



## determinazione

IL DIRETTORE GENERALE

**numero:** 212-DG  
**data:** 21 dicembre 2018  
**oggetto:** **Determina a contrarre – Indizione gara d'appalto per il servizio di catering suddiviso in cinque lotti.**  
**Lotto 1 Coffee break/breakfast e aperitivo – Lotto 2 Breakfast/coffee break semplice e lunch a buffet semplice – Lotto 3 Lunch/dinner a buffet – Lotto 4 Lunch/dinner seduto – Lotto 5 Career Fair – Lunch a buffet in piedi.**

### il Direttore Generale

Visto il piano biennale degli acquisti 2019/2020 dell'Università degli Studi di Trento.

Vista la progettazione del servizio, redatta dal dott. Paolo Zanei in qualità di Responsabile della Direzione Didattica e Servizi agli Studenti e dalla dott.ssa Elisabetta Endrici in qualità di Responsabile della Direzione Pianificazione Approvvigionamenti e Amministrazione (ID Pitre 16060680 d.d. 20 dicembre 2018), dalla quale risulta che:

- vi è la necessità di affidare il servizio di catering per far fronte ad esigenze di accoglienza e di ottimizzazione delle tempistiche in occasione di attività ed iniziative istituzionali legate sia ad attività di formazione e ricerca dell'Ateneo che al perseguimento di obiettivi di *placement* e orientamento;
- il contratto dovrà essere stipulato a misura sulla base del numero dei partecipanti al singolo servizio di catering. L'attivazione di ciascun servizio di catering dovrà essere preventivamente autorizzata dal competente responsabile del fondo;
- l'ammontare del costo del servizio per la durata di 24 mesi può essere quantificato in Euro 527.530,00, inclusi Euro 5.430,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A.;
- la durata del servizio è prevista per un periodo pari a 24 mesi, con le opzioni di:
  - a) modifica pari al 20% del valore del contratto in caso di raggiungimento dell'importo complessivo;
  - b) modifica in corso di esecuzione per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure di individuazione del nuovo contraente e comunque per un importo complessivo non superiore al 10% del contratto.

L'importo complessivo dell'appalto per l'affidamento del servizio di catering per la durata di 24 mesi, comprensivo delle opzioni, ammonta ad Euro 685.860,00, inclusi Euro 7.130,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A.

Al fine dell'individuazione delle modalità di scelta del contraente si è verificato quanto segue:

- il vocabolario comune degli appalti, adottato con regolamento CE 213/2008, prevede per il servizio oggetto della procedura il codice CPV 55520000-1 "Servizi di catering";
- detto codice CPV rientra nelle categorie dei servizi di cui all'allegato IX del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50;
- ai sensi dell'art. 35, comma 1, lettera d), del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 la soglia europea per i servizi di cui all'allegato IX è pari ad Euro 750.000,00 e, pertanto, l'ammontare del costo del servizio oggetto dell'appalto è inferiore alla soglia comunitaria.

Preso atto che, con riferimento ai criteri ambientali minimi ai sensi degli artt. 12 bis e 73, comma 5 bis, della L.P. 9 marzo 2016, n. 2 e dell'art. 34 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50:

- Con D.M. Ambiente del 25 luglio 2011, all'Allegato 1, vengono indicati i "criteri ambientali minimi" elaborati nell'ambito del PAN GPP per l'affidamento del "Servizio di ristorazione collettiva" e per la fornitura di "derrate alimentari";
- Con deliberazione della Giunta Provinciale n. 27 del 20 gennaio 2017 è stato approvato l'aggiornamento del programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare, ai sensi degli artt. 4 e 5 della L.P. 3 novembre 2009, n. 13 (Norme per la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a basso impatto ambientale e per l'educazione alimentare e il consumo consapevole);
- Con deliberazione della Giunta Provinciale n. 141 del 2 febbraio 2018 è stato stabilito che per quanto riguarda la ristorazione scolastica e collettiva continuano ad applicarsi fino al 31 dicembre 2019 le



percentuali di prodotti di origine e provenienza come stabilite nella deliberazione della Giunta Provinciale 27 del 20 gennaio 2017;

- All'art. 2, comma 1, lettera e), della L.P. del 3 novembre 2009, n. 13, i servizi di ristorazione collettiva pubblica vengono definiti come "i servizi di ristorazione prescolastica, scolastica e universitaria, i servizi di ristorazione ospedaliera e delle strutture residenziali e semiresidenziali per anziani e altre categorie svantaggiate, gestiti da enti pubblici o da soggetti privati in regime di convenzione".

Considerato il parere di data 11 settembre 2018 dell'Agenzia Provinciale per la protezione dell'Ambiente – Acquisti Verdi Provincia di Trento.

Ritenuto che i criteri ambientali minimi dettati dalla normativa statale e provinciale per la tutela ambientale in materia di contratti pubblici riguardano il solo "Servizio di ristorazione collettiva" e la fornitura di "derrate alimentari", e che pertanto il servizio di catering non è assoggettato all'obbligo di conformità ai criteri ambientali.

Visto l'art. 7 della L.P. 9 marzo 2016, n. 2 l'appalto è stato suddiviso nei seguenti lotti:

- Lotto 1 – Coffee break/breakfast e aperitivo, importo biennale a base di gara pari ad Euro 144.600,00, oltre Euro 1.575,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A. L'importo comprensivo delle opzioni risulta pari ad Euro 187.980,00, oltre oneri I.V.A. e € 2.075,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze;
- Lotto 2 – Breakfast/coffee break semplice e lunch a buffet semplice, importo biennale a base di gara pari ad Euro 172.000,00, oltre Euro 1.755,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A. L'importo comprensivo delle opzioni risulta pari Euro 223.600,00, oltre oneri I.V.A. e € 2.305,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze;
- Lotto 3 – Lunch/dinner a buffet, importo biennale a base di gara pari ad Euro 106.100,00, oltre Euro 1.100,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A. L'importo comprensivo delle opzioni risulta pari Euro 137.930,00, oltre oneri I.V.A. e € 1.430,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze;
- Lotto 4 – Lunch/dinner seduto, importo biennale a base di gara pari ad Euro 71.400,00, oltre Euro 720,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A. L'importo comprensivo delle opzioni risulta pari Euro 92.820,00, oltre oneri I.V.A. e € 940,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze;
- Lotto 5 – Career Fair – Lunch a buffet in piedi, importo biennale a base di gara pari ad Euro 28.000,00, oltre Euro 280,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A. L'importo comprensivo delle opzioni risulta pari Euro 36.400,00, oltre oneri I.V.A. e € 380,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Accertato che non sono attive convenzioni APAC o CONSIP S.p.A. per tale tipologia di servizi.

Accertato che, ai sensi dell'art. 142, comma 5-nonies, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, i "servizi alberghieri e di ristorazione", tra i quali risulta incluso il CPV 55520000-1 di cui all'allegato IX, di importo inferiore alla soglia comunitaria sono affidati nel rispetto di quanto previsto all'art. 36 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

Ritenuto opportuno ricorrere alla procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b), del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e dell'art. 5, comma 4, lett. c), della L.P. 9 marzo 2016, n. 2, adottando per tutti e cinque i lotti il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 16, comma 2, lett. a), della L.P. 9 marzo 2016, n. 2.

Visto l'art. 36 ter 1, comma 6, della L.P. 19 luglio 1990, n. 23, secondo il quale le amministrazioni aggiudicatrici del sistema pubblico provinciale provvedono all'acquisizione di beni e servizi utilizzando gli strumenti del mercato elettronico gestito da APAC.

Accertato che nel mercato elettronico della Provincia Autonoma di Trento (MEPAT) è presente il Bando relativo alla categoria merceologica "Servizi organizzazione eventi".

Ritenuto opportuno, al fine di individuare gli operatori economici, di procedere mediante avviso di indagine di mercato da pubblicare sul sito dell'Università degli Studi di Trento, sul sito del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, su n. 2 quotidiani a diffusione locale.



Ritenuto pertanto di poter avviare il procedimento di gara.

Vista la documentazione composta da: Avviso di indagine di mercato, Capitolato Prestazionale Lotti 1, 2, 3, 4 e 5 e relativi allegati che, allegati alla presente determinazione (Allegato 1), ne formano parte integrante e sostanziale.

Atteso che il responsabile unico del procedimento è la dott.ssa Elisabetta Endrici, Responsabile della Direzione Pianificazione Approvvigionamenti e Amministrazione.

Visto lo Statuto dell'Università degli Studi di Trento emanato con D.R. n. 167 del 23 aprile 2012;

Vista la Legge provinciale 9 marzo 2016 n. 2;

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

Tutto ciò premesso

### D e t e r m i n a

- di avviare la procedura per l'affidamento del servizio di catering suddiviso in cinque lotti (Lotto 1 Coffee break/breakfast e aperitivo – Lotto 2 Breakfast/coffee break semplice e lunch a buffet semplice – Lotto 3 Lunch/dinner a buffet – Lotto 4 Lunch/dinner seduto – Lotto 5 Career Fair – Lunch a buffet in piedi, per la durata di 24 mesi mediante una procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b), del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e dell'art. 5, comma 4, lett. c), della L.P. 9 marzo 2016, n. 2, tramite MEPAT, ed adottando per tutti e cinque i lotti il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 16, comma 2, lett. a), della L.P. 9 marzo 2016, n. 2;
- di individuare gli operatori economici sulla base di un'indagine di mercato, il cui avviso è da pubblicare secondo le modalità previste dal D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 sul sito dell'Università degli Studi di Trento, sul sito del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, su n. 2 quotidiani a diffusione locale. Saranno invitati tutti gli operatori economici in possesso dei requisiti di partecipazione. Nel caso in cui il numero di operatori economici che hanno presentato manifestazione di interesse e in possesso dei requisiti di partecipazione fosse inferiore a dieci si procederà all'integrazione del numero dei medesimi procedendo al sorteggio tra gli operatori economici abilitati al Bando MEPAT "Servizi organizzazione eventi" per i Servizi di catering (CPV 55520000-1), al netto degli operatori per i quali sia già pervenuta manifestazione di interesse;
- che l'ammontare complessivo dell'appalto per la durata di ventiquattro mesi comprensivo delle opzioni è pari ad Euro 685.860,00, inclusi Euro 7.130,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A.:
  - Lotto 1 – Coffee break/breakfast e aperitivo, per un importo complessivo pari ad Euro 187.980,00, oltre Euro 2.075,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A., così suddiviso:
    - Euro 144.600,00 a base di gara;
    - Euro 28.920,00 per l'opzione di modifica pari al 20% del valore del contratto in caso di raggiungimento dell'importo complessivo;
    - Euro 14.460,00 per l'opzione di modifica in corso di esecuzione per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure di individuazione del nuovo contraente e comunque per un importo complessivo non superiore al 10% del contratto;
  - Lotto 2 – Breakfast/coffee break semplice e lunch a buffet semplice, per un importo complessivo pari ad Euro 223.600,00, oltre Euro 2.305,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A., così suddiviso:
    - Euro 172.000,00 a base di gara;
    - Euro 34.400,00 per l'opzione di modifica pari al 20% del valore del contratto in caso di raggiungimento dell'importo complessivo;
    - Euro 17.200,00 per l'opzione di modifica in corso di esecuzione per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure di individuazione del nuovo contraente e comunque per un importo complessivo non superiore al 10% del contratto;
  - Lotto 3 – Lunch/dinner a buffet, per un importo complessivo pari ad Euro 137.930,00, oltre Euro 1.430,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A., così suddiviso:



