



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI TRENTO

determinazione

IL DIRIGENTE DELLA DIREZIONE DIDATTICA E SERVIZI AGLI STUDENTI

numero: DDSS_CS_004

data: 18 gennaio 2018

oggetto: **Determinazione a contrarre - Procedura negoziata per l'affidamento del servizio di catering per il Career Day di Ateneo del 14 marzo 2018**

IL DIRIGENTE

Visto che il Tavolo dei Delegati per il Placement delle strutture accademiche, dando attuazione alle direttive degli Organi di governo dell'Ateneo, ha stabilito che il primo Career Day d'Ateneo si debba svolgere il 14 marzo 2018, interessando contemporaneamente tutti i tre Poli didattici dell'Ateneo;

Visto lo studio di fattibilità redatto dall'Ufficio Job Guidance in data 18 gennaio 2018 (all.1) relativo al servizio di catering che si rende necessario erogare all'interno dell'evento di cui sopra e da cui emerge l'esigenza di acquistare il servizio in MEPAT, nell'ambito del bando "Servizi organizzazione eventi" (CPV 55520000-1 Servizi di catering – Allegato IX D. Lgs 50/2016);

Accertato che alla data odierna non sono attive Convenzioni APAC o CONSIP per il servizio oggetto del contratto;

Ritenuto opportuno, al fine di garantire economicità, comparazione e rotazione dei fornitori di procedere all'affidamento del servizio mediante confronto concorrenziale tra tutti gli operatori economici iscritti per i servizi di catering nel bando MEPAT sopra citato;

Ritenuto di procedere, visto il comma 4 dell'art 16 della L.P. 2/2016, per la presente tipologia di servizio, alla selezione del contraente mediante il criterio del prezzo più basso;

Preso atto delle caratteristiche del servizio descritte nei disciplinari tecnici (allegati allo studio di fattibilità), il costo per singolo pasto/servizio a partecipante si stima in un massimo di 23,00 euro (netto oneri I.V.A.);

Considerato il numero dei partecipanti, compreso tra un minimo di 550 e un massimo di 1100, che verrà comunicato al fornitore almeno otto giorni prima dell'evento e che trattandosi di contratto a misura, in quanto il corrispettivo contrattuale sarà determinato dal numero effettivo dei partecipanti, l'ammontare complessivo del servizio è stimato in € 25.300,00 (netto oneri I.V.A) pari al massimo dei partecipanti sopra stimati, di cui oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso, quantificati da UniTrento in € 400,00;

Considerato che il servizio di catering è previsto in contemporanea su tre sedi dell'Università, si ritiene opportuno suddividere l'appalto in tre distinti lotti, come indicato nello studio di fattibilità allegato;

Atteso che il Responsabile unico del procedimento è il sottoscritto Dirigente della Direzione Didattica e Servizi agli Studenti

Vista la Legge provinciale 9 marzo 2016 n. 2;

Visto il D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50

Visto il Regolamento di Ateneo per la finanza e la contabilità emanato con D.R. n. 159 del 22 febbraio 2016;

Visto il Regolamento dell'attività contrattuale emanato con D.R. 1609 del 28 dicembre 2000;

Visto il Regolamento per la finanza e la contabilità emanato con D.R. n. 159 del 22 febbraio 2016;

Visto il bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2018;

Tutto ciò premesso;



