Avviso nel sito web TED: http://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:194462-2015:TEXT:IT:HTML

Italia-Roma: Servizi di gestione mensa 2015/S 107-194462

Bando di gara

Servizi

Direttiva 2004/18/CE

Sezione I: Amministrazione aggiudicatrice

1.1) Denominazione, indirizzi e punti di contatto

Equitalia SpA

Via Giuseppe Grezar 14

All'attenzione di: Alberto Orlandini

00142 Roma ITALIA

Telefono: +39 06989581

Posta elettronica: procedureacquisitive@equitaliaspa.it

Fax: +39 0695050450 **Indirizzi internet:**

Indirizzo generale dell'amministrazione aggiudicatrice: www.gruppoequitalia.it

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

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

Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate a: I punti di contatto sopra indicati

1.2) Tipo di amministrazione aggiudicatrice

Organismo di diritto pubblico

1.3) Principali settori di attività

Altro: riscossione

1.4) Concessione di un appalto a nome di altre amministrazioni aggiudicatrici

L'amministrazione aggiudicatrice acquista per conto di altre amministrazioni aggiudicatrici: no

Sezione II: Oggetto dell'appalto

II.1) Descrizione

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

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di gestione della mensa presso la sede di Equitalia SpA.

II.1.2) Tipo di appalto e luogo di consegna o di esecuzione

Servizi

Categoria di servizi n. 17: Servizi alberghieri e di ristorazione

Luogo principale di esecuzione dei lavori, di consegna delle forniture o di prestazione dei servizi: Roma. Codice NUTS IT.ITE43

II.1.3) Informazioni sugli appalti pubblici, l'accordo quadro o il sistema dinamico di acquisizione (SDA)

L'avviso riguarda un appalto pubblico

II.1.4) Informazioni relative all'accordo quadro

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

Equitalia sottoscriverà con l'aggiudicatario un contratto avente ad oggetto la prestazione, in regime di concessione, del servizio di gestione della mensa, presso la propria sede in Roma 00142, Via G. Grezar 14.

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

55512000

II.1.7) Informazioni relative all'accordo sugli appalti pubblici (AAP)

L'appalto è disciplinato dall'accordo sugli appalti pubblici (AAP): sì

II.1.8) Lotti

Questo appalto è suddiviso in lotti: no

II.1.9) Informazioni sulle varianti

Ammissibilità di varianti: no

II.2) Quantitativo o entità dell'appalto

II.2.1) Quantitativo o entità totale:

L'importo complessivo stimato è pari a 905 835 EUR, IVA esclusa, di cui 450 EUR per oneri della sicurezza relativi a interferenze, non soggetti a ribasso. Gli importi unitari a base d'asta sono dettagliatamente riportati nella documentazione di gara. Il predetto importo contrattuale è puramente indicativo e non vincolante per Equitalia SpA la quale, pertanto, non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti/mensa che saranno quotidianamente consumati. Equitalia SpA, inoltre, non garantisce un numero minimo di fruitori.

II.2.2) Opzioni

Opzioni: no

II.2.3) Informazioni sui rinnovi

L'appalto è oggetto di rinnovo: no

II.3) Durata dell'appalto o termine di esecuzione

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

Sezione III: Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico

III.1) Condizioni relative all'appalto

III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste:

Per la partecipazione alla gara: cauzione provvisoria pari al 1 % dell'importo indicato in punto II.2.1) secondo termini e modalità specificati nel disciplinare di gara, oltre all'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva per l'esecuzione del contratto. Per l'esecuzione del contratto: cauzione definitiva ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, nonché coperture assicurative per responsabilità civile, secondo termini, modalità e condizioni specificate nel disciplinare di gara.

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

Ad eccezione delle prestazioni effettuate sulla base di specifici ordinativi di Equitalia SpA (pasti mensa per ospiti, menu mensa alternativi) i corrispettivi dei servizi mensa saranno direttamente a carico dei singoli fruitori che provvederanno al pagamento secondo le modalità indicate nella documentazione di gara.

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

Si rinvia alle indicazioni fornite nel disciplinare di gara.

III.1.4) Altre condizioni particolari

La realizzazione dell'appalto è soggetta a condizioni particolari: sì

Descrizione delle condizioni particolari: Osservanza delle norme in materia di cambio nella gestione degli appalti previste dalla contrattazione collettiva vigente nel settore di riferimento (CCNL Turismo — comparto pubblici servizi), secondo quanto meglio specificato nel disciplinare e nel capitolato tecnico.

III.2) Condizioni di partecipazione

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

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti: Ciascun concorrente deve soddisfare le seguenti condizioni:

- a) Insussistenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006;
- b) Iscrizione per attività inerenti per attività inerenti all'oggetto dell'affidamento nel Registro delle Imprese o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza, se si tratta di uno Stato dell'U.E., in conformità con quanto previsto dall'art. 39, D.Lgs. n. 163/2006.

In caso di concorrente riunito, i requisiti di cui alle su estese lettere a) e b) dovranno essere posseduti secondo quanto previsto nel disciplinare di gara.

III.2.2) Capacità economica e finanziaria

Livelli minimi di capacità eventualmente richiesti: Ciascun concorrente (impresa singola/R.T.I./G.E.I.E./Rete d'impresa/Consorzio) deve soddisfare la seguente condizione: aver realizzato complessivamente, negli ultimi 3 esercizi approvati alla data di pubblicazione del bando, un fatturato specifico per servizi di gestione della mensa d'importo pari, almeno, all'importo posto a base d'asta, ossia 905 835 EUR, al netto di IVA. Per la ripartizione del requisito, in caso di concorrente riunito, si rinvia a quanto previsto dal disciplinare di gara.