- Euro 106.100,00 a base di gara;
  - Euro 21.220,00 per l'opzione di modifica pari al 20% del valore del contratto in caso di raggiungimento dell'importo complessivo;
  - Euro 10.610,00 per l'opzione di modifica in corso di esecuzione per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure di individuazione del nuovo contraente e comunque per un importo complessivo non superiore al 10% del contratto;
  - Lotto 4 – Lunch/dinner seduto, per un importo complessivo pari ad Euro 92.820,00, oltre Euro 940,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A., così suddiviso:
    - Euro 71.400,00 a base di gara;
    - Euro 14.280,00 per l'opzione di modifica pari al 20% del valore del contratto in caso di raggiungimento dell'importo complessivo;
    - Euro 7.140,00 per l'opzione di modifica in corso di esecuzione per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure di individuazione del nuovo contraente e comunque per un importo complessivo non superiore al 10% del contratto;
  - Lotto 5 – Career Fair – Lunch a buffet in piedi, per un importo complessivo pari ad Euro 36.400,00, oltre Euro 380,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A., così suddiviso:
    - Euro 28.000,00 a base di gara;
    - Euro 5.600,00 per l'opzione di modifica pari al 20% del valore del contratto in caso di raggiungimento dell'importo complessivo;
    - Euro 2.800,00 per l'opzione di modifica in corso di esecuzione per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure di individuazione del nuovo contraente e comunque per un importo complessivo non superiore al 10% del contratto;
- di approvare i seguenti documenti di gara costituiti da: Avviso di indagine di mercato, Capitolato Prestazionale Lotti 1, 2, 3, 4 e 5 e relativi allegati che, ne formano parte integrante e sostanziale; saranno approvati con successivo provvedimento gli ulteriori documenti di gara costituiti da Condizioni particolari di RdO, Condizioni particolari di Contratto e relativi allegati;
  - che il responsabile unico del procedimento è la dott.ssa Elisabetta Endrici, alla quale compete la gestione dell'intera procedura di gara nonché degli adempimenti propedeutici alla stipulazione del contratto, compresa la possibilità di apportare a tutti i documenti di gara le eventuali modificazioni necessarie per consentire un miglior adattamento della procedura alla piattaforma telematica MEPAT e alle eventuali circostanze sopravvenute, nel rispetto dei principi di trasparenza e *par condicio*;
  - di provvedere con propria successiva determinazione alla nomina della commissione di gara che sarà incaricata di procedere alla valutazione delle offerte tecniche;
  - che le spese relative alla pubblicazione dell'avviso di indagine di mercato saranno imputate per l'esercizio finanziario 2019 sull'ordine interno 10400113 (Costi svolgimento proc. gara);
  - di dare atto che la spesa conseguente sarà imputata su specifici fondi delle strutture di UniTrento richiedenti il servizio.

Il Direttore Generale  
dott. Alex Pellacani <



Università degli Studi Di Trento

[www.unitn.it](http://www.unitn.it) – PEC: [ateneo@pec.unitn.it](mailto:ateneo@pec.unitn.it)

**AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO  
SERVIZIO DI CATERING DI DURATA BIENNALE  
SUDDIVISO IN CINQUE LOTTI**

**Lotto 1 - Coffee break/breakfast e aperitivo**

**Lotto 2 - Breakfast/Coffee break semplice e lunch a buffet semplice**

**Lotto 3 - Lunch/dinner a buffet**

**Lotto 4 - Lunch/dinner seduto**

**Lotto 5 - Career Fair – Lunch a buffet in piedi**

L'Università degli Studi di Trento sta svolgendo un'indagine di mercato al fine di individuare gli operatori economici da invitare alla procedura negoziata MEPAT ai sensi della L.P. 2/2016 per l'affidamento del servizio di catering suddiviso in cinque Lotti per la durata di 24 mesi e per addivenire ad un'ottimale aggregazione del fabbisogno.

**Premesse:**

Il fabbisogno è legato ad esigenze di accoglienza e di ottimizzazione delle tempistiche in occasione di attività ed iniziative istituzionali dell'Ateneo. L'Ateneo infatti, nello svolgimento del proprio ruolo istituzionale, promuove occasioni di networking e di rete finalizzati a promuovere e consolidare le relazioni che riguardano l'ambito della didattica, della ricerca e della relazione con il mondo del lavoro. La tipologia di servizi legati a Convegni, Summer School e Workshop si collega ad attività istituzionali promosse dalle strutture accademiche, in occasione delle quali i partecipanti solitamente versano una quota di partecipazione o sono relatori e speaker del convegno stesso.

**Oggetto dell'appalto:**

Servizio di catering suddiviso in cinque Lotti.  
Codice CPV 55520000-1 "Servizi di catering".  
Servizi di cui all'allegato IX del D. Lgs 50/2016.



**Durata:**

24 mesi.

**Importo a base di gara per il servizio biennale:**

Spesa biennale Euro 522.100,00, oltre Euro 5.430,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A., così suddiviso:

- Per il Lotto 1 - Coffee break/breakfast e aperitivo per circa 225 eventi, Euro 144.600,00 oltre Euro 1.575,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A.;
- Per il Lotto 2 - Breakfast/coffee break semplice e lunch a buffet semplice per circa 65 eventi, Euro 172.000,00 oltre Euro 1.755,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A.;
- Per il Lotto 3 - Lunch/dinner a buffet per circa 55 eventi, Euro 106.100,00 oltre Euro 1.100,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A.;
- Per il Lotto 4 - Lunch/dinner seduto per circa 10 eventi, Euro 71.400,00 oltre Euro 720,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A.;
- Per il Lotto 5 - Career Fair - Lunch a buffet in piedi per circa 2 eventi, Euro 28.000,00 oltre Euro 280,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A.

Il numero di partecipanti per evento varia indicativamente da un minimo di 10 ad un massimo che è specifico per evento.

**Opzioni:**

I contratti di appalto per tutti i cinque Lotti potranno essere modificati, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 27, comma 2, lett. a), della L.P. 2/2016.

- a) Aumento fino al 20% del valore del contratto in caso di raggiungimento dell'importo complessivo nel corso di validità del contratto;
- b) Modifica della durata di esecuzione del contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure di individuazione del nuovo contraente e comunque per un importo complessivo non superiore al 10% del contratto.

L'importo complessivo dell'appalto, comprensivo delle opzioni di cui sopra, ammonta ad Euro 678.730,00, oltre Euro 7.130,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, così suddiviso:

- Per il Lotto 1 – Coffee break/breakfast e aperitivo: l'importo complessivo delle opzioni è pari ad Euro 187.980,00, oltre Euro 2.075,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A.;



- Per il Lotto 2 - Breakfast/coffee break semplice e lunch a buffet semplice: l'importo comprensivo delle opzioni è pari ad Euro 223.600,00, oltre Euro 2.305,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A.;
- Per il Lotto 3 - Lunch/dinner a buffet: l'importo comprensivo delle opzioni è pari ad Euro 137.930,00, oltre Euro 1.430,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A.;
- Per il Lotto 4 - Lunch/dinner seduto: l'importo comprensivo delle opzioni è pari ad Euro 92.820,00, oltre Euro 940,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A.;
- Per il Lotto 5 - Career Fair - Lunch a buffet in piedi: l'importo comprensivo delle opzioni è pari ad Euro 36.400,00, oltre Euro 380,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze e oltre oneri I.V.A.

#### **Requisiti di partecipazione:**

- Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.

Per poter essere invitati alla procedura di gara gli operatori economici dovranno essere registrati nel sistema di e-procurement della Provincia Autonoma di Trento Mercurio ([www.mercurio.provincia.tn.it](http://www.mercurio.provincia.tn.it)) ed essere abilitati al bando per la categoria merceologica "Servizi organizzazione eventi".

#### **Procedura:**

Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b), del D.Lgs. 50/2016 tramite MEPAT.

La procedura sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 16, comma 2, lett. a), della L.P. 2/2016. I documenti di gara saranno inviati tramite richiesta di offerta (RdO) MEPAT agli operatori economici invitati e specificheranno le modalità di presentazione dell'offerta, le ulteriori caratteristiche tecniche minime dei servizi, la disciplina contrattuale e i criteri di valutazione delle offerte, che saranno specificatamente dettagliati nelle Condizioni Particolari della Richiesta di Offerta.

#### **Criteri di selezione degli operatori economici da invitare:**

Saranno invitati tutti gli operatori economici in possesso dei requisiti di partecipazione richiesti e che avranno presentato manifestazione di interesse nei termini prescritti.

Ciascun operatore economico sarà invitato a tutti e cinque i Lotti e potrà presentare offerta per uno o più Lotti.

Nel caso in cui il numero di operatori economici che hanno presentato manifestazione di interesse e in possesso dei requisiti di partecipazione fosse inferiore a dieci, UniTrento procederà



all'integrazione del numero di operatori economici da invitare procedendo al sorteggio tra gli abilitati al Bando MEPAT "Servizi organizzazione eventi" per i Servizi di catering (CPV 55520000-1), al netto degli operatori per i quali sia già pervenuta manifestazione di interesse.

**Richieste di chiarimento:**

Gli operatori economici potranno inviare richieste di chiarimento esclusivamente via PEC all'indirizzo [ateneo@pec.unitn.it](mailto:ateneo@pec.unitn.it) (c.a. Ufficio Acquisti), citando il presente Avviso, entro le ore 12:00 di \*\*\*\*. La risposta sarà inviata da UniTrento mediante PEC all'operatore economico e sarà pubblicata sul sito di UniTrento all'indirizzo <https://www.unitn.it/ateneo/58625/indagini-di-mercato>.

**Modalità di presentazione della manifestazione di interesse:**

Gli operatori economici dovranno presentare la propria manifestazione di interesse (Allegato 1), firmata digitalmente, a mezzo PEC all'indirizzo [ateneo@pec.unitn.it](mailto:ateneo@pec.unitn.it), indicando nell'oggetto "Manifestazione di interesse – Procedura negoziata per l'affidamento del servizio di catering suddiviso in cinque Lotti" entro il termine perentorio delle ore di 12:00 di \*\*\*\*\*.

Data del presente avviso: \*\*\*\*\*

La responsabile del procedimento di gara

Dott.ssa Elisabetta Endrici



**Procedura negoziata**  
**Servizio di catering suddiviso in cinque lotti**

**Lotto 1**  
**Coffee break/breakfast e aperitivo**  
**CIG \*\*\*\*\***

**CAPITOLATO PRESTAZIONALE**



## DEFINIZIONI

<b>Aggiudicatario</b>	Il Concorrente primo classificato nella graduatoria di valutazione delle Offerte ratificata da UniTrento.
<b>Appaltatore</b>	Il soggetto vincitore della gara con il quale UniTrento stipulerà il Contratto.
<b>AVCpass</b>	Banca dati nazionale istituita presso l'A.N.A.C. per la verifica del possesso dei requisiti generali e speciali per la partecipazione alla gara.
<b>Bando ME-PAT</b>	Bando per l'abilitazione al mercato elettronico (ME-PAT) indetto dalla Provincia Autonoma di Trento – Agenzia provinciale per gli appalti e contratti (APAC): categoria merceologica “Servizi organizzazione eventi – Servizio di catering”.
<b>Capitolato Prestazionale</b>	Il presente documento, che definisce le caratteristiche tecniche del servizio.
<b>Concorrente</b>	Ciascuno dei soggetti, siano essi in forma singola, raggruppata o raggruppanda, che presenteranno Offerta per la gara.
<b>Contratto</b>	Il contratto di appalto che sarà stipulato fra UniTrento e l'Aggiudicatario.
<b>Mandatario</b>	Per i Concorrenti raggruppati o raggruppandi, il componente che assume il ruolo di capofila del gruppo costituito o costituendo.
<b>ME-PAT</b>	Sistema telematico per la gestione delle procedure di scelta del contraente per l'approvvigionamento di beni/servizi da parte delle Pubbliche Amministrazioni della Provincia Autonoma di Trento tra i fornitori abilitati al Bando ME-PAT.
<b>Offerta</b>	L'offerta tecnica ed economica che ciascun Concorrente deve presentare per partecipare alla gara.
<b>Rappresentante del Concorrente</b>	Colui che la legge o la volontà delle parti indica come rappresentante del Concorrente nel corso della gara.
<b>Responsabile dell'Appaltatore</b>	La persona fisica indicata dall'Appaltatore per la gestione del Contratto, con funzioni di coordinamento e di garanzia del buon funzionamento del Servizio.



<b>Responsabile del procedimento di gara</b>	Dott.ssa Elisabetta Endrici, pec: <a href="mailto:ateneo@pec.unitn.it">ateneo@pec.unitn.it</a> .
<b>Servizio</b>	I servizi di catering per coffee break/breakfast e aperitivo oggetto del Lotto 1.
<b>UniTrento</b>	L'Università degli Studi di Trento.



## 1. PREMESSA

L'Università degli Studi di Trento, nell'ambito della propria attività di formazione, convegnistica ed eventi istituzionali, intende affidare i Servizi di catering per coffee break/breakfast e aperitivo (di seguito indicato come "Servizio") in occasione dell'organizzazione di tali attività.

Il presente Capitolato Prestazionale è da considerarsi ad integrazione del Capitolato Tecnico ME-PAT della categoria merceologica "Servizi organizzazione eventi – Servizio di catering" e pertanto, in caso di contrasto tra le disposizioni dei due documenti, prevarranno quelle del presente Capitolato Prestazionale.

Le prescrizioni che seguono costituiscono il livello minimo richiesto per il Servizio, pertanto il mancato rispetto di detti requisiti comporta l'esclusione dell'Offerta.

## 2. DESCRIZIONE DEI SERVIZI

Costituisce oggetto dell'appalto il Servizio come di seguito descritto.

- ✓ Servizio di catering per coffee break/breakfast, suddiviso in due diverse tipologie:
  - semplice, che prevede un menu come da Allegato 1;
  - plus, che prevede un menu come da Allegato 2.
- ✓ Servizio di catering per aperitivo, suddiviso in due diverse tipologie:
  - semplice, che prevede un menu come da Allegato 3;
  - plus, che prevede un menu come da Allegato 4.

Vengono richiesti i Servizi, con i seguenti quantitativi stimati:

Tipologia	Sottotipo	N° partecipanti	N° indicativo di richieste nel periodo di durata contrattuale di 24 mesi <sup>1</sup>
Coffee break/ breakfast	Semplice	10 – 200	110
	Plus	10 – 200	20
Aperitivo	Semplice	10 – 200	70
	Semplice	Oltre 200	10
	Plus	10 – 200	10
	Plus	Oltre 200	5

### Somministrazione di alimenti, cibi e bevande

Ciascun Servizio dovrà comprendere le prestazioni di seguito descritte:

<sup>1</sup> Il numero indicativo è stato calcolato sulla base dello storico effettuato e su una stima dei bisogni futuri.



- Fornitura dei cibi e bevande conformi a quanto previsto dal rispettivo menu;
- Trasporto e conservazione di alimenti, cibi e bevande in conformità alla normativa vigente in materia;
- Mantenimento di cibo e bevande ad idonea temperatura (cibi caldi superiore a 45°, cibi freddi tra 15° e 25°) per tutta la durata del Servizio.

### **Allestimento**

L'allestimento dovrà comprendere, in relazione al tipo di Servizio, la fornitura di quanto segue:

- Tavoli di distribuzione dove sistemare il cibo e le bevande;
- Tavoli e sedili in numero congruo ai partecipanti, di una delle seguenti tipologie alternative:
  - a. tavoli da appoggio, tipologia bistrot, uno ogni 20 (venti) persone;
  - b. tavoli rotondi, tipo bar, uno ogni 7 (sette) persone, completi di un numero di sedie pari al numero di partecipanti;
  - c. tavoli rettangolari, uno ogni 10 (dieci) persone, completi di un numero di sedie pari al numero di partecipanti.

Si precisa che per ciascun servizio UniTrento specificherà la tipologia di allestimento richiesto;

- Tovagliato in stoffa;
- Tovaglioli monouso;
- Bicchieri in vetro, piatti e tazzine in porcellana, vassoi, guantiere e posateria in acciaio;
- Libro degli ingredienti o singole etichette con indicazione specifica degli ingredienti e degli allergeni in conformità al Regolamento europeo 1169/2011;
- Bidoni per la raccolta differenziata dei rifiuti, in conformità alle regole comunali.

Sono a carico dell'Appaltatore l'allestimento, il disallestimento, la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti ed il riassetto dei locali. Con riferimento alla gestione dei rifiuti si precisa che i medesimi non potranno essere conferiti nelle isole ecologiche di UniTrento ma dovranno essere correttamente smaltiti dall'Appaltatore. Nel riassetto dei locali l'Appaltatore dovrà liberare gli spazi da ogni traccia del Servizio reso e da eventuali residui di cibo, in modo che gli spazi siano immediatamente fruibili da parte degli utenti di UniTrento.



### Personale addetto

Si precisa che il rapporto tra il personale e gli utenti deve corrispondere ad un minimo di 1 (uno) addetto ogni 30 (trenta) persone.

### Tipologia di alimenti, cibi e bevande

Le tipologie e i quantitativi degli alimenti e delle bevande dovranno essere conformi a quanto richiesto rispettivamente nell'Allegato 1 (Menu coffee break/breakfast semplice), nell'Allegato 2 (Menu coffee break/breakfast plus), nell'Allegato 3 (Menu aperitivo semplice) e nell'Allegato 4 (Menu aperitivo plus), fatta salva la possibilità di concordare, in ragione della stagionalità o di altri motivi, eventuali variazioni ai Menu di cui agli Allegati sopra riportati.

Inoltre:

- Almeno metà delle pietanze proposte devono essere vegetariane, presentate separatamente da quelle non vegetariane ed indicate chiaramente come tali sul tavolo di distribuzione;
- Su richiesta dovrà essere previsto un apposito menu per persone con intolleranze o allergie, senza nessun costo aggiuntivo a carico di UniTrento.

### 3. MODALITÀ DI ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

#	Tempistiche	Soggetto	Modalità	Oggetto
1	Entro 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi prima della data di erogazione del Servizio	UniTrento	E-mail	Invio della richiesta di attivazione del Servizio con specificazione di: <ul style="list-style-type: none"><li>- sede,</li><li>- orari,</li><li>- tipologia di Servizio,</li><li>- tipologia di allestimento,</li><li>- numero indicativo di partecipanti (che, fino al momento della conferma di cui al punto 4, potrà subire una variazione in aumento o diminuzione non superiore al 25%),</li><li>- numero di persone intolleranti o allergiche</li></ul>



2	<p>Entro 5 (cinque) giorni naturali e consecutivi dalla ricezione della e-mail da parte di UniTrento.</p> <p><b>NB:</b> il presente termine verrà ridotto a “entro 1 giorno” qualora il Concorrente selezioni “entro 10 giorni” al punto 2 dell’Offerta tecnica (Riduzione dei tempi di richiesta del Servizio)</p>	Appaltatore	E-mail	Conferma di ricezione della richiesta di attivazione del Servizio di cui al punto 1
3	<p>Entro 10 (dieci) giorni naturali e consecutivi dalla ricezione della e-mail da parte di UniTrento.</p> <p><b>NB:</b> il presente termine verrà ridotto a “entro 2 giorni” qualora il Concorrente selezioni “entro 10 giorni” al punto 2 dell’Offerta tecnica (Riduzione dei tempi di richiesta del Servizio).</p>	Appaltatore	E-mail	Invio di: - menu di dettaglio per il Servizio, corredato dalla documentazione attestante il rispetto dei requisiti previsti dal presente Capitolato Prestazionale, - descrizione dell’allestimento, - elenco nominativo del personale che sarà impiegato nel Servizio
4	<p>Entro 7 (sette) giorni naturali e consecutivi prima della data di erogazione del Servizio</p>	UniTrento	E-mail	Conferma del numero effettivo dei partecipanti
5	<p>Entro 5 (cinque) giorni naturali e consecutivi prima della data di erogazione del Servizio</p> <p><b>NB:</b> il presente termine verrà ridotto a “entro 2 giorni” qualora il Concorrente selezioni “entro 5 oppure entro 3 giorni” al punto 3 dell’Offerta tecnica (Riduzione dei tempi di conferma del numero dei partecipanti).</p>	Appaltatore	E-mail	Conferma di ricezione della comunicazione del numero effettivo dei partecipanti di cui al punto 4



### **Allestimento e durata**

L'Appaltatore potrà avere accesso alla sede dove si svolgerà il Servizio a partire da un'ora prima dall'orario di inizio del coffee break/breakfast o aperitivo, e dovrà completare le attività di riordino e disallestimento entro un'ora dalla conclusione del coffee break/breakfast o aperitivo. L'erogazione dei cibi e bevande per il coffee break/breakfast e aperitivo deve essere garantita per un'ora.

### **Sopralluogo**

UniTrento potrà chiedere l'effettuazione di un preventivo sopralluogo, che dovrà essere effettuato prima della data prevista per l'esecuzione del servizio, presso la sede di svolgimento del Servizio.



## Lotto 1 – Allegato 1

### COFFEE BREAK/BREAKFAST SEMPLICE

#### Bevande

- ✓ Almeno una bevanda calda a persona a scelta tra:
  - Caffetteria (caffè espresso, decaffeinato, d'orzo);
  - Cappuccino;
  - Latte;
  - The caldo;
- ✓ Almeno 0.25 l a persona di acqua (naturale o gassata);
- ✓ Almeno 0.25 l a persona di succo di frutta in brocca (garantire tre tipologie diverse).

#### Menù

- ✓ 1 porzione ogni due persone a scelta tra:
  - Yogurt bianco o alla frutta;
  - Biscotti assortiti di pasticceria;
- ✓ 1 pezzo a persona a scelta tra tre diverse tipologie:
  - Piccole brioche;
  - Muffin;
  - Krapfen;
  - Fagottini di mele in camicia;
- ✓ 1 fetta a persona a scelta tra:
  - Torte (tre tipologie diverse, ad es.: torta di mele, torta al cioccolato, torta alle mandorle, torta alla zucca e pinoli, torta di carote, torta della nonna, crostata o torta con confettura, torta allo yogurt, torta al limone, torta di grano saraceno con confettura alla frutta, torta di “fregoloti”);
- ✓ 1 porzione a persona di:
  - Frutta di stagione (tre tipi diversi) in cesto o a pezzettoni.



## Lotto 1 – Allegato 2

### COFFEE BREAK/BREAKFAST PLUS

#### Bevande

- ✓ Almeno una bevanda calda a persona a scelta tra:
  - Caffetteria (caffè espresso, decaffeinato, d'orzo);
  - Cappuccino;
  - Latte;
  - The caldo;
- ✓ Almeno 0.25 l a persona di acqua (naturale o gassata);
- ✓ Almeno 0.25 l a persona di succo di frutta in brocca (garantire tre tipologie diverse).

#### Menù

- ✓ 1 porzione ogni due persone a scelta tra:
  - Yogurt bianco o alla frutta;
  - Biscotti assortiti di pasticceria;
- ✓ 1 pezzo a persona a scelta tra tre diverse tipologie:
  - Piccole brioche;
  - Muffin;
  - Krapfen;
  - Fagottini di mele in camicia;
- ✓ 1 fetta a persona a scelta tra:
  - Torte (tre tipologie diverse, ad es.: torta di mele, torta al cioccolato, torta alle mandorle, torta alla zucca e pinoli, torta di carote, torta della nonna, crostata o torta con confettura, torta allo yogurt, torta al limone, torta di grano saraceno con confettura alla frutta, torta di “fregoloti”);
- ✓ 1 porzione a persona di:
  - Frutta di stagione (tre tipi diversi) in cesto o a pezzettoni;
- ✓ 1 pezzo a persona a scelta tra:
  - Tramezzini misti o panini farciti (due diverse tipologie);
- ✓ 1 pezzo a persona di:
  - Trancetti di pizza assortita;



- ✓ 1 pezzo a persona di:
  - Focacce salate ripiene assortite;
  
- ✓ 1 pezzo a persona a scelta tra:
  - Piccola bruschetteria assortita;
  - Spicchi di piadina farcita.



## Lotto 1 – Allegato 3

### APERITIVO SEMPLICE

#### Bevande

- ✓ Almeno 0.40 l (due bicchieri) a persona a scelta tra:
  - Selezione di vini bianchi e rossi classici;
  - Selezione di bollicine di spumante;
  - Aperol Spritz o aperitivo Hugo con bollicine di montagna;
- ✓ Almeno 0.25 l a persona di acqua (naturale o gassata);
- ✓ Almeno 0.20 l a persona di cocktail di frutta analcolico.

#### Menù

- ✓ 7 tipologie – con almeno 1 pezzo/porzione a persona per tipologia – a scelta tra:
  - Baccalà e polenta;
  - Salmone affumicato con pane fatto in casa;
  - Grissini con il crudo di Parma;
  - Grissini con lo speck;
  - Speck con pane nero e burro;
  - Quiche alle verdure;
  - Salmerino con pinoli;
  - Spiedino di pere e casolet;
  - Formaggio grana a pezzi;
  - Rotolino di speck con ricotta di malga;
  - Speck con cappuccio;
  - Salame nostrano con salsa tartara;
  - Pollo/tacchino con peperoni e olive;
  - Pane alla frutta con mousse di formaggi e noci;
  - Salmerino marinato con rösti di patate.



## **Lotto 1 – Allegato 4**

### **APERITIVO PLUS**

#### **Bevande**

- ✓ Almeno 0.40 l (due bicchieri) a persona a scelta tra:
  - Selezione di vini bianchi e rossi classici;
  - Selezione di bollicine di spumante;
  - Aperol Spritz o aperitivo Hugo con bollicine di montagna;
- ✓ Almeno 0.25 l a persona di acqua (naturale o gassata);
- ✓ Almeno 0.20 l a persona di cocktail di frutta analcolico.

#### **Menù**

##### **Antipasto**

- ✓ 7 tipologie – con almeno 1 pezzo/porzione a persona per tipologia – a scelta tra:
  - Sfoglia al prosciutto, funghi e formaggio;
  - Code di gamberi in camicia di pancetta;
  - Mozzarelline in carrozza;
  - Rosetta di prosciutto con bufalina;
  - Cornetto di manzo affumicato con salsa fungaiola;
  - Roastbeef di cervo con radicchio stufato;
  - Pane alle noci con casolet e miele di montagna;
  - Bruschetta con paté di pomodorini secchi;
  - Parmigiana di melanzane;
  - Roche di caprino su vellutata di pomodoro fresco;
  - Crostini di con salmone affumicato;
  - Mini tramezzino con tonno e uova sode;
  - Crostino al lardo e pepe nero;
  - Cestino di pasta fillo con gamberetti in salsa;
  - Spiedino con pomodorini, mozzarelline e olive;
  - Pinzimonio di verdure;
  - Rosetta di prosciutto crudo con melone;
  - Muffin salato con zucchine e formaggio;
  - Tartare di carne salada e cappucci;
  - Anguria con feta greca e menta;



- Bocconcini salati;
- Finger food.

### **Primi piatti**

- ✓ 2 primi caldi a persona (circa 100 g) a scelta tra:
  - Maccheroncini al torchio alle verdure estive e pesto leggero;
  - Risotto selezione carnaroli mantecato.



**Procedura negoziata**  
**Servizio di catering suddiviso in cinque lotti**

**Lotto 2**  
**Breakfast/coffee break semplice e lunch a buffet semplice**  
**CIG \*\*\*\*\***

**CAPITOLATO PRESTAZIONALE**



## DEFINIZIONI

<b>Aggiudicatario</b>	Il Concorrente primo classificato nella graduatoria di valutazione delle Offerte ratificata da UniTrento.
<b>Appaltatore</b>	Il soggetto vincitore della gara con il quale UniTrento stipulerà il Contratto.
<b>AVCpass</b>	Banca dati nazionale istituita presso l'A.N.A.C. per la verifica del possesso dei requisiti generali e speciali per la partecipazione alla gara.
<b>Bando ME-PAT</b>	Bando per l'abilitazione al mercato elettronico (ME-PAT) indetto dalla Provincia Autonoma di Trento – Agenzia provinciale per gli appalti e contratti (APAC): categoria merceologica “Servizi organizzazione eventi – Servizio di catering”.
<b>Capitolato Prestazionale</b>	Il presente documento, che definisce le caratteristiche tecniche del servizio.
<b>Concorrente</b>	Ciascuno dei soggetti, siano essi in forma singola, raggruppata o raggruppanda, che presenteranno Offerta per la gara.
<b>Contratto</b>	Il contratto di appalto che sarà stipulato fra UniTrento e l'Aggiudicatario.
<b>Mandatario</b>	Per i Concorrenti raggruppati o raggruppandi, il componente che assume il ruolo di capofila del gruppo costituito o costituendo.
<b>ME-PAT</b>	Sistema telematico per la gestione delle procedure di scelta del contraente per l'approvvigionamento di beni/servizi da parte delle Pubbliche Amministrazioni della Provincia Autonoma di Trento tra i fornitori abilitati al Bando ME-PAT.
<b>Offerta</b>	L'offerta tecnica ed economica che ciascun Concorrente deve presentare per partecipare alla gara.
<b>Rappresentante del Concorrente</b>	Colui che la legge o la volontà delle parti indica come rappresentante del Concorrente nel corso della gara.
<b>Responsabile dell'Appaltatore</b>	La persona fisica indicata dall'Appaltatore per la gestione del Contratto, con funzioni di coordinamento e di garanzia del buon funzionamento del Servizio.



<b>Responsabile del procedimento di gara</b>	Dott.ssa Elisabetta Endrici, pec: <a href="mailto:ateneo@pec.unitn.it">ateneo@pec.unitn.it</a> .
<b>Servizio</b>	I servizi di catering per breakfast/coffee break semplice e lunch a buffet semplice oggetto del Lotto 2.
<b>UniTrento</b>	L'Università degli Studi di Trento.



## 1. PREMESSA

L'Università degli Studi di Trento, nell'ambito della propria attività di formazione, convegnistica ed eventi istituzionali, intende affidare i Servizi di catering per breakfast/coffee break semplice e lunch a buffet semplice (di seguito indicato come "Servizio") in occasione dell'organizzazione di tali attività.

Il presente Capitolato Prestazionale è da considerarsi ad integrazione del Capitolato Tecnico ME-PAT della categoria merceologica "Servizi organizzazione eventi – Servizio di catering" e pertanto, in caso di contrasto tra le disposizioni dei due documenti, prevarranno quelle del presente Capitolato Prestazionale.

Le prescrizioni che seguono costituiscono il livello minimo richiesto per il Servizio, pertanto il mancato rispetto di detti requisiti comporta l'esclusione dell'Offerta.

## 2. DESCRIZIONE DEI SERVIZI

Costituisce oggetto dell'appalto il Servizio come di seguito descritto.

- ✓ Servizio di catering per breakfast/coffee break semplice e lunch a buffet semplice, che prevede un menu come da Allegato 1 suddiviso in due range:
  - Servizio da 10 (dieci) a 200 (duecento) persone;
  - Servizio per oltre 200 (duecento) persone.

Vengono richiesti i Servizi, con i seguenti quantitativi stimati:

Tipologia	N° partecipanti	N° indicativo di richieste nel periodo di durata contrattuale di 24 mesi <sup>1</sup>
Breakfast/coffee break semplice e lunch a buffet semplice	10 – 200	60
	Oltre 200	5

### Somministrazione di alimenti, cibi e bevande

Ciascun Servizio dovrà comprendere le prestazioni di seguito descritte:

- Fornitura dei cibi e bevande conformi a quanto previsto dal rispettivo menu;
- Trasporto e conservazione di alimenti, cibi e bevande in conformità alla normativa vigente in materia;
- Mantenimento di cibo e bevande ad idonea temperatura (cibi caldi superiore a 45°, cibi freddi tra 15° e 25°) per tutta la durata del Servizio.

<sup>1</sup> Il numero indicativo è stato calcolato sulla base dello storico effettuato e su una stima dei bisogni futuri.



### **Allestimento**

L'allestimento dovrà comprendere, in relazione al tipo di Servizio, la fornitura di quanto segue:

- Tavoli di distribuzione dove sistemare il cibo e le bevande;
- Tavoli e sedili in numero congruo ai partecipanti, di una delle seguenti tipologie alternative:
  - a. tavoli da appoggio, tipologia bistrot, uno ogni 20 (venti) persone;
  - b. tavoli rotondi, tipo bar, uno ogni 7 (sette) persone, completi di un numero di sedie pari al numero di partecipanti;
  - c. tavoli rettangolari, uno ogni 10 (dieci) persone, completi di un numero di sedie pari al numero di partecipanti.

Si precisa che per ciascun servizio UniTrento specificherà la tipologia di allestimento richiesto;

- Tovagliato in stoffa;
- Tovaglioli monouso;
- Bicchieri in vetro, piatti e tazzine in porcellana, vassoi, guanti e posateria in acciaio;
- Libro degli ingredienti o singole etichette con indicazione specifica degli ingredienti e degli allergeni in conformità al Regolamento europeo 1169/2011;
- Bidoni per la raccolta differenziata dei rifiuti, in conformità alle regole comunali.

Sono a carico dell'Appaltatore l'allestimento, il disallestimento, la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti ed il riassetto dei locali. Con riferimento alla gestione dei rifiuti si precisa che i medesimi non potranno essere conferiti nelle isole ecologiche di UniTrento ma dovranno essere correttamente smaltiti dall'Appaltatore. Nel riassetto dei locali l'Appaltatore dovrà liberare gli spazi da ogni traccia del Servizio reso e da eventuali residui di cibo, in modo che gli spazi siano immediatamente fruibili da parte degli utenti di UniTrento.

### **Personale addetto**

Si precisa che il rapporto tra il personale e gli utenti deve corrispondere ad un minimo di 1 (uno) addetto ogni 25 (venticinque) persone.



### Tipologia di alimenti, cibi e bevande

Le tipologie e i quantitativi degli alimenti e delle bevande dovranno essere conformi a quanto richiesto nell'Allegato 1 (Menu breakfast/coffee break semplice e lunch a buffet semplice), fatta salva la possibilità di concordare, in ragione della stagionalità o di altri motivi, eventuali variazioni al Menu di cui all'Allegato sopra riportato.

Inoltre:

- Almeno metà delle pietanze proposte devono essere vegetariane, presentate separatamente da quelle non vegetariane ed indicate chiaramente come tali sul tavolo di distribuzione;
- Su richiesta dovrà essere previsto un apposito menu per persone con intolleranze o allergie, senza nessun costo aggiuntivo a carico di UniTrento.