DETERMINA

- di approvare lo studio di fattibilità e i disciplinari tecnici;
- di avviare la procedura per l'affidamento del servizio di catering per l'evento Career Day di Ateneo, procedendo alla scelta del contraente secondo il criterio del prezzo più basso, tramite procedura concorrenziale MEPAT suddivisa nei seguenti lotti:
 - ✓ Lotto 1 - sede di Trento città - Palazzo Paolo Prodi - Dipartimento di Lettere e Filosofia - Atrio per numero massimo di pari a 400 persone, per un importo di € 9.200,00 compresi oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso quantificati da UniTrento in € 150,00 (netto oneri I.V.A);
 - ✓ Lotto 2 - sede a Povo - Polo Ferrari 1 - Terrazza esterna preventivamente chiusa da tensostruttura riscaldata per numero massimo pari a 600 persone, per un importo di € 13.800,00 compresi oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso quantificati da UniTrento in € 210,00 (netto oneri I.V.A);
 - ✓ Lotto 3 - sede di Rovereto - Palazzo Piomarta - Dipartimento di Psicologia e Scienze Cognitive per un numero massimo pari a 100 persone, per un importo di € 2.300,00 compresi oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso quantificati da UniTrento in € 40,00 (netto oneri I.V.A);
- di delegare la Dirigente della Direzione Pianificazione, Approvvigionamenti e Amministrazione - dott.ssa Elisabetta Endrici - alla gestione dell'intera procedura di gara, nonché agli adempimenti propedeutici alla stipulazione del contratto, compresa la possibilità di apportare a tutti i summenzionati documenti di gara le eventuali modificazioni necessarie per consentire un miglior adattamento della procedura alle circostanze sopravvenute nel rispetto dei principi di trasparenza e di par condicio, fermo restando che restano in capo al sottoscritto Dirigente Responsabile dei fondi e quindi Responsabile unico del procedimento, la sottoscrizione digitale del contratto, gli adempimenti A.N.A.C., nonché la gestione contrattuale ed i successivi obblighi;
- che la spesa complessiva, che sarà definita in sede di aggiudicazione del servizio sia imputata per l'esercizio finanziario 2018 all'ordine interno 62400019 (Stage e Placement), che presenta la necessaria disponibilità.

Il Dirigente
Dott. Paolo Zanei



Studio di Fattibilità – Progettazione del servizio di catering

1) ANALISI DEL FABBISOGNO UNITRENTO

Considerato che nelle attività istituzionali dell'Ufficio Job Guidance è prevista l'organizzazione di eventi che vedono la presenza di referenti del mondo delle imprese e studenti e laureati dell'Ateneo al fine di favorire l'incontro domanda - offerta;

Visto che il tavolo dei delegati placement delle strutture accademiche ha individuato nella data del 14 marzo 2018 il giorno in cui organizzare il primo Career Day d'Ateneo presso sedi e spazi dell'Ateneo stesso, e ciò al fine di concentrare in una unica data tutti gli eventi di tipo Career Day per poter favorire la presenza di più aziende e la partecipazione degli studenti e laureati;

Vista la necessità di ospitare le aziende per l'intera giornata e ciò al fine di consentire che le stesse possa incontrare tutti gli/le studenti/sse, laureandi/e, nonché neo laureati/e interessati;

Considerato che il numero di partecipanti in qualità di referenti aziendali e referenti accademici direttamente coinvolti nell'evento è previsto in un minimo di 550 persone fino ad un massimo di 1100 persone;

Considerato che i contenuti di dettaglio del servizio sono illustrati nei Disciplinari tecnici allegati;

In seguito ad un'analisi di mercato e visti i precedenti catering organizzati in Ateneo per manifestazioni analoghe si stima come costo pro partecipante l'importo massimo di 23 euro, netto oneri I.V.A, tenuto anche conto che per la partecipazione all'evento viene richiesta a tutte le imprese private for profit (escluse P.A. e realtà del non profit) di contribuire con una quota di iscrizione di euro 200 + iva;

Visto che gli eventi si svolgeranno in tre sedi, si suddivide la gara in tre lotti:

- Lotto 1 – sede di Trento città – Palazzo Paolo Prodi - Dipartimento di Lettere e Filosofia – Atrio per un numero massimo di 400 persone;
- Lotto 2 – sede a Povo – Polo Ferrari 1 -Terrazza esterna preventivamente chiusa da tensostruttura riscaldata per un numero massimo di 600 persone;
- Lotto 3 – sede di Rovereto – Palazzo Piomarta - Dipartimento di Psicologia e Scienze Cognitive per un numero massimo di 100 persone.

