

AVVISO ESPLORATIVO

PER LA RAPPRESENTAZIONE DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE ALLA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE RISERVATA DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEI BAR INTERNI DEL CONSIGLIO REGIONALE DEL PIEMONTE, AI SENSI DELL’ARTICOLO 36, COMMA 2, LETTERA B) E ARTICOLO 112 DEL D.LGS. 50/2016.

CIG. n. 68917926AB

Visti gli articoli 36, 95 e 112 del d.lgs. 50/2016;
Vista la determinazione a contrarre n. A0303A/277/2016 del 5 dicembre 2016;

SI RENDE NOTO CHE:

Il Consiglio regionale del Piemonte intende acquisire manifestazioni di interesse per procedere all’affidamento in concessione riservata, del servizio di gestione dei bar interni del Consiglio regionale del Piemonte, ai sensi dell’articolo 112 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull’aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d’appalto degli enti erogatori nei settori dell’acqua, dell’energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture”.

Con l’impresa aggiudicataria verrà stipulato un contratto della durata di anni due (2) più l’eventuale ripetizione di un anno. E’ ammessa alla scadenza una presumibile proroga di mesi sei (6), periodo necessario all’espletamento della procedura di gara per l’individuazione di un nuovo gestore.

Il presente avviso, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e trasparenza, è finalizzato esclusivamente a ricevere manifestazioni di interesse per favorire la partecipazione del maggior numero di operatori economici da consultare per l’affidamento del servizio in questione.

La manifestazione di interesse ha come unico scopo quello di prendere atto della disponibilità dei soggetti interessati ed in possesso dei requisiti previsti ad essere invitati a presentare offerta.

Successivamente verrà avviata la procedura di gara tra coloro che avranno manifestato interesse a partecipare alla stessa ed in possesso dei requisiti previsti. Ai sensi dell’articolo 36, comma 2, lettera b), nel caso in cui il numero di Operatori Economici che presenteranno istanza

di manifestazione di interesse fosse inferiore a cinque questa Stazione appaltante si riserva di invitare alla procedura altri Operatori Economici, in possesso dei requisiti specificati nel presente avviso.

OGGETTO E CARATTERISTICHE DELLA CONCESSIONE

La concessione del servizio ha come fine la gestione dei bar interni del Consiglio regionale del Piemonte, ubicati in via Alfieri 15, che tenda ad un ridotto impatto ambientale, in linea con i principi del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP). Il corrispettivo per la consumazione dei prodotti del bar e della buvette sarà versato direttamente dal personale dipendente, dai membri del Consiglio regionale e da terzi autorizzati dall'Amministrazione.

Il bar e la buvette vengono utilizzati anche da persone partecipanti a corsi, convegni e/o riunioni che si svolgono presso il Consiglio regionale.

Il Concessionario si dovrà impegnare ad accettare in luogo del pagamento in denaro anche dei buoni pasto cartacei e/o elettronici. Le caratteristiche del servizio sono individuate nella lettera d'invito, che verrà inviata agli operatori economici nelle successiva fase della procedura di gara, e nel Capitolato tecnico.

VALORE ECONOMICO COMPLESSIVO DELLA CONCESSIONE

Il valore della concessione è stimato in euro 150.000,00 (IVA esclusa).

2

Detto valore corrisponde al volume d'affari annuo stimato dall'Ente per tale servizio, moltiplicato per il numero di annualità di durata della concessione (anni due più uno di ripetizione).

Il valore complessivo della concessione del servizio, per una durata di anni due, con eventuale ripetizione per un anno, considerata anche la presumibile proroga di mesi sei, è stimato in euro 175.000,00, IVA esclusa.

Oneri per la sicurezza sono quantificati in **euro 145,28 oltre IVA, non soggetti a ribasso.**

OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario sarà tenuto a garantire, per i suddetti locali i servizi di:

- pulizia locali ed attrezzature;
- interventi periodici di disinfestazione, derattizzazione e sanificazione;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature utilizzate e di proprietà dell'Amministrazione.

Il Concessionario gestirà il servizio oggetto della gara avvalendosi di personale e mezzi propri, esonerando il Consiglio regionale del Piemonte da qualsiasi responsabilità civile o penale diretta o indiretta, dipendente dall'esercizio della concessione, per danni che potrebbero verificarsi a cose, animali o persone.

Tutti gli oneri relativi ai contributi assicurativi, previdenziali, mutualistici ed infortunistici del personale impiegato nell'espletamento delle attività faranno capo al Concessionario e così pure per i tributi dovuti per lo smaltimento rifiuti (TARI) e/o qualsiasi altro tributo dovuto agli enti locali legato all'attività in oggetto.

La concessione è a titolo oneroso. Il canone annuo in favore del Consiglio regionale del Piemonte è determinato in euro 4.800,00 ed è soggetto a rialzo in fase di gara.

SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Alla gara è ammessa la partecipazione delle sole cooperative sociali di tipo "B", ed i loro consorzi, disciplinate dalla legge 8 novembre 1991, n. 381 "Disciplina delle cooperative sociali" e sue successive modificazioni e integrazioni e dalla legge regionale 9 giugno 1994, n. 18 "Norme di attuazione della legge 8 novembre 1991, n. 381 'Disciplina delle cooperative sociali'" e sue successive modificazioni ed integrazioni, che operano con finalità di promozione sociale e di sviluppo regolarmente iscritte all'albo regionale delle cooperative sociali alle sezioni B) "Cooperative che svolgono attività diverse finalizzate all'inserimento lavorativo di persone svantaggiate" e sezione C) "Consorzi" di cui all'articolo 8 della legge 381/1991.

I consorzi, ai sensi della normativa richiamata, devono essere costituiti come società cooperative aventi la base sociale formata in misura non inferiore al settanta per cento da cooperative sociali e dovranno presentare una dichiarazione dalla quale risultino:

- le singole cooperative ed imprese che compongono il consorzio, con indicazione delle rispettive percentuali;
- le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole cooperative ed eventuali imprese;
- l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si confermeranno alla disciplina prevista dall'articolo 48 del d.lgs. 50/2016.

REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE

All'atto dell'offerta i concorrenti dovranno risultare in possesso dei seguenti requisiti minimi, che saranno attestati dai concorrenti medesimi all'atto della presentazione dell'offerta:

Requisiti di ordine generale:

1. insussistenza delle cause di esclusione dalle gare d'appalto di cui all'articolo 80 del d.lgs. 50/2016, né in altra situazione di interdizione alla contrattazione e partecipazione alle gare con la pubblica amministrazione;
2. non trovarsi nel periodo di emersione dal lavoro irregolare di cui alla legge 383/2001;

Requisiti di idoneità professionale:

3. iscrizione nell'albo regionale delle cooperative sociali nella sezione B o C (l.r. 18/1994 e s.m.i.);
4. iscrizione presso la C.C.I.A.A. per il settore di attività conforme all'oggetto di gara, indicando la data di iscrizione, il numero e le persone munite dei poteri di rappresentanza;

Requisiti di capacità economica-finanziaria:

5. avere realizzato un fatturato di almeno euro 100.000,00 al netto di IVA per il settore di attività conforme all'oggetto di gara a favore di enti pubblici/privati e/o aziende private nel triennio 2013/2014/2015. Il concorrente dovrà presentare l'elenco dei servizi prestati

negli ultimi tre anni (anni 2013/2014/2015) con l'indicazione degli importi, delle date, dei destinatari dei servizi stessi;

Requisiti di capacità tecnico-professionali:

6. capacità tecnica ed organizzativa. Tutti i soggetti interessati dovranno aver espletato nell'ultimo triennio 2013/2014/2015 almeno tre servizi nel settore di attività conforme all'oggetto di gara a favore di pubbliche amministrazioni, enti pubblici/privati e/o aziende private nel triennio 2013/2014/2015. Il concorrente dovrà presentare una dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del d.p.r. 28 dicembre 2000, n. 445.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli articoli 30 e 95 del d.lgs. 50/2016 secondo i criteri di seguito specificati:

1. elemento **tecnico**: Punteggio elemento tecnico massimo base = **70** punti;
2. elemento **economico**: Punteggio elemento economico massimo base = **30** punti.

A) VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (fino a punti 70): **PET**

- 1) **APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI** – (Il punteggio attribuibile è compreso fra 0 e 15)

Relazione dettagliata relativa:

- a) alla gestione degli approvvigionamenti (acquisizione , stoccaggio e conservazione);
- b) all'indicazione dell'elenco analitico dei prodotti merceologici che l'Impresa intende offrire, delle relative schede tecniche riportanti la ragione sociale del produttore, il marchio ed i luoghi di provenienza delle derrate alimentari;
- c) alla gestione degli alimenti non somministrati;
- d) alla gestione della conservazione, mantenimento della qualità e sicurezza alimentare;
- e) alle misure adottate in relazione alla tutela ambientale.

N.B. massimo 10 fogli A4, scritti su una sola facciata, in corpo 12, con interlinea 1,5 ed eventuali schede tecniche dei prodotti.

- 2) **GESTIONE DEL SERVIZIO** – (Il punteggio attribuibile è compreso fra 0 e 40)
2A – Relazione sull'organizzazione dei singoli servizi (bar e buvette), strumenti, modalità e specifiche operative, con riferimento alle attività di: (fino a 15 punti):

- preparazione dei prodotti previsti nel listino prezzi e fuori dal listino;
- servizi relativi alla catena di rifornimento di materie prime che preveda un basso impatto logistico/ambientale.

N.B. massimo 4 fogli A4, scritti su una sola facciata, in corpo 12, con interlinea 1,5 ed eventuali schede tecniche dei prodotti.

2B – Relazione sulla possibilità di organizzare un servizio di somministrazione di piatti caldi e freddi: (fino a 15 punti):

- descrizione dei prodotti proposti con particolare riferimento all'utilizzazione di quelli tipici e tradizionali a denominazione protetta, nonché di prodotti biologici, in conformità alle linee guida ed alle raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Nutrizione. L'Impresa potrà predisporre uno o più