### 3. MODALITÀ DI ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

#	Tempistiche	Soggetto	Modalità	Oggetto
1	Entro 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi prima della data di erogazione del Servizio	UniTrento	E-mail	Invio della richiesta di attivazione del Servizio con specificazione di: <ul style="list-style-type: none"><li>- sede,</li><li>- orari,</li><li>- tipologia di Servizio,</li><li>- tipologia di allestimento,</li><li>- numero indicativo di partecipanti (che, fino al momento della conferma di cui al punto 4, potrà subire una variazione in aumento o diminuzione non superiore al 25%),</li><li>- numero di persone intolleranti o allergiche</li></ul>



2	<p>Entro 5 (cinque) giorni naturali e consecutivi dalla ricezione della e-mail da parte di UniTrento.</p> <p><b>NB:</b> il presente termine verrà ridotto a “entro 1 giorno” qualora il Concorrente selezioni “entro 10 giorni” al punto 2 dell’Offerta tecnica (Riduzione dei tempi di richiesta del Servizio)</p>	Appaltatore	E-mail	Conferma di ricezione della richiesta di attivazione del Servizio di cui al punto 1
3	<p>Entro 10 (dieci) giorni naturali e consecutivi dalla ricezione della e-mail da parte di UniTrento.</p> <p><b>NB:</b> il presente termine verrà ridotto a “entro 2 giorni” qualora il Concorrente selezioni “entro 10 giorni” al punto 2 dell’Offerta tecnica (Riduzione dei tempi di richiesta del Servizio).</p>	Appaltatore	E-mail	Invio di: - menu di dettaglio per il Servizio, corredato dalla documentazione attestante il rispetto dei requisiti previsti dal presente Capitolato Prestazionale, - descrizione dell’allestimento, - elenco nominativo del personale che sarà impiegato nel Servizio
4	<p>Entro 7 (sette) giorni naturali e consecutivi prima della data di erogazione del Servizio</p>	UniTrento	E-mail	Conferma del numero effettivo dei partecipanti
5	<p>Entro 5 (cinque) giorni naturali e consecutivi prima della data di erogazione del Servizio</p> <p><b>NB:</b> il presente termine verrà ridotto a “entro 2 giorni” qualora il Concorrente selezioni “entro 5 oppure entro 3 giorni” al punto 3 dell’Offerta tecnica (Riduzione dei tempi di conferma del numero dei partecipanti).</p>	Appaltatore	E-mail	Conferma di ricezione della comunicazione del numero effettivo dei partecipanti di cui al punto 4



### **Allestimento e durata**

L'Appaltatore potrà avere accesso alla sede dove si svolgerà il Servizio a partire da un'ora prima dall'orario di inizio del breakfast/coffee break semplice e lunch a buffet semplice, e dovrà completare le attività di riordino e disallestimento entro 90 (novanta) minuti dalla conclusione del breakfast/coffee break semplice e lunch a buffet semplice. L'erogazione dei cibi e bevande deve essere garantita per un'ora con riferimento al breakfast/coffee break semplice e per due ore con riferimento al lunch a buffet semplice.

### **Sopralluogo**

UniTrento potrà chiedere l'effettuazione di un preventivo sopralluogo, che dovrà essere effettuato prima della data prevista per l'esecuzione del servizio, presso la sede di svolgimento del Servizio.



## Lotto 2 – Allegato 1

### BREAKFAST/COFFEE BREAK SEMPLICE

#### Bevande

- ✓ Almeno una bevanda calda a persona a scelta tra:
  - Caffetteria (caffè espresso, decaffeinato, d'orzo);
  - Cappuccino;
  - Latte;
  - The caldo;
- ✓ Almeno 0.25 l a persona di acqua (naturale o gassata);
- ✓ Almeno 0.25 l a persona di succo di frutta in brocca (garantire tre tipologie diverse).

#### Menù

- ✓ 1 porzione ogni due persone a scelta tra:
  - Yogurt bianco o alla frutta;
  - Biscotti assortiti di pasticceria;
- ✓ 1 pezzo a persona a scelta tra tre diverse tipologie:
  - Piccole brioche;
  - Muffin;
  - Krapfen;
  - Fagottini di mele in camicia;
- ✓ 1 fetta a persona a scelta tra:
  - Torte (tre tipologie diverse, ad es.: torta di mele, torta al cioccolato, torta alle mandorle, torta alla zucca e pinoli, torta di carote, torta della nonna, crostata o torta con confettura, torta allo yogurt, torta al limone, torta di grano saraceno con confettura alla frutta, torta di “fregoloti);
- ✓ 1 porzione a persona di:
  - Frutta di stagione (tre tipi diversi) in cesto o a pezzettoni.



## LUNCH A BUFFET SEMPLICE

### Bevande

- ✓ Almeno 0.75 l a persona di acqua (naturale o gassata);
- ✓ Almeno 0.25 l a persona di vino rosso o bianco;
- ✓ Almeno 0.25 l a persona di succo di frutta in brocca (garantire tre tipologie diverse);
- ✓ Almeno una bevanda calda a persona a scelta tra:
  - Caffè espresso;
  - Caffè decaffeinato;
  - Caffè d'orzo.

### Menù

#### Antipasto

- ✓ 5 tipologie – con almeno 1 pezzo/porzione a persona per tipologia – a scelta tra:
  - Roastbeef di manzo con insalata russa;
  - Vitello tonnato con capperi;
  - Trota affumicata;
  - Pizzette margherita;
  - Frittata con patate e finferli;
  - Strudel salato con prosciutto cotto e formaggio;
  - Insalata di polpo;
  - Tagliere di salumi e formaggi con pane nero e verdure sott'olio;
  - Insalata di farro;
  - Crostoni farciti;
  - Mini tortini;
  - Mini frittate.

#### Primi piatti

- ✓ 1 primo caldo in teglia a persona (circa 100 g) a scelta tra:
  - Lasagna classica;
  - Crespelle radicchio e taleggio;
  - Lasagnette gratinate con varie farciture.



### **Dolci a buffet**

- ✓ 3 tipologie – con almeno 2 pezzi/porzioni a persona – a scelta tra:
- Mousse al cioccolato con granella di noci o nocciole;
  - Mini strudel di mele;
  - Pasticceria mignon assortita;
  - Spiedini di frutta fresca;
  - Creme brûlée;
  - Mini panna cotta con frutti di bosco o cioccolato;
  - Bocconcini di torte artigianali;
  - Mini tiramisù (classico o altre varianti);
  - Fettine di treccia mochena.



**Procedura negoziata**  
**Servizio di catering suddiviso in cinque lotti**

**Lotto 3**  
**Lunch/dinner a buffet**  
**CIG \*\*\*\*\***

**CAPITOLATO PRESTAZIONALE**



## DEFINIZIONI

<b>Aggiudicatario</b>	Il Concorrente primo classificato nella graduatoria di valutazione delle Offerte ratificata da UniTrento.
<b>Appaltatore</b>	Il soggetto vincitore della gara con il quale UniTrento stipulerà il Contratto.
<b>AVCpass</b>	Banca dati nazionale istituita presso l'A.N.A.C. per la verifica del possesso dei requisiti generali e speciali per la partecipazione alla gara.
<b>Bando ME-PAT</b>	Bando per l'abilitazione al mercato elettronico (ME-PAT) indetto dalla Provincia Autonoma di Trento – Agenzia provinciale per gli appalti e contratti (APAC): categoria merceologica “Servizi organizzazione eventi – Servizio di catering”.
<b>Capitolato Prestazionale</b>	Il presente documento, che definisce le caratteristiche tecniche del servizio.
<b>Concorrente</b>	Ciascuno dei soggetti, siano essi in forma singola, raggruppata o raggruppanda, che presenteranno Offerta per la gara.
<b>Contratto</b>	Il contratto di appalto che sarà stipulato fra UniTrento e l'Aggiudicatario.
<b>Mandatario</b>	Per i Concorrenti raggruppati o raggruppandi, il componente che assume il ruolo di capofila del gruppo costituito o costituendo.
<b>ME-PAT</b>	Sistema telematico per la gestione delle procedure di scelta del contraente per l'approvvigionamento di beni/servizi da parte delle Pubbliche Amministrazioni della Provincia Autonoma di Trento tra i fornitori abilitati al Bando ME-PAT.
<b>Offerta</b>	L'offerta tecnica ed economica che ciascun Concorrente deve presentare per partecipare alla gara.
<b>Rappresentante del Concorrente</b>	Colui che la legge o la volontà delle parti indica come rappresentante del Concorrente nel corso della gara.
<b>Responsabile dell'Appaltatore</b>	La persona fisica indicata dall'Appaltatore per la gestione del Contratto, con funzioni di coordinamento e di garanzia del buon funzionamento del Servizio.



<b>Responsabile del procedimento di gara</b>	Dott.ssa Elisabetta Endrici, pec: <a href="mailto:ateneo@pec.unitn.it">ateneo@pec.unitn.it</a> .
<b>Servizio</b>	I servizi di catering per lunch/dinner a buffet oggetto del Lotto 3.
<b>UniTrento</b>	L'Università degli Studi di Trento.



## 1. PREMESSA

L'Università degli Studi di Trento, nell'ambito della propria attività di formazione, convegnistica ed eventi istituzionali, intende affidare i Servizi di catering per lunch/dinner a buffet (di seguito indicato come "Servizio") in occasione dell'organizzazione di tali attività.

Il presente Capitolato Prestazionale è da considerarsi ad integrazione del Capitolato Tecnico ME-PAT della categoria merceologica "Servizi organizzazione eventi – Servizio di catering" e pertanto, in caso di contrasto tra le disposizioni dei due documenti, prevarranno quelle del presente Capitolato Prestazionale.

Le prescrizioni che seguono costituiscono il livello minimo richiesto per il Servizio, pertanto il mancato rispetto di detti requisiti comporta l'esclusione dell'Offerta.

## 2. DESCRIZIONE DEI SERVIZI

Costituisce oggetto dell'appalto il Servizio come di seguito descritto.

- ✓ Servizio di catering lunch/dinner a buffet light, senza servizio (solo allestimento e disallestimento, senza personale di supporto), che prevede un menu come da Allegato 1, per un range di partecipanti compreso tra 10 (dieci) e 100 (cento).
- ✓ Servizio di catering lunch/dinner a buffet semplice, con servizio (allestimento e disallestimento, personale di supporto alla distribuzione), che prevede un menu come da Allegato 1, per due possibili range di partecipanti:
  - tra 10 (dieci) e 200 (duecento);
  - oltre 200 (duecento).
- ✓ Servizio di catering lunch/dinner a buffet plus, con servizio ai tavoli, che prevede un menu come da Allegato 3, per due possibili range di partecipanti:
  - tra 10 (dieci) e 200 (duecento);
  - oltre 200 (duecento).

Vengono richiesti i Servizi, con i seguenti quantitativi stimati:



Tipologia	Sottotipo	N° partecipanti	N° indicativo di richieste nel periodo di durata contrattuale di 24 mesi <sup>1</sup>
<b>Lunch/ dinner a buffet</b>	Lunch/dinner a buffet light senza servizio ai tavoli	10 – 100	20
	Lunch/dinner a buffet semplice con servizio ai tavoli	10 – 200	20
	Lunch/dinner a buffet semplice con servizio ai tavoli	Oltre 200	5
	Lunch/dinner a buffet plus con servizio ai tavoli	10 – 200	5
	Lunch/dinner a buffet plus con servizio ai tavoli	Oltre 200	5

### **Somministrazione di alimenti, cibi e bevande**

Ciascun Servizio dovrà comprendere le prestazioni di seguito descritte:

- Fornitura dei cibi e bevande conformi a quanto previsto dal rispettivo menu;
- Trasporto e conservazione di alimenti, cibi e bevande in conformità alla normativa vigente in materia;
- Mantenimento di cibo e bevande ad idonea temperatura (cibi caldi superiore a 45°, cibi freddi tra 15° e 25°) per tutta la durata del Servizio.

### **Allestimento**

L'allestimento dovrà comprendere, in relazione al tipo di Servizio, la fornitura di quanto segue:

- Tavoli di distribuzione dove sistemare il cibo e le bevande;
- Tavoli e sedili in numero congruo ai partecipanti, di una delle seguenti tipologie alternative:
  - a. tavoli da appoggio, tipologia bistrot, uno ogni 20 (venti) persone;
  - b. tavoli rotondi, tipo bar, uno ogni 7 (sette) persone, completi di un numero di sedie pari al numero di partecipanti;

---

<sup>1</sup> Il numero indicativo è stato calcolato sulla base dello storico effettuato e su una stima dei bisogni futuri.



c. tavoli rettangolari, uno ogni 10 (dieci) persone, completi di un numero di sedie pari al numero di partecipanti.

