

AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO AI SENSI DELL'ART. 36, CO. 2 LETT. A) DEL D.LGS. 50/2016 E DELL'ART 21 COMMA 4 DELLA L.P. 23/1990 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CONTROLLO PER LA RISTORAZIONE (MENSA) E BAR INTERNO PRESSO LA FONDAZIONE BRUNI KESSLER DI TRENTO

La Fondazione Bruno Kessler, nel rispetto dei principi di pubblicità, trasparenza, parità di trattamento, non discriminazione e proporzionalità, rende noto che intende avvalersi di un servizio di controllo per il servizio di ristorazione (mensa) e bar interno, comprensivo dell'attività di supporto all'organizzazione del servizio di ristorazione.

Con il presente avviso intende svolgere un'indagine di mercato con l'acquisizione di preventivi per l'affidamento del servizio mediante trattativa diretta.

*** ***** ***

PREMESSA

La Fondazione Bruno Kessler è dotata di una mensa, comprensiva di cucina, e di un bar per l'effettuazione del servizio di ristorazione in favore dei propri dipendenti o collaboratori.

Il numero dei pasti annuali ammonta a 90.000 +/- 20% serviti in mensa aziendale, oltre a 2000 +/- 20% serviti in salette private.

Il contratto in essere per il servizio di ristorazione e gestione bar interni è in scadenza il prossimo mese di marzo 2020 e la Fondazione è in procinto di predisporre la documentazione di gara per il nuovo affidamento, che avrà una durata di cinque anni.

La Fondazione, nell'ottica di migliorare e mantenere alti gli standard di esecuzione dei servizi di ristorazione e bar interni - non disponendo al suo interno di risorse competenti nello svolgimento delle mansioni richieste e per il raggiungimento degli obiettivi prefissati - intende avvalersi di un servizio qualificato di controllo (esterno), comprensivo dell'attività di supporto all'organizzazione del servizio di ristorazione attuale e alla programmazione degli affidamenti futuri.

OGGETTO E DURATA DELL'AFFIDAMENTO

Il servizio richiesto, della durata di cinque anni, comprende in modo sintetico e non esaustivo:

- consulenza e supporto nella gestione del servizio di ristorazione;
- servizio di controllo e di monitoraggio dell'intero ciclo di erogazione pasti attraverso un piano predefinito di controlli analitici;
- piani di controllo che preveda: visite ispettive per il rispetto del contratto di fornitura, controlli sui prodotti finiti e controlli sulle materie prime;
- visite ispettive articolate come segue: checkup iniziale per la definizione del sistema di controllo sulla base del capitolato di gara; controlli mensili sui prodotti, sulla trasformazione degli stessi, sui locali di preparazione, sul sistema di stoccaggio e sulla provenienza e tracciabilità delle materie prime; almeno un controllo annuo con analisi di laboratorio dei prodotti.
- all'esito del controllo, un verbale che descriva l'esito della visita ispettiva specificando le conformità rilevate, e comunicazione immediata in caso di non conformità gravi che pregiudicano la salute;
- personale iscritto all'ordine dei tecnologi alimentari;
- sistema che consenta di rimodulare il prezzo finale del pasto a seguito dell'esito dei controlli attraverso l'introduzione nel contratto dei Key Performance Indicators (KPI).

Per rendere effettivo lo svolgimento delle attività di controllo richieste, all'affidatario sarà richiesto il supporto per la redazione degli atti di gara relativi all'affidamento del servizio di ristorazione e gestione bar interno.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla presente indagine di mercato tutti i soggetti in possesso dei requisiti sotto elencati:

- assenza di cause di esclusione di cui all'art. 80 D.Lgs. n. 50/2016;
- iscrizione nel registro delle imprese per le attività in oggetto;
- iscrizione nell'Albo dei tecnologi alimentari ai sensi della L. 18 gennaio 1994, n. 59.

I suddetti requisiti saranno dichiarati mediante compilazione del modello di autocertificazione allegato, ovvero mediante presentazione di DGUE dell'operatore economico. In entrambi i casi i documenti dovranno essere corredati da documento di identità in corso di validità del legale rappresentante firmatario.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Entro e non oltre le ore **12.00 del giorno 05 novembre 2019 ESCLUSIVAMENTE VIA PEC** all'indirizzo gare@pec.fbk.eu, indicando nell'oggetto della comunicazione "**Indagine di mercato per servizio di controllo ristorazione e bar**", dovranno pervenire i seguenti documenti:

- presentazione dell'azienda contenente un elenco degli incarichi - svolti almeno nell'ultimo biennio - analoghi al servizio in oggetto;
- relazione progettuale contenente la proposta di organizzazione del servizio;
- preventivo di spesa, redatto in carta libera e sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante o da altra persona in grado di impegnare l'operatore economico;
- dichiarazione requisiti ex DPR 445/2000 secondo il modello allegato.

Le offerte pervenute oltre il termine indicato non saranno prese in considerazione.

Si precisa che la Fondazione non è disposta a valutare offerte di importo superiori ad Euro 30.000,00.

MODALITÀ E CRITERI DI SELEZIONE

La scelta della migliore offerta avverrà a seguito di una negoziazione sulla base dei seguenti elementi negoziali elencati in ordine decrescente di importanza:

- proposta di organizzazione del servizio nella relazione progettuale;
- esperienza pregressa indicata nella presentazione d'impresa;
- miglior prezzo.

*** ***** ***

Si informa che i dati forniti verranno trattati esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento della procedura in oggetto ai sensi dell'art. 13 del Regolamento EU n. 2016/679 (GDPR).

Responsabile del Procedimento per la fase di affidamento: Paola Angeli.

Le firme in formato digitale sono state apposte sull'originale elettronico del presente atto ai sensi dell'art. 24 del D.Lgs. 07/03/2005 n. 82 e smi. L'originale elettronico del presente atto è conservato negli archivi informatici dell'Amministrazione ai sensi dell'art. 22 del medesimo decreto.