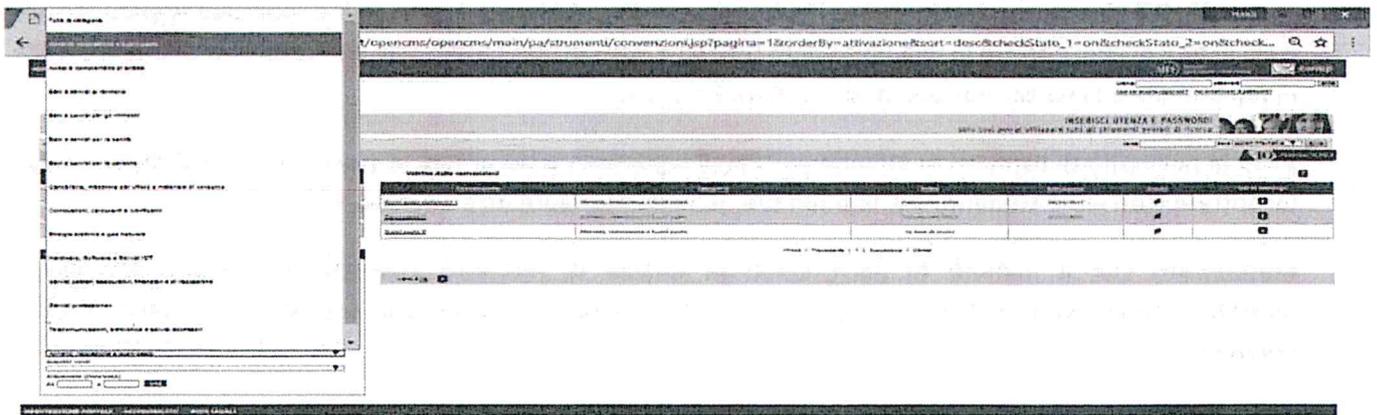
Considerato che UniTrento ha quantificato i costi relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso complessivamente in euro 400,00€ di cui 150,00€ per il Lotto 1; 210,00€ per il lotto 2 e 40,00€ per il lotto 3. Al fine di ottemperare ai reciproci obblighi di garanzia per la sicurezza dei lavoratori previsti dalla vigente normativa ed in particolare l'art. 26 del D. Lgs 81/2008, l'affidatario e UniTrento si trasmetteranno reciprocamente le informazioni/documentazione previste dal Decreto legislativo sopra citato.

2) INDISPONIBILITA' DI PROFESSIONALITA' INTERNE ALL'ATENEO PER LO SVOLGIMENTO DEI SERVIZI DI CUI AL PUNTO 1)

Considerato che l'Ateneo non dispone internamente della possibilità di offrire un servizio di catering sulle sedi coinvolte dall'evento e per i numeri previsti.

3) INDIVIDUAZIONE DELLA PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

I controlli effettuati in APAC e Consip hanno evidenziato l'assenza di convenzioni specifiche (verifica del 17/01/2018):



E' presente un bando Mepat per dette tipologie di servizi.

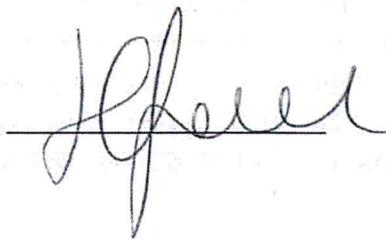
Per quanto riguarda il criterio di aggiudicazione si ritiene di procedere, visto il comma 4 dell'art 16 della L.P. 2/2016, per la presente tipologia di servizio, alla selezione del contraente mediante il criterio del prezzo più basso;

4) CRITERI PER LA SCELTA DEL CONTRAENTE:

Per quanto concerne, infine, il criterio per la selezione dei partecipanti, verranno invitati alla procedura Mepat tutti gli operatori economici iscritti per i servizi di catering in Mepat.

Trento, 18 gennaio 2018

Dott.ssa Haidi Garulli Ufficio Job Guidance



Allegati:

- *Disciplinare tecnico Lotto 1;*
- *Disciplinare tecnico Lotto 2;*
- *Disciplinare tecnico Lotto 3.*





Disciplinare tecnico

SERVIZI DI CATERING – Lotto 1

Il presente disciplinare ha per oggetto l'affidamento del servizio di catering in relazione ad attività istituzionali realizzate dall'Ufficio Job Guidance della Direzione Didattica e Servizi agli studenti.