Si precisa che per ciascun servizio UniTrento specificherà la tipologia di allestimento richiesto;

- Tovagliato in stoffa;
- Tovaglioli monouso;
- Bicchieri in vetro, piatti e tazzine in porcellana, vassoi, guanti e posateria in acciaio;
- Libro degli ingredienti o singole etichette con indicazione specifica degli ingredienti e degli allergeni in conformità al Regolamento europeo 1169/2011;
- Bidoni per la raccolta differenziata dei rifiuti, in conformità alle regole comunali.

Sono a carico dell'Appaltatore l'allestimento, il disallestimento, la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti ed il riassetto dei locali. Con riferimento alla gestione dei rifiuti si precisa che i medesimi non potranno essere conferiti nelle isole ecologiche di UniTrento ma dovranno essere correttamente smaltiti dall'Appaltatore. Nel riassetto dei locali l'Appaltatore dovrà liberare gli spazi da ogni traccia del Servizio reso e da eventuali residui di cibo, in modo che gli spazi siano immediatamente fruibili da parte degli utenti di UniTrento.

### **Personale addetto**

Si precisa che il rapporto tra il personale e gli utenti deve corrispondere ad un minimo di 1 addetto (uno) ogni 25 (venticinque) persone.

### **Tipologia di alimenti, cibi e bevande**

Le tipologie e i quantitativi degli alimenti e delle bevande dovranno essere conformi a quanto richiesto rispettivamente nell'Allegato 1 (Menu lunch/dinner a buffet light e lunch/dinner a buffet semplice) e nell'Allegato 2 (Menu lunch/dinner a buffet plus), fatta salva la possibilità di concordare, in ragione della stagionalità o di altri motivi, eventuali variazioni ai Menu di cui agli Allegati sopra riportati.

Inoltre:

- Almeno metà delle pietanze proposte devono essere vegetariane, presentate separatamente da quelle non vegetariane ed indicate chiaramente come tali sul tavolo di distribuzione;
- Su richiesta dovrà essere previsto un apposito menu per persone con intolleranze o



allergie, senza nessun costo aggiuntivo a carico di UniTrento.

### 3. MODALITÀ DI ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

#	Tempistiche	Soggetto	Modalità	Oggetto
1	Entro 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi prima della data di erogazione del Servizio	UniTrento	E-mail	Invio della richiesta di attivazione del Servizio con specificazione di: <ul style="list-style-type: none"><li>- sede,</li><li>- orari,</li><li>- tipologia di Servizio,</li><li>- tipologia di allestimento,</li><li>- numero indicativo di partecipanti (che, fino al momento della conferma di cui al punto 4, potrà subire una variazione in aumento o diminuzione non superiore al 25%),</li><li>- numero di persone intolleranti o allergiche</li></ul>
2	Entro 5 (cinque) giorni naturali e consecutivi dalla ricezione della e-mail da parte di UniTrento. <b>NB:</b> il presente termine verrà ridotto a “entro 1 giorno” qualora il Concorrente selezioni “entro 10 giorni” al punto 2 dell’Offerta tecnica (Riduzione dei tempi di richiesta del Servizio)	Appaltatore	E-mail	Conferma di ricezione della richiesta di attivazione del Servizio di cui al punto 1
3	Entro 10 (dieci) giorni naturali e consecutivi dalla ricezione della e-mail da parte di UniTrento. <b>NB:</b> il presente termine verrà ridotto a “entro 2 giorni” qualora il Concorrente selezioni “entro 10 giorni” al punto 2 dell’Offerta tecnica (Riduzione dei tempi di richiesta del Servizio).	Appaltatore	E-mail	Invio di: <ul style="list-style-type: none"><li>- menu di dettaglio per il Servizio, corredato dalla documentazione attestante il rispetto dei requisiti previsti dal presente Capitolato Prestazionale,</li><li>- descrizione dell’allestimento,</li><li>- elenco nominativo del personale che sarà impiegato nel Servizio</li></ul>



4	Entro 7 (sette) giorni naturali e consecutivi prima della data di erogazione del Servizio	UniTrento	E-mail	Conferma del numero effettivo dei partecipanti
5	Entro 5 (cinque) giorni naturali e consecutivi prima della data di erogazione del Servizio <u>NB:</u> il presente termine verrà ridotto a “entro 2 giorni” qualora il Concorrente selezioni “entro 5 oppure entro 3 giorni” al punto 3 dell’Offerta tecnica (Riduzione dei tempi di conferma del numero dei partecipanti).	Appaltatore	E-mail	Conferma di ricezione della comunicazione del numero effettivo dei partecipanti di cui al punto 4

#### **Allestimento e durata**

L’Appaltatore potrà avere accesso alla sede dove si svolgerà il Servizio a partire da 90 (novanta) minuti prima dall’orario di inizio del lunch/dinner a buffet, e dovrà completare le attività di riordino e disallestimento entro 90 (novanta) minuti dalla conclusione del lunch/dinner a buffet. L’erogazione dei cibi e bevande per il lunch/dinner a buffet deve essere garantita per 3 (tre) ore.

#### **Sopralluogo**

UniTrento potrà chiedere l’effettuazione di un preventivo sopralluogo, che dovrà essere effettuato prima della data prevista per l’esecuzione del servizio, presso la sede di svolgimento del Servizio.



## Lotto 3 – Allegato 1

### LUNCH/DINNER A BUFFET LIGHT

### LUNCH/DINNER A BUFFET SEMPLICE

#### Bevande

- ✓ Almeno 0.75 l a persona di acqua (naturale o gassata);
- ✓ Almeno 0.25 l a persona di vino rosso o bianco;
- ✓ Almeno 0.25 l a persona di succo di frutta in brocca (garantire tre tipologie diverse);
- ✓ Almeno una bevanda calda a persona a scelta tra:
  - Caffè espresso;
  - Caffè decaffeinato;
  - Caffè d'orzo.

#### Menù

##### Antipasto

- ✓ 5 tipologie – con almeno 1 pezzo/porzione a persona per tipologia – a scelta tra:
  - Roastbeef di manzo con insalata russa;
  - Vitello tonnato con capperi;
  - Trota affumicata;
  - Pizzette margherita;
  - Frittata con patate e finferli;
  - Strudel salato con prosciutto cotto e formaggio;
  - Insalata di polpo;
  - Tagliere di salumi e formaggi con pane nero e verdure sott'olio;
  - Insalata di farro;
  - Crostoni farciti;
  - Mini tortini;
  - Mini frittate.



### **Primi piatti**

- ✓ 1 porzione di primo caldo in teglia a persona (circa 100 g) a scelta tra:
  - Lasagna classica;
  - Crespelle radicchio e taleggio;
  - Lasagnette gratinate con varie farciture.

### **Dolci a buffet**

- ✓ 2 tipologie – con almeno 1 pezzo/porzione a persona per tipologia – a scelta tra:
  - Mousse al cioccolato con granella di noci o nocciole;
  - Mini strudel di mele;
  - Pasticceria mignon assortita;
  - Spiedini di frutta fresca;
  - Creme brûlée;
  - Mini panna cotta con frutti di bosco o cioccolato;
  - Bocconcini di torte artigianali;
  - Mini tiramisù (classico o altre varianti);
  - Fettine di treccia mochena.



## Lotto 3 – Allegato 2

### LUNCH/DINNER A BUFFET PLUS

#### Bevande

- ✓ Almeno 0.75 l a persona di acqua (naturale o gassata);
- ✓ Almeno 0.25 l a persona di vino rosso o bianco;
- ✓ Almeno 0.25 l a persona di succo di frutta in brocca (garantire tre tipologie diverse);
- ✓ Almeno una bevanda calda a persona a scelta tra:
  - Caffè espresso;
  - Caffè decaffeinato;
  - Caffè d'orzo.

#### Menù

##### Antipasto

- ✓ 5 tipologie – con almeno 1 pezzo/porzione a persona per tipologia – a scelta tra:
  - Insalata di cereali e verdure;
  - Insalata di pollo;
  - Verdure miste alla griglia;
  - Carpaccio di manzo;
  - Roastbeef con insalata russa;
  - Insalata caprese;
  - Prosciutto crudo e melone;
  - Carpaccio di manzo con scaglie di grana;
  - Insalata di polpo;
  - Vitello tonnato con capperi;
  - Trota affumicata;
  - Pizzette margherita;
  - Frittata con patate e finferli;
  - Strudel salato con prosciutto cotto e formaggio;
  - Tagliere di salumi e formaggi con pane nero e verdure sott'olio;
  - Insalata di farro;
  - Cous cous alle verdure;
  - Crostoni farciti.



### **Primi piatti**

- ✓ 1 porzione a persona (circa 100 g) a scelta tra:
  - Risotto al teroldego;
  - Risotto finferli e casolet.
  
- ✓ 1 porzione a persona (circa 100 g) a scelta tra:
  - Lasagna classica;
  - Crespelle radicchio e taleggio;
  - Lasagnette gratinate con varie farciture.

### **Secondi piatti**

- ✓ 1 porzione a persona (circa 100 g) a scelta tra:
  - Cosciotto di maiale;
  - Scaloppina di vitello;
  - Seppioline in umido;
  - Melanzane ripiene;
  - Polpette di ceci;
  - Sformato di cereali e verdure.

### **Dolci a buffet**

- ✓ 2 tipologie – con almeno 1 pezzo/porzione a persona per tipologia – a scelta tra:
  - Mousse al cioccolato con noci o nocciole;
  - Mini strudel di mele;
  - Pasticceria mignon assortita;
  - Spiedini di frutta fresca;
  - Creme brûlée;
  - Mini panna cotta con frutti di bosco o cioccolato;
  - Bocconcini di torte artigianali;
  - Mini tiramisù (classico o altre varianti);
  - Fettine di treccia mochena.



**Procedura negoziata**  
**Servizio di catering suddiviso in cinque lotti**

**Lotto 4**  
**Lunch/dinner seduto**  
**CIG \*\*\*\*\***

**CAPITOLATO PRESTAZIONALE**



## DEFINIZIONI

<b>Aggiudicatario</b>	Il Concorrente primo classificato nella graduatoria di valutazione delle Offerte ratificata da UniTrento.
<b>Appaltatore</b>	Il soggetto vincitore della gara con il quale UniTrento stipulerà il Contratto.
<b>AVCpass</b>	Banca dati nazionale istituita presso l'A.N.A.C. per la verifica del possesso dei requisiti generali e speciali per la partecipazione alla gara.
<b>Bando ME-PAT</b>	Bando per l'abilitazione al mercato elettronico (ME-PAT) indetto dalla Provincia Autonoma di Trento – Agenzia provinciale per gli appalti e contratti (APAC): categoria merceologica “Servizi organizzazione eventi – Servizio di catering”.
<b>Capitolato Prestazionale</b>	Il presente documento, che definisce le caratteristiche tecniche del servizio.
<b>Concorrente</b>	Ciascuno dei soggetti, siano essi in forma singola, raggruppata o raggruppanda, che presenteranno Offerta per la gara.
<b>Contratto</b>	Il contratto di appalto che sarà stipulato fra UniTrento e l'Aggiudicatario.
<b>Mandatario</b>	Per i Concorrenti raggruppati o raggruppandi, il componente che assume il ruolo di capofila del gruppo costituito o costituendo.
<b>ME-PAT</b>	Sistema telematico per la gestione delle procedure di scelta del contraente per l'approvvigionamento di beni/servizi da parte delle Pubbliche Amministrazioni della Provincia Autonoma di Trento tra i fornitori abilitati al Bando ME-PAT.
<b>Offerta</b>	L'offerta tecnica ed economica che ciascun Concorrente deve presentare per partecipare alla gara.
<b>Rappresentante del Concorrente</b>	Colui che la legge o la volontà delle parti indica come rappresentante del Concorrente nel corso della gara.
<b>Responsabile dell'Appaltatore</b>	La persona fisica indicata dall'Appaltatore per la gestione del Contratto, con funzioni di coordinamento e di garanzia del buon funzionamento del Servizio.