III.2.3) Capacità tecnica

Livelli minimi di capacità eventualmente richiesti:

Ciascun concorrente (impresa singola/R.T.I./ G.E.I.E./Rete d'impresa/Consorzio) deve soddisfare le seguenti condizioni:

- a) Essere in possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 o equivalente nel settore oggetto della gara;
- b) Avere correttamente eseguito, negli ultimi 3 anni antecedenti la data di pubblicazione del Bando, un contratto per servizio di mensa con la somministrazione di un numero di pasti medi giornalieri non inferiore a 200.
 Per la ripartizione del requisito, in caso di concorrente riunito, si rinvia a quanto previsto dal disciplinare di gara.

III.2.4) Informazioni concernenti appalti riservati

III.3) Condizioni relative agli appalti di servizi

III.3.1) Informazioni relative ad una particolare professione

La prestazione del servizio è riservata ad una particolare professione: no

III.3.2) Personale responsabile dell'esecuzione del servizio

Le persone giuridiche devono indicare il nome e le qualifiche professionali del personale incaricato della prestazione del servizio: sì

Sezione IV: Procedura

IV.1) Tipo di procedura

IV.1.1) Tipo di procedura

Aperta

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

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

IV.2) Criteri di aggiudicazione

IV.2.1) Criteri di aggiudicazione

Offerta economicamente più vantaggiosa in base ai criteri indicati di seguito

- 1. Punteggio tecnico. Ponderazione 60
- 2. Punteggio economico. Ponderazione 40

IV.2.2) Informazioni sull'asta elettronica

Ricorso ad un'asta elettronica: no

- IV.3) Informazioni di carattere amministrativo
- IV.3.1) Numero di riferimento attribuito al dossier dall'amministrazione aggiudicatrice:
- IV.3.2) Pubblicazioni precedenti relative allo stesso appalto

no

- IV.3.3) Condizioni per ottenere il capitolato d'oneri e documenti complementari o il documento descrittivo
- IV.3.4) Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione 20.7.2015 17:00
- IV.3.5) Data di spedizione ai candidati prescelti degli inviti a presentare offerte o a partecipare
- IV.3.6) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione italiano.

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

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

IV.3.8) Modalità di apertura delle offerte

Data: 23.7.2015 - 11:00

Luogo:

Modalità specificate nel disciplinare di gara.

Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: sì

Informazioni complementari sulle persone ammesse e la procedura di apertura: Sono ammesse persone ad assistere all'apertura delle offerte secondo le modalità specificate nel disciplinare di gara.

Sezione VI: Altre informazioni

VI.1) Informazioni sulla periodicità

Si tratta di un appalto periodico: no

VI.2) Informazioni sui fondi dell'Unione europea

L'appalto è connesso ad un progetto e/o programma finanziato da fondi dell'Unione europea: no

VI.3) Informazioni complementari

- 1. Maggiori informazioni relative alle attività oggetto della gara, nonché alle modalità di esecuzione dei servizi, sono riportate negli atti di gara.
- 2. Gli operatori interessati alla partecipazione alla procedura dovranno effettuare, obbligatoriamente, pena l'esclusione dalla procedura, apposito sopralluogo nei locali adibiti a mensa ubicati nella sede di Equitalia, secondo tempi e modalità meglio specificate nel disciplinare.
- 3. Nel contratto non sarà prevista la clausola compromissoria.
- 4. Il codice identificativo della gara (CIG) è il seguente: 6231878469.
- 5. Le offerte anormalmente basse sono individuate ai sensi dell'art. 86 e valutate ai sensi degli artt. 86, 87, 88, e 89 del D.Lgs. n. 163/2006 e degli artt. 121 e 284 del D.P.R. n. 207/2010. Ai sensi dell'art. 88, comma 7, del

D.Lgs. n. 163/2006, Equitalia si riserva di procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle migliori offerte non oltre la quinta.

- 6. Il concorrente è tenuto ad indicare nella dichiarazione per la partecipazione il domicilio eletto, il numero di fax per le comunicazioni, comprensivo dell'indirizzo di PEC. Equitalia SpA invierà le comunicazioni inerenti la presente procedura utilizzando la trasmissione via fax o a mezzo PEC.
- 7. In caso di subappalto, il pagamento dei corrispettivi maturati dal subappaltatore sarà effettuato dall'appaltatore.
- 8. Informazioni e chiarimenti sugli atti di gara possono essere richiesti all'indirizzo di cui al punto I.1), nei termini e con le modalità specificate nel disciplinare di gara.
- 9. L'importo della sanzione di cui all'art. 38, comma 2 bis del D.Lgs. 163/2006 è pari a 8 000 EUR (ottomila).
- 10. Responsabile del Procedimento della presente procedura è Pierluigi Chiattelli.

VI.4) Procedure di ricorso

VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso

Tribunale Amministrativo Regionale del Lazio, sez. Roma

Via Flaminia 189 00196 Roma

ITALIA

Telefono: +39 06328721 Fax: +39 0632872310

VI.4.2) Presentazione di ricorsi

Informazioni precise sui termini di presentazione dei ricorsi: Contro il presente provvedimento è proponibile ricorso avanti al TAR entro 30 giorni dalla data della sua pubblicazione.

VI.4.3) Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione dei ricorsi

Equitalia SpA 00142 Roma ITALIA

Posta elettronica: gare@equitaliaspa.it

Telefono: +39 06989581

Indirizzo internet: http://www.gruppoequitalia.it

Fax: +39 0695050450

VI.5) Data di spedizione del presente avviso:

3.6.2015