Il servizio di catering così come dettagliato in seguito è destinato a referenti aziendali in occasione del Career Day che avrà luogo il 14 marzo 2018 su tre sedi contemporaneamente.

Tutti i servizi verranno erogati presso la sede indicata di seguito.

Il servizio dovrà essere rispettoso dei vincoli espressi dal capitolato MEPAT, fatte salve richieste diverse espresse nel presente disciplinare.

CONTENUTI

Vengono richiesti i seguenti servizi con le caratteristiche di seguito illustrate:

Pranzo a Buffet in piedi

Menù

- Finger foods (5 tipi)
- 1 primo caldo
- 1 secondo caldo a base di carne - gluten free
- 2 contorni di verdure (uno caldo e uno freddo) - gluten free
- 1 dolce a base di frutta
- 1 dolce a base di creme
- Pane
- Acqua minerale naturale e gasata in bottiglie di vetro
- Caffè espresso, caffè d'orzo e decaffeinato
- Vino trentino IGT, DOC o DOCG

Allestimento	Servizio e addetti	Tempi allestimento e disallestimento	Durata del servizio
Tavoli dove sistemare il cibo per la sua distribuzione. Tavoli da appoggio per i commensali di altezza m. 1,20 Tovagliato in cotone Bicchieri in vetro a calice Piatti in porcellana Tazzine in porcellana Vassoio e guantiere in acciaio Posateria in acciaio	Servizio ai tavoli: NO Servizio ai tavoli principali di distribuzione del cibo con un minimo 1 persona ogni 25 commensali	2 ora prima per l'allestimento Entro 2 ore dopo per disallestimento	L'accesso dei commensali dovrà essere garantito per 2 ore e mezza dalle 12 alle 14,30



DATA, ORARIO E SEDE

Data	Orario	Sede	Numero persone Min - Max
14/03/2018	Dalle 12.00 alle 14.30	Trento – Atrio – Palazzo Paolo Prodi - Dipartimento di Lettere e Filosofia – Via Tommaso Gar, 14 – Trento	200 - 400

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

L'esecutore del servizio è tenuto ad assicurare ed includere nel servizio le seguenti attività: il servizio di sala e cucina e trasporto del materiale. Dovrà inoltre essere garantito il mantenimento del cibo a temperatura per tutta la durata del servizio di accesso al catering (dalle 12 alle 14,30).

Il dettaglio del menù sarà concordato tra il Direttore dell'esecuzione e il Responsabile dell'esecutore del servizio.



Disciplinare tecnico

SERVIZI DI CATERING – Lotto 2

Il presente disciplinare ha per oggetto l'affidamento del servizio di catering in relazione ad attività istituzionali realizzate dall'Ufficio Job Guidance della Direzione Didattica e Servizi agli studenti.

Il servizio di catering così come dettagliato in seguito è destinato a referenti aziendali in occasione del Career Day che avrà luogo il 14 marzo 2018 su tre sedi contemporaneamente.

Tutti i servizi verranno erogati presso la sede indicata di seguito.

Il servizio dovrà essere rispettoso dei vincoli espressi dal capitolato MEPAT, fatte salve richieste diverse espresse nel presente disciplinare.

CONTENUTI

Vengono richiesti i seguenti servizi con le caratteristiche di seguito illustrate:

Pranzo a Buffet in piedi

Menù

- Finger foods (5 tipi)
- 1 primo caldo
- 1 secondo caldo a base di carne - gluten free
- 2 contorni di verdure (uno caldo e uno freddo) - gluten free
- 1 dolce a base di frutta
- 1 dolce a base di creme
- Pane
- Acqua minerale naturale e gasata in bottiglie di vetro
- Caffè espresso, caffè d'orzo e decaffeinato
- Vino trentino IGT, DOC o DOCG