<b>Responsabile del procedimento di gara</b>	Dott.ssa Elisabetta Endrici, pec: <a href="mailto:ateneo@pec.unitn.it">ateneo@pec.unitn.it</a> .
<b>Servizio</b>	I servizi di catering per lunch/dinner seduto oggetto del Lotto 4.
<b>UniTrento</b>	L'Università degli Studi di Trento.



## 1. PREMESSA

L'Università degli Studi di Trento, nell'ambito della propria attività di formazione, convegnistica ed eventi istituzionali, intende affidare i Servizi di catering per lunch/dinner seduto (di seguito indicato come "Servizio") in occasione dell'organizzazione di tali attività.

Il presente Capitolato Prestazionale è da considerarsi ad integrazione del Capitolato Tecnico ME-PAT della categoria merceologica "Servizi organizzazione eventi – Servizio di catering" e pertanto, in caso di contrasto tra le disposizioni dei due documenti, prevarranno quelle del presente Capitolato Prestazionale.

Le prescrizioni che seguono costituiscono il livello minimo richiesto per il Servizio, pertanto il mancato rispetto di detti requisiti comporta l'esclusione dell'Offerta.

## 2. DESCRIZIONE DEI SERVIZI

Costituisce oggetto dell'appalto il Servizio come di seguito descritto.

- ✓ Servizio di catering per lunch/dinner seduto, che prevede un menu come da Allegato 1 suddiviso in due range:
  - Servizio da 10 (dieci) a 200 (duecento) persone;
  - Servizio per oltre 200 (duecento) persone.

Vengono richiesti i Servizi, con i seguenti quantitativi stimati:

Tipologia	N° partecipanti	N° indicativo di richieste nel periodo di durata contrattuale di 24 mesi <sup>1</sup>
Lunch/ dinner seduto	10 – 200	5
	Oltre 200	5

### Somministrazione di alimenti, cibi e bevande

Ciascun Servizio dovrà comprendere le prestazioni di seguito descritte:

- Fornitura dei cibi e bevande conformi a quanto previsto dal rispettivo menu;
- Trasporto e conservazione di alimenti, cibi e bevande in conformità alla normativa vigente in materia;
- Mantenimento di cibo e bevande ad idonea temperatura (cibi caldi superiore a 45°, cibi freddi tra 15° e 25°) per tutta la durata del Servizio.

<sup>1</sup> Il numero indicativo è stato calcolato sulla base dello storico effettuato e su una stima dei bisogni futuri.



### **Allestimento**

L'allestimento dovrà comprendere, in relazione al tipo di Servizio, la fornitura di quanto segue:

- Tavoli rettangolari, uno ogni 10 (dieci) persone, completi di un numero di sedie pari al numero di partecipanti;
- Tovagliato in stoffa;
- Tovaglioli monouso;
- Bicchieri in vetro, piatti e tazzine in porcellana, vassoi, guantiere e posateria in acciaio;
- Libro degli ingredienti o singole etichette con indicazione specifica degli ingredienti e degli allergeni in conformità al Regolamento europeo 1169/2011;
- Bidoni per la raccolta differenziata dei rifiuti, in conformità alle regole comunali.

Sono a carico dell'Appaltatore l'allestimento, il disallestimento, la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti ed il riassetto dei locali. Con riferimento alla gestione dei rifiuti si precisa che i medesimi non potranno essere conferiti nelle isole ecologiche di UniTrento ma dovranno essere correttamente smaltiti dall'Appaltatore. Nel riassetto dei locali l'Appaltatore dovrà liberare gli spazi da ogni traccia del Servizio reso e da eventuali residui di cibo, in modo che gli spazi siano immediatamente fruibili da parte degli utenti di UniTrento.

### **Personale addetto**

Si precisa che il rapporto tra il personale e gli utenti deve corrispondere ad un minimo di 1 (uno) addetto ogni 20 (venti) persone.

### **Tipologia di alimenti, cibi e bevande**

Le tipologie e i quantitativi degli alimenti e delle bevande dovranno essere conformi a quanto richiesto nell'Allegato 1 (Menu lunch/dinner seduto), fatta salva la possibilità di concordare, in ragione della stagionalità o di altri motivi, eventuali variazioni al Menu di cui all'Allegato sopra riportato.

Inoltre:

- Almeno metà delle pietanze proposte devono essere vegetariane, presentate separatamente da quelle non vegetariane ed indicate chiaramente come tali sul tavolo di distribuzione;
- Su richiesta dovrà essere previsto un apposito menu per persone con intolleranze o



allergie, senza nessun costo aggiuntivo a carico di UniTrento.

### 3. MODALITÀ DI ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

#	Tempistiche	Soggetto	Modalità	Oggetto
1	Entro 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi prima della data di erogazione del Servizio	UniTrento	E-mail	Invio della richiesta di attivazione del Servizio con specificazione di: <ul style="list-style-type: none"><li>- sede,</li><li>- orari,</li><li>- tipologia di Servizio,</li><li>- tipologia di allestimento,</li><li>- numero indicativo di partecipanti (che, fino al momento della conferma di cui al punto 4, potrà subire una variazione in aumento o diminuzione non superiore al 25%),</li><li>- numero di persone intolleranti o allergiche</li></ul>
2	Entro 5 (cinque) giorni naturali e consecutivi dalla ricezione della e-mail da parte di UniTrento. <b>NB:</b> il presente termine verrà ridotto a “entro 1 giorno” qualora il Concorrente selezioni “entro 10 giorni” al punto 2 dell’Offerta tecnica (Riduzione dei tempi di richiesta del Servizio)	Appaltatore	E-mail	Conferma di ricezione della richiesta di attivazione del Servizio di cui al punto 1
3	Entro 10 (dieci) giorni naturali e consecutivi dalla ricezione della e-mail da parte di UniTrento. <b>NB:</b> il presente termine verrà ridotto a “entro 2 giorni” qualora il Concorrente selezioni “entro 10 giorni” al punto 2 dell’Offerta tecnica (Riduzione dei tempi di richiesta del Servizio).	Appaltatore	E-mail	Invio di: <ul style="list-style-type: none"><li>- menu di dettaglio per il Servizio, corredato dalla documentazione attestante il rispetto dei requisiti previsti dal presente Capitolato Prestazionale,</li><li>- descrizione dell’allestimento,</li><li>- elenco nominativo del personale che sarà impiegato nel Servizio</li></ul>



4	Entro 7 (sette) giorni naturali e consecutivi prima della data di erogazione del Servizio	UniTrento	E-mail	Conferma del numero effettivo dei partecipanti
5	Entro 5 (cinque) giorni naturali e consecutivi prima della data di erogazione del Servizio <u>NB:</u> il presente termine verrà ridotto a “entro 2 giorni” qualora il Concorrente selezioni “entro 5 oppure entro 3 giorni” al punto 3 dell’Offerta tecnica (Riduzione dei tempi di conferma del numero dei partecipanti).	Appaltatore	E-mail	Conferma di ricezione della comunicazione del numero effettivo dei partecipanti di cui al punto 4

#### **Allestimento e durata**

L’Appaltatore potrà avere accesso alla sede dove si svolgerà il Servizio a partire da 90 (novanta) minuti prima dall’orario di inizio del lunch/dinner seduto, e dovrà completare le attività di riordino e disallestimento entro 90 (novanta) minuti dalla conclusione del lunch/dinner seduto. L’erogazione dei cibi e bevande per il lunch/dinner seduto deve essere garantita per 3 (tre) ore.

#### **Sopralluogo**

UniTrento potrà chiedere l’effettuazione di un preventivo sopralluogo, che dovrà essere effettuato prima della data prevista per l’esecuzione del servizio, presso la sede di svolgimento del Servizio.



## Lotto 4 – Allegato 1

### LUNCH/DINNER SEDUTO

#### Bevande

- ✓ Almeno 0.75 l a persona di acqua (naturale o gassata);
- ✓ Almeno 0.25 l a persona di vino rosso o bianco;
- ✓ Almeno 0.25 l a persona di cocktail analcolico e alcolico;
- ✓ Almeno 0.25 l a persona di succo di frutta in brocca (garantire tre tipologie diverse);
- ✓ Almeno una bevanda calda a persona a scelta tra:
  - Caffè espresso;
  - Caffè decaffeinato;
  - Caffè d'orzo.

#### Menù

##### Antipasto

- ✓ 2 tipologie – con almeno 1 pezzo/porzione a persona per tipologia – a scelta tra:
  - Focaccia alla crema di olive e pomodorini secchi;
  - Bigné con mousse al formaggio;
  - Sformatino con verdure di stagione;
  - Tortel di patate con formaggi/salumi;
  - Verdure ripiene;
  - Quiche di verdure;
  - Salmerino o trota marinata;
  - Rösti di patate;
  - Insalata di pollo;
  - Insalata di polpo;
  - Strudel salato con prosciutto, formaggio e funghi;
  - Vol au vent misti;
  - Vitello tonnato con capperi;
  - Roastbeef di manzo con insalata russa;
  - Salame con salsa tartara;
  - Spicchio di piadina con prosciutto, rucola e crescenza;



- Speck con cappuccio marinato;
- Insalata di farro con caponata di verdure;
- Tagliere di formaggi e affettati.

### **Primi piatti**

- ✓ 1 porzione di bis di primi a persona (circa 100 g) (con ripieni o condimenti di stagione) a scelta tra:
  - Crespelle;
  - Lasagnette gratinate;
  - Cannelloni;
  - Strangolapreti;
  - Parmigiana di melanzane;
  - Pasta;
  - Orzotto;
  - Risotto;
  - Casarecce all'uovo.

### **Secondi piatti**

- ✓ 1 porzione a persona (circa 100 g) a scelta tra:
  - Controfiletto di manzo in crosta con patate e verdure stagionali;
  - Bocconcini di manzo o vitello brasati con polenta e dadolata di verdure di stagione;
  - Pesce cotto al forno con dadolata di verdure;
  - Melanzane ripiene;
  - Polpette di ceci;
  - Sformato di cereali e verdure.

### **Pane**

- ✓ 2 pezzi a persona di:
  - Panini assortiti;
  - Grissini casarecci.

### **Frutta**

- ✓ 1 porzione a persona a scelta tra:
  - Spiedini di frutta fresca;



- Frutta a pezzetti.

### **Dolci**

- ✓ 2 tipologie – con almeno 1 pezzo/porzione a persona per tipologia – a scelta tra:
  - Crema catalana;
  - Bocconcini di torte artigianali (torta al cioccolato, torta alle mandorle, torta di zucca, torta di mele, torte con creme fresche, torta alla ricotta e uva sultanina);
  - Tiramisù (classico o altre varianti);
  - Panna cotta con frutti di bosco;
  - Cannoli con crema chantilly;
  - Pasticceria assortita.



