONAMENTI, PATRIMONIO E LOGISTICA
SERVIZIO GARE E APPALTI

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA