

## AVVISO PUBBLICO

### DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE FINALIZZATA ALL’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DELLA MENSA UNIVERSITARIA DI ALESSANDRIA EX ART. 36 COMMA B) D.LGS 18 APRILE 2016 N. 50

**Oggetto: Gestione mensa universitaria di Alessandria**

**CIG [ 7 8 5 6 2 3 9 5 8 3 ]**

L’EDISU Piemonte intende effettuare una procedura negoziata, previa consultazione di operatori economici individuati in base ad indagine di mercato nel rispetto dei criteri di rotazione, in modo da assicurare l’effettiva possibilità di partecipazione delle microimprese ai sensi dell’art. 36 comma b, del D. Lgs 50/2016.

#### IL DIRIGENTE

Richiamata la determinazione di avvio del procedimento e di approvazione della procedura di gara

#### INVITA

Gli operatori economici aventi titolo a presentare domanda di partecipazione alla presente indagine di mercato.

#### AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

EDISU Piemonte, con sede in Via Madama Cristina 83, 10126 Torino, tel.011.6531111 Sito internet [www.edisu.piemonte.it](http://www.edisu.piemonte.it),

E mail: [edisu@edisu-piemonte.it](mailto:edisu@edisu-piemonte.it), pec: [edisu@cert.edisu.piemonte.it](mailto:edisu@cert.edisu.piemonte.it)

#### OGGETTO DELL’AVVISO E DELLA PRESTAZIONE

Il servizio consiste nella gestione della mensa universitaria di Alessandria, Via Parma 36, 15100 Alessandria, mediante la somministrazione delle tipologie differenti di pasto previste dall’ordinamento dell’EDISU Piemonte (Pasto intero; Pasto ridotto A; Pasto ridotto B; Pasto ridotto C; Piatto unico intero; Piatto unico ridotto A) agli studenti universitari, dal lunedì al venerdì, a pranzo (dalle 12.00 alle 14.00), assumendo tutti gli oneri, le spese e le responsabilità inerenti.

In particolare è prevista la produzione e la distribuzione dei pasti, il lavaggio, la pulizia e attività accessorie (gestione della cassa, manutenzione ordinaria delle attrezzature, derattizzazione e deblattizzazione, ecc.).

Per la produzione dei pasti è possibile utilizzare liberamente sia il sistema tradizionale che il refrigerato, compreso sistema denominato “Cook & Chill”, che prevede la cottura ed il successivo rapido raffreddamento dei pasti. Presso il terminale di distribuzione dovranno essere comunque effettuate alcune produzioni, quali: la cottura della pasta (da condire con sughi veicolati); la cottura dei secondi alla piastra (es. fettine e filetti); le preparazioni semplici che prevedano l’eventuale cottura e/o l’assemblaggio di contorni vegetali.

Nel presente appalto trovano applicazione i criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva previsti dall’Allegato 1 al decreto del Ministro dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21 settembre 2011, e successivi aggiornamenti. E’ altresì autorizzata la vendita di prodotti non food e/o food preconfezionati (snack, gelati, ecc.), previa disponibilità delle necessarie licenze e/o autorizzazioni.

Il contratto ha la durata di 1 anno, precisamente da lunedì 23 settembre 2019 a venerdì 24 luglio 2020, rinnovabile per un ulteriore anno e precisamente da lunedì 21 settembre 2020 a venerdì 23 luglio 2021.

#### SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE

Sono ammessi a partecipare i soggetti di cui all’art. 3 lett. p) q) r) u) v) z) del D.lgs. 50/2016 in possesso dei requisiti professionali per la gestione dell’attività di somministrazione alimenti e bevande (D. Lgs. [26 marzo](#)

[2010 n. 59](#) - [Legge Regionale n. 38/2006](#)). In caso di società, associazioni o organismi collettivi, i requisiti professionali devono essere posseduti dal legale rappresentante o dalla persona preposta all'attività commerciale.

Inoltre i soggetti devono aver svolto nell'ultimo triennio antecedente la data di pubblicazione del presente avviso servizi analoghi all'oggetto dell'avviso stesso

Si richiede la compilazione del MODULO A - Manifestazione di interesse

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA**

La procedura negoziata verrà aggiudicata all'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei seguenti criteri:

##### **A) Elementi qualitativi - max punti 60**

A.1) Organizzazione del servizio: max punti 25

punteggi maggiori verranno attribuiti al progetto di gestione in base alla completezza e organicità delle attività di gestione della mensa

A.2) Fornitura di prodotti locali: max punti 15

Fornitura di alimenti e bevande, che siano coltivati e/o prodotti entro un raggio di 100 km dal luogo di somministrazione (prodotto locale). Il punteggio massimo sarà attribuito all'operatore economico che offrirà il maggior numero di singoli prodotti locali (es. riso, pesche, peperoni, grissini, carni, etc). Il concorrente dovrà presentare ed autocertificare l'elenco proposto riportante ogni singolo specifico alimento locale offerto. L'elenco costituirà impegno per il perentorio utilizzo nella somministrazione dei pasti

A.4) Varianti migliorative: max punti 10

punteggi maggiori alle offerte in base alle ricadute qualitative sul servizio e al loro grado di originalità. Verrà richiesta l'indicazione del costo delle soluzioni offerte al solo fine, nel caso in cui non fossero realizzate, in toto o in parte (perché ritenute incoerenti e/o per problemi tecnici e/o assenza di autorizzazioni e/o altri motivi), di quantificare l'importo che dovrà essere corrisposto all'EDISU Piemonte per acquisire altri servizi o beni, coerenti con le attività oggetto dell'affidamento

A.5) Destinazione del cibo non somministrato: max punti 5

punteggi maggiori verranno attribuiti alle offerte che prevedano l'impegno al recupero del cibo non somministrato e di destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza la distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari

A.6) requisiti dei prodotti esotici: max punti 5

punteggi maggiori verranno attribuiti alle offerte che prevedano la somministrazione di prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali

##### **B) Elementi economici - max punti 40**

B.1) sconto percentuale sul prezzo del pasto intero posto a base d'asta: max punti 40.

#### **MODALITA' DI INVIO DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE**

La manifestazione di interesse dovrà pervenire tassativamente entro le ore **12.00** del **16/04/2019** pena di esclusione e dovrà pervenire al seguente indirizzo di posta certificata: **edisu@cert.edisu.piemonte.it** indicando nell'oggetto "**Gestione mensa universitaria di Alessandria CIG [ 7 8 5 6 2 3 9 5 8 3 ]**".

*La manifestazione di interesse potrà anche pervenire in plico chiuso al seguente indirizzo:*

*Ufficio Protocollo EDISU Piemonte Via Madama Cristina n. 83, Torino entro i termini di cui sopra.*

*L'inoltro può avvenire a mezzo raccomandata del servizio postale, oppure mediante consegna all'indirizzo suddetto dalle ore 8 alle ore 16,00 dal lunedì al venerdì.*

*Il recapito del plico entro il termine indicato rimane ad esclusivo rischio del mittente; ai fini dell'ammissione faranno fede la data e l'ora apposte sul plico dall'addetto alla ricezione.*

*Il predetto plico dovrà riportare il nominativo del mittente e dovrà altresì riportare la seguente dicitura:*

*"Gestione mensa universitaria di Alessandria CIG [ 7 8 5 6 2 3 9 5 8 3 ]". Sul plico dovrà altresì essere apposta in modo chiaro e ben visibile la dicitura "NON APRIRE".*

#### **CONTENUTO DELLA MAIL CERTIFICATA (o del plico)**

L'interessato deve inserire nel plico la propria manifestazione di interesse compilando esclusivamente il modello allegato (Mod. A) indirizzato a EDISU Piemonte Via Madama Cristina n. 83, Torino.

Il Modulo A, **a pena di esclusione**, dovrà essere sottoscritto in forma semplice dal titolare o dal legale rappresentante, e dovrà essere accompagnato da fotocopia di un documento d'identità del sottoscrittore, ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.

*Si informa che i dati personali forniti e raccolti sulla scorta della presente indagine di mercato verranno trattati nel pieno rispetto di quanto previsto del regolamento (Ue) n. 2016/679 (GDPR). Saranno utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini della procedura negoziata di che trattasi e resteranno riservati sino alla conclusione della stessa. Successivamente saranno archiviati.*

#### **SVOLGIMENTO DELLA PROCEDURA**

Trattandosi di una preliminare indagine di mercato, propedeutica al successivo espletamento di procedura negoziata ad invito, nel caso in cui pervenissero più di 7 manifestazioni di interesse il RUP potrà individuare tramite sorteggio tra gli aspiranti i soggetti a cui rivolgere l'invito alla procedura negoziata medesima, nel rispetto dei principi di trasparenza, parità di trattamento e non discriminazione. L'eventuale estrazione avverrà in seduta pubblica il 18/04/2019, alle ore 10.00, presso la sede dell'EDISU Piemonte, Via Madama Cristina n. 83, 1 piano, Sala Consiglio.

Eventuali modifiche alla data dell'estrazione verranno comunicati con almeno tre giorni di anticipo con le stesse modalità del presente invito.

L'EDISU Piemonte si riserva di procedere alla fase successiva della gara anche in presenza di una sola manifestazione di interesse.

Il presente avviso, finalizzato ad una ricerca di mercato, non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo la scrivente Amministrazione che si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

*Resta inteso che le indicazioni fornite nel Modulo A, sono rese, ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., in forma di autocertificazione e che una mendace o falsa dichiarazione verrà segnalata ai sensi di legge.*

*EDISU Piemonte effettuerà il controllo in merito al possesso dei requisiti di ordine generale e di idoneità professionale richiesti.*

#### **IMPORTO INDICATIVO STIMATO DELLA PROCEDURA INFERIORE AI LIMITI STABILITI DALL'ART. 36 COMMA B) DEL D. LGS 18 APRILE 2016 N. 50**

La base d'asta è fissata in Euro 6,50, oltre oneri fiscali, per il pasto intero

Il valore dell'affidamento per il primo anno è stimato in Euro 58.114,50, oltre oneri fiscali, corrispondenti a circa 12.850 pasti.

Il valore complessivo dell'affidamento è pertanto stimato in Euro 116.229,00 (oltre oneri fiscali), corrispondenti a circa 25.700 pasti per l'intera durata contrattuale

**PUBBLICITA'**: Il presente avviso viene pubblicato sul sito istituzionale dell'Ente [www.edisu.piemonte.it](http://www.edisu.piemonte.it) nella sezione <http://www.edisu.piemonte.it/it/avvisi-di-gara>

**Responsabile Unico del Procedimento: Stefano Afferni**

Tel. 011/653.10.05

Mail: [stefano.afferni@edisu-piemonte.it](mailto:stefano.afferni@edisu-piemonte.it)

#### **Informazioni:**

Eventuali richieste di chiarimenti e quesiti verranno presi in considerazione solo se formulati in forma scritta al seguente indirizzo mail: [stefano.afferni@edisu-piemonte.it](mailto:stefano.afferni@edisu-piemonte.it), specificando trattasi di "QUESITO Gestione mensa universitaria di Alessandria CIG [ 7 8 5 6 2 3 9 5 8 3 ]"

Le risposte ai quesiti verranno pubblicate nelle stesse forme del presente Avviso.

**IL DIRIGENTE**  
RENATO VIOLA