



Ministero dell'Università e della Ricerca

ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE

Conservatorio di Musica di Vicenza

"Arrigo Pedrollo"

**INDAGINE DI MERCATO
PER INDIVIDUARE GLI OPERATORI ECONOMICI DA INVITARE ALLA
PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 187 DEL D. LGS. N. 36/2023
PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE MEDIANTE BAR E PUNTO RISTORO PRESSO LA
SEDE DEL CONSERVATORIO DI MUSICA DI VICENZA "ARRIGO PEDROLLO"
AI SENSI DEGLI ART. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023**

Ente concedente: Conservatorio di Musica di Vicenza "Arrigo Pedrollo", Contrà San Domenico, 33, C.F. 95002760247, tel. 0444 507551

pec: conservatoriovicenza@legalmail.it

peo: conservatoriovicenza@consvi.it;

Il Conservatorio di musica di Vicenza "Arrigo Pedrollo" intende individuare un operatore economico cui affidare la concessione del servizio di ristorazione mediante bar e punto ristoro, nei locali situati presso la propria sede in Vicenza, Contrà San Domenico n. 33.

Il Servizio consisterà nella fornitura di pasti caldi e freddi, snack, bevande calde e fredde, con orario di apertura dalle 8.00 alle 18.00.

La presente indagine non determina per il Conservatorio alcun obbligo di dar corso alla successiva fase della procedura, né di procedere all'affidamento.

ELEMENTI ESSENZIALI DELL'AFFIDAMENTO

Informazioni generali sul servizio: l'utenza del Conservatorio si compone di circa 560 studenti, 120 docenti e 24 dipendenti amministrativi e tecnici, il numero giornaliero complessivo di utenti ammonta a circa 100 persone. Lo spazio per lo svolgimento del servizio, un locale di circa 200 mq, è concesso in uso all'affidatario del servizio dietro pagamento del canone. La manutenzione ordinaria dei locali e la dotazione di qualsivoglia strumentazione e arredo è a cura e spese del concessionario. La tipologia degli alimenti e delle bevande da fornire sarà indicata nel capitolato di gara e integrata dai contenuti migliorativi dell'offerta.

Nel Conservatorio sono ubicati 6 dei distributori automatici di bevande e alimenti, la cui fruizione è effettuata in libera concorrenza con il servizio di ristorazione oggetto della presente procedura.

Durata del contratto: 5 anni, la durata è determinata in relazione alla necessità di consentire il recupero degli investimenti necessari all'avvio del servizio, come descritti di seguito;

Valore dell'affidamento: € 200.000 pari al fatturato presuntivo per l'intera durata del contratto (€ 40.000 annui);

Elementi essenziali del contratto: fornitura di snack, bevande, pasti freddi e caldi precotti, mediante approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande e alimenti;

possesso delle licenze necessarie allo svolgimento delle prestazioni oggetto del contratto;

ricorso a proprio personale;

trattandosi di concessione, il corrispettivo conseguibile dal concessionario consiste unicamente nel prezzo ricavabile dalla vendita all'utenza delle prestazioni oggetto del servizio, le quali dovranno essere effettuate al prezzo dell'offerta vincitrice;

il servizio è erogabile esclusivamente all'utenza del Conservatorio (studenti, personale, terzi solo in occasione di attività del Conservatorio aperte al pubblico);

avvio dell'esecuzione: entro un mese dalla sottoscrizione del contratto;



svolgimento del servizio durante tutto l'anno, con chiusura in occasione della sospensione delle attività didattiche, per due settimane nel periodo natalizio e nel mese di agosto;

orari di apertura all'utenza nel periodo di apertura del Conservatorio, dal lunedì al venerdì ore 8:00-19.00, il sabato ore 8:00-18:00;

è a carico dell'operatore economico la fornitura di tutte le attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio (a titolo esemplificativo bancone, frigoriferi, cavi elettrici, macchinari per la preparazione dei pasti, vettovaglie, tavoli e sedie, etc.) in quanto ogni bene e arredo attualmente presente all'interno dei locali adibiti al servizio è di proprietà dell'operatore economico uscente;

sono a carico dell'operatore economico la pulizia dei locali, lo smaltimento dei rifiuti e la manutenzione dei propri arredi e attrezzature;

è a carico dell'operatore economico il pagamento di un canone annuo pari a quanto risultante dal rialzo offerto dall'aggiudicatario (canone a base di gara di € 3.000,00 annui), da versare in due rate semestrali di pari importo; al momento non sono previste a carico del concessionario spese per utenze di acqua, corrente elettrica e gas; nell'eventualità in cui le stesse fossero addebitate al Conservatorio, il canone annuo verrà maggiorato dei relativi importi, salve eventuali modifiche legate all'esigenza di riequilibrio del PEF;

l'operatore economico dovrà essere in possesso di garanzia definitiva pari ad € 10.000,00 nonché di polizza a garanzia della RCT e RCO adeguate all'oggetto della concessione.