Allestimento	Servizio e addetti	Tempi allestimento e disallestimento	Durata del servizio
Tavoli dove sistemare il cibo per la sua distribuzione. Tavoli da appoggio per i commensali di altezza m. 1,20 Tovagliato in cotone Bicchieri in vetro a calice Piatti in porcellana Tazzine in porcellana Vassoio e guantiere in acciaio Posateria in acciaio	Servizio ai tavoli: NO Servizio ai tavoli principali di distribuzione del cibo con un minimo 1 persona ogni 25 commensali	2 ora prima per l'allestimento Entro 2 ore dopo per disallestimento	L'accesso dei commensali dovrà essere garantito per 2 ore e mezza dalle 12 alle 14,30.



DATA, ORARIO E SEDE

Data	Orario	Sede	Numero persone Min - Max
14/03/2018	Dalle 12.00 alle 14.30	Povo 1 – Terrazza esterna chiusa da tensostruttura riscaldata a cura dell'Ateneo	300-600

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

L'esecutore del servizio è tenuto ad assicurare ed includere nel servizio le seguenti attività: il servizio di sala e cucina e trasporto del materiale. Dovrà inoltre essere garantito il mantenimento del cibo a temperatura per tutta la durata del servizio di accesso al catering (dalle 12 alle 14,30).

Il dettaglio del menù sarà concordato tra il Direttore dell'esecuzione e il Responsabile dell'esecutore del servizio.



Disciplinare tecnico

SERVIZI DI CATERING – Lotto 3

Il presente disciplinare ha per oggetto l'affidamento del servizio di catering in relazione ad attività istituzionali realizzate dall'Ufficio Job Guidance della Direzione Didattica e Servizi agli studenti.

Il servizio di catering così come dettagliato in seguito è destinato a referenti aziendali in occasione del Career Day che avrà luogo il 14 marzo 2018 su tre sedi contemporaneamente.

Tutti i servizi verranno erogati presso la sede indicata di seguito.

Il servizio dovrà essere rispettoso dei vincoli espressi dal capitolato MEPAT, fatte salve richieste diverse espresse nel presente disciplinare.

CONTENUTI

Vengono richiesti i seguenti servizi con le caratteristiche di seguito illustrate:

Pranzo a Buffet in piedi

Menù

- Finger foods (5 tipi)
- 1 primo caldo
- 1 secondo caldo a base di carne - gluten free
- 2 contorni di verdure (uno caldo e uno freddo) - gluten free
- 1 dolce a base di frutta
- 1 dolce a base di creme
- Pane
- Acqua minerale naturale e gasata in bottiglie di vetro
- Caffè espresso, caffè d'orzo e decaffeinato
- Vino trentino IGT, DOC o DOCG

Allestimento	Servizio e addetti	Tempi allestimento e disallestimento	Durata del servizio
Tavoli dove sistemare il cibo per la sua distribuzione. Tavoli da appoggio per i commensali di altezza m. 1,20 Tovagliato in cotone Bicchieri in vetro a calice Piatti in porcellana Tazzine in porcellana Vassoio e guantiere in acciaio Posateria in acciaio	Servizio ai tavoli: NO Servizio ai tavoli principali di distribuzione del cibo con un minimo 1 persona ogni 25 commensali	2 ora prima per l'allestimento Entro 2 ore dopo per disallestimento	L'accesso dei commensali dovrà essere garantito per 2 ore e mezza dalle 12 alle 14,30



DATA, ORARIO E SEDE

Data	Orario	Sede	Numero persone Min - Max
14/03/2018	Dalle 12.00 alle 14.30	Palazzo Piamarta - Rovereto	50 -100

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

L'esecutore del servizio è tenuto ad assicurare ed includere nel servizio le seguenti attività: il servizio di sala e cucina e trasporto del materiale. Dovrà inoltre essere garantito il mantenimento del cibo a temperatura per tutta la durata del servizio di accesso al catering (dalle 12 alle 14,30).

Il dettaglio del menù sarà concordato tra il Direttore dell'esecuzione e il Responsabile dell'esecutore del servizio.