**Procedura negoziata**  
**Servizio di catering suddiviso in cinque lotti**

**Lotto 5**  
**Career Fair – Lunch a buffet in piedi**  
**CIG \*\*\*\*\***

**CAPITOLATO PRESTAZIONALE**



## DEFINIZIONI

<b>Aggiudicatario</b>	Il Concorrente primo classificato nella graduatoria di valutazione delle Offerte ratificata da UniTrento.
<b>Appaltatore</b>	Il soggetto vincitore della gara con il quale UniTrento stipulerà il Contratto.
<b>AVCpass</b>	Banca dati nazionale istituita presso l'A.N.A.C. per la verifica del possesso dei requisiti generali e speciali per la partecipazione alla gara.
<b>Bando ME-PAT</b>	Bando per l'abilitazione al mercato elettronico (ME-PAT) indetto dalla Provincia Autonoma di Trento – Agenzia provinciale per gli appalti e contratti (APAC): categoria merceologica “Servizi organizzazione eventi – Servizio di catering”.
<b>Capitolato Prestazionale</b>	Il presente documento, che definisce le caratteristiche tecniche del servizio.
<b>Concorrente</b>	Ciascuno dei soggetti, siano essi in forma singola, raggruppata o raggruppanda, che presenteranno Offerta per la gara.
<b>Contratto</b>	Il contratto di appalto che sarà stipulato fra UniTrento e l'Aggiudicatario.
<b>Mandatario</b>	Per i Concorrenti raggruppati o raggruppandi, il componente che assume il ruolo di capofila del gruppo costituito o costituendo.
<b>ME-PAT</b>	Sistema telematico per la gestione delle procedure di scelta del contraente per l'approvvigionamento di beni/servizi da parte delle Pubbliche Amministrazioni della Provincia Autonoma di Trento tra i fornitori abilitati al Bando ME-PAT.
<b>Offerta</b>	L'offerta tecnica ed economica che ciascun Concorrente deve presentare per partecipare alla gara.
<b>Rappresentante del Concorrente</b>	Colui che la legge o la volontà delle parti indica come rappresentante del Concorrente nel corso della gara.
<b>Responsabile dell'Appaltatore</b>	La persona fisica indicata dall'Appaltatore per la gestione del Contratto, con funzioni di coordinamento e di garanzia del buon funzionamento del Servizio.



<b>Responsabile del procedimento di gara</b>	Dott.ssa Elisabetta Endrici, pec: <a href="mailto:ateneo@pec.unitn.it">ateneo@pec.unitn.it</a> .
<b>Servizio</b>	I servizi di catering per Career Fair – lunch a buffet in piedi oggetto del Lotto 5.
<b>UniTrento</b>	L'Università degli Studi di Trento.



## 1. PREMESSA

L'Università degli Studi di Trento, nell'ambito della propria attività di formazione, convegnistica ed eventi istituzionali, intende affidare i Servizi di catering per Career Fair – lunch a buffet in piedi (di seguito indicato come “Servizio”) in occasione dell'organizzazione di tali attività.

Il presente Capitolato Prestazionale è da considerarsi ad integrazione del Capitolato Tecnico ME-PAT della categoria merceologica “Servizi organizzazione eventi – Servizio di catering” e pertanto, in caso di contrasto tra le disposizioni dei due documenti, prevarranno quelle del presente Capitolato Prestazionale.

Le prescrizioni che seguono costituiscono il livello minimo richiesto per il Servizio, pertanto il mancato rispetto di detti requisiti comporta l'esclusione dell'Offerta.

## 2. DESCRIZIONE DEI SERVIZI

Costituisce oggetto dell'appalto il Servizio come di seguito descritto.

- ✓ Servizio di catering per Career Fair – lunch a buffet in piedi, che prevede un menu come da Allegato 1.

Vengono richiesti i Servizi, con i seguenti quantitativi stimati:

Tipologia	N° partecipanti	N° indicativo di richieste nel periodo di durata contrattuale di 24 mesi <sup>1</sup>
Career Fair – lunch a buffet in piedi	Oltre 500	2

### Somministrazione di alimenti, cibi e bevande

Ciascun Servizio dovrà comprendere le prestazioni di seguito descritte:

- Fornitura dei cibi e bevande conformi a quanto previsto dal rispettivo menu;
- Trasporto e conservazione di alimenti, cibi e bevande in conformità alla normativa vigente in materia;
- Mantenimento di cibo e bevande ad idonea temperatura (cibi caldi superiore a 45°, cibi freddi tra 15° e 25°) per tutta la durata del Servizio.

### Allestimento

L'allestimento dovrà comprendere, in relazione al tipo di Servizio, la fornitura di quanto

---

<sup>1</sup> Il numero indicativo è stato calcolato sulla base dello storico effettuato e su una stima dei bisogni futuri.



segue:

- Tavoli di distribuzione dove sistemare il cibo e le bevande;
- Tavoli da appoggio, tipologia bistrot, uno ogni 20 (venti) persone;
- Tovagliato in stoffa;
- Tovaglioli monouso;
- Bicchieri in vetro, piatti e tazzine in porcellana, vassoi, guantiere e posateria in acciaio;
- Libro degli ingredienti o singole etichette con indicazione specifica degli ingredienti e degli allergeni in conformità al Regolamento europeo 1169/2011;
- Bidoni per la raccolta differenziata dei rifiuti, in conformità alle regole comunali.

Sono a carico dell'Appaltatore l'allestimento, il disallestimento, la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti ed il riassetto dei locali. Con riferimento alla gestione dei rifiuti si precisa che i medesimi non potranno essere conferiti nelle isole ecologiche di UniTrento ma dovranno essere correttamente smaltiti dall'Appaltatore. Nel riassetto dei locali l'Appaltatore dovrà liberare gli spazi da ogni traccia del Servizio reso e da eventuali residui di cibo, in modo che gli spazi siano immediatamente fruibili da parte degli utenti di UniTrento.

### **Personale addetto**

Si precisa che il rapporto tra il personale e gli utenti deve corrispondere ad un minimo di 1 (uno) addetto ogni 50 (cinquanta) persone.

### **Tipologia di alimenti, cibi e bevande**

Le tipologie e i quantitativi degli alimenti e delle bevande dovranno essere conformi a quanto richiesto nell'Allegato 1 (Menu Career Fair – lunch a buffet in piedi), fatta salva la possibilità di concordare, in ragione della stagionalità o di altri motivi, eventuali variazioni al Menu di cui all'Allegato sopra riportato.

Inoltre:

- Almeno metà delle pietanze proposte devono essere vegetariane, presentate separatamente da quelle non vegetariane ed indicate chiaramente come tali sul tavolo di distribuzione;
- Su richiesta dovrà essere previsto un apposito menu per persone con intolleranze o allergie, senza nessun costo aggiuntivo a carico di UniTrento.



### 3. MODALITÀ DI ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

#	Tempistiche	Soggetto	Modalità	Oggetto
1	Entro 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi prima della data di erogazione del Servizio	UniTrento	E-mail	Invio della richiesta di attivazione del Servizio con specificazione di: <ul style="list-style-type: none"><li>- sede,</li><li>- orari,</li><li>- tipologia di Servizio,</li><li>- tipologia di allestimento,</li><li>- numero indicativo di partecipanti (che, fino al momento della conferma di cui al punto 4, potrà subire una variazione in aumento o diminuzione non superiore al 25%),</li><li>- numero di persone intolleranti o allergiche</li></ul>
2	Entro 5 (cinque) giorni naturali e consecutivi dalla ricezione della e-mail da parte di UniTrento. <b>NB:</b> il presente termine verrà ridotto a “entro 1 giorno” qualora il Concorrente selezioni “entro 10 giorni” al punto 2 dell’Offerta tecnica (Riduzione dei tempi di richiesta del Servizio)	Appaltatore	E-mail	Conferma di ricezione della richiesta di attivazione del Servizio di cui al punto 1
3	Entro 10 (dieci) giorni naturali e consecutivi dalla ricezione della e-mail da parte di UniTrento. <b>NB:</b> il presente termine verrà ridotto a “entro 2 giorni” qualora il Concorrente selezioni “entro 10 giorni” al punto 2 dell’Offerta tecnica (Riduzione dei tempi di richiesta del Servizio).	Appaltatore	E-mail	Invio di: <ul style="list-style-type: none"><li>- menu di dettaglio per il Servizio, corredato dalla documentazione attestante il rispetto dei requisiti previsti dal presente Capitolato Prestazionale,</li><li>- descrizione dell’allestimento,</li><li>- elenco nominativo del personale che sarà impiegato nel Servizio</li></ul>



4	Entro 7 (sette) giorni naturali e consecutivi prima della data di erogazione del Servizio	UniTrento	E-mail	Conferma del numero effettivo dei partecipanti
5	Entro 5 (cinque) giorni naturali e consecutivi prima della data di erogazione del Servizio <u>NB</u> : il presente termine verrà ridotto a “entro 2 giorni” qualora il Concorrente selezioni “entro 5 oppure entro 3 giorni” al punto 3 dell’Offerta tecnica (Riduzione dei tempi di conferma del numero dei partecipanti).	Appaltatore	E-mail	Conferma di ricezione della comunicazione del numero effettivo dei partecipanti di cui al punto 4

### **Allestimento e durata**

L’Appaltatore potrà avere accesso alla sede dove si svolgerà il Servizio a partire da 90 (novanta) minuti prima dall’orario di inizio del Career Fair – lunch a buffet in piedi, e dovrà completare le attività di riordino e disallestimento entro 90 (novanta) minuti dalla conclusione del Career Fair – lunch a buffet in piedi. L’erogazione dei cibi e bevande per il Career Fair – lunch a buffet in piedi deve essere garantita per 3 (tre) ore.

### **Sopralluogo**

UniTrento potrà chiedere l’effettuazione di un preventivo sopralluogo, che dovrà essere effettuato prima della data prevista per l’esecuzione del servizio, presso la sede di svolgimento del Servizio.



## Lotto 5 – Allegato 1

### CAREER FAIR – LUNCH A BUFFET IN PIEDI

#### Bevande

- ✓ Almeno 0.75 l a persona di acqua (naturale o gassata);
- ✓ Almeno 0.25 l a persona di vino rosso o bianco;
- ✓ Almeno 0.25 l a persona di succo di frutta in brocca (garantire tre tipologie diverse);
- ✓ Almeno una bevanda calda a persona a scelta tra:
  - Caffè espresso;
  - Caffè decaffeinato;
  - Caffè d'orzo.

#### Menù

##### Antipasto

- ✓ 5 tipologie – con almeno 1 pezzo/porzione a persona per tipologia – a scelta tra:
  - Insalata di cereali e verdure;
  - Insalata di pollo;
  - Verdure miste alla griglia;
  - Carpaccio di manzo;
  - Roastbeef con insalata russa;
  - Insalata caprese;
  - Prosciutto crudo e melone;
  - Carpaccio di manzo con scaglie di grana;
  - Insalata di polpo;
  - Vitello tonnato con capperi;
  - Trota affumicata;
  - Pizzette margherita;
  - Frittata con patate e finferli;
  - Strudel salato con prosciutto cotto e formaggio;
  - Tagliere di salumi e formaggi con pane nero e verdure sott'olio;
  - Insalata di farro;
  - Crostoni farciti.



### **Primi piatti**

- ✓ 1 porzione a persona (circa 100 g) a scelta tra:
  - Risotto al teroldego;
  - Risotto finferli e casolet;
  - Lasagna classica;
  - Crespelle radicchio e taleggio;
  - Lasagnette gratinate con porcini e zucchine.

### **Secondi piatti**

- ✓ 1 porzione a persona (circa 100 g) a scelta tra:
  - Scaloppina di vitello;
  - Seppioline in umido;
  - Melanzane ripiene;
  - Polpette di ceci;
  - Sformato di cereali e verdure.

### **Dolci a buffet**

- ✓ 2 tipologie – con almeno 1 pezzo/porzione a persona per tipologia – a scelta tra:
  - Mousse al cioccolato con granella di noci o nocciole;
  - Mini strudel di mele;
  - Pasticceria mignon assortita;
  - Spiedini di frutta fresca;
  - Creme brûlée;
  - Mini panna cotta con frutti di bosco o cioccolato;
  - Bocconcini di torte artigianali;
  - Mini tiramisù (classico o altre varianti);
  - Fettine di treccia mochena.