INDAGINE DI MERCATO

Procedura: la presente indagine di mercato è preordinata a conoscere gli operatori interessati a partecipare alla futura procedura di selezione, che sarà condotta tramite piattaforma MEPA (<https://www.acquistinretepa.it>). La procedura indicata richiede la registrazione dell'operatore economico sul relativo portale, pertanto la mancata registrazione al momento dell'invio dell'invito a presentare offerta determinerà l'esclusione dell'operatore economico dalla procedura;

Termine e modalità di presentazione della manifestazione di interesse: invio entro e non oltre le **ore 12 del 27 ottobre 2023** a mezzo pec all'indirizzo conservatoriovicenza@legalmail.it della manifestazione di interesse secondo il modello predisposto dall'Ente concedente e allegato alla presente manifestazione (Allegato 1), sottoscritto con firma digitale da parte di soggetto munito di potere di rappresentanza per l'operatore economico;

Modalità per comunicare con l'ente concedente: modalità telematica esclusivamente per la richiesta di informazioni e chiarimenti in relazione alla manifestazione d'interesse e alle condizioni ivi indicate, a mezzo mail all'indirizzo acquisti@consvi.it;

Sopralluogo obbligatorio: al fine di una corretta valutazione in ordine alla decisione di partecipazione alla procedura e alla successiva formulazione dell'offerta, è necessario che gli operatori economici interessati effettuino una ricognizione dei luoghi e una valutazione delle attrezzature necessarie. L'affidatario uscente è dispensato dal sopralluogo.

Il sopralluogo potrà essere effettuato entro il termine di scadenza dell'indagine di mercato, previa prenotazione, concordando data e ora con l'Ufficio acquisti, Sig. Mirabile Angelo o a mezzo mail (acquisti@consvi.it) o telefono al numero 0444/507551.

ELEMENTI ESSENZIALI DELLA FUTURA PROCEDURA NEGOZIATA

Invito a presentare offerta: verrà inviato agli operatori che avranno risposto alla presente indagine, tramite portale www.acquistinretepa.it e conterrà gli elementi e le prescrizioni di seguito riportate.

Pagamento del contributo ANAC: pari ad € 18,00 da versare tramite portale anac (https://sso.anticorruzione.it/auth/realms/anac/protocol/openid-connect/auth?response_type=code&client_id=hub-gcg-ue&redirect_uri=http%3A%2F%2Fservizi.anticorruzione.it%2Fhub-gcg%2F&state=ad7f6169-e2a0-43c5-bc2f-bcc4fe56e153&login=true&scope=openid)



Possesso del PassOE: da generare tramite portale ANAC, accedendo al servizio FVOE dedicato agli operatori economici, attivando la funzione "Creazione pass" ed inserendo le informazioni richieste dal sistema. Il PassOE così creato viene posto in stato di lavorazione e può essere reso definitivo e utilizzabile attivando la funzione "Genera PassOE".

Requisiti di ordine generale: assenza di cause di esclusione automatica di cui all'art. 94 del D.Lgs. n. 36/2023; in relazione alle cause di esclusione non automatica di cui all'art. 95 del D.Lgs. n. 36/2023, le stesse dovranno essere dichiarate nel DGUE e sottoposte a valutazione dell'Ente concedente;

Requisiti di idoneità professionale: iscrizione alla CCIAA in categoria compatibile con le prestazioni oggetto del contratto;

Requisiti di capacità economica e finanziaria: fatturato specifico medio annuo calcolato nell'ultimo quinquennio non inferiore ad € 30.000,00, con riferimento agli esercizi finanziari di cui sia stato approvato il bilancio;

Requisiti di capacità tecnica e professionale:

- 1) aver svolto negli ultimi tre anni solari conclusi, 2022, 2021 e 2020 almeno un servizio di ristorazione mediante bar e punto ristoro nei confronti di committenti pubblici o privati;
- 2) possesso di apposita certificazione, in corso di validità, rilasciata da un organismo indipendente attestante il rispetto del sistema dell'Unione di ecogestione e audit (EMAS) ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001), idonea, pertinente e proporzionata riguardante i servizi oggetto del presente Disciplinare, in corso di validità, rilasciata da un organismo indipendente accreditato

Numero massimo di operatori che saranno invitati alla procedura: non viene posto alcun limite al numero di operatori da invitare;

Criteri di selezione degli operatori economici: offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo con i seguenti pesi:

offerta tecnica: max punti 70 attribuiti in relazione alla qualità del servizio e dei prodotti offerti, nel rispetto delle specifiche tecniche indicate nei CAM approvati con decreto n. 65 del 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 4 aprile 2020, pagg. 17-31);

offerta economica 1: max punti 15 per il rialzo sul canone di concessione di € 3.000 annui

offerta economica 2: max punti 15 per il ribasso sul listino prezzi che sarà allegato al capitolato tecnico;

Garanzia provvisoria: non richiesta

Vicenza, 9 ottobre 2023

La Direttrice Amministrativa

Avv. Carmela D'Anza

(sottoscritto con firma digitale)



CARMELA D'ANZA
09.10.2023
10:48:37
GMT+00:00

Allegato 1: modello domanda di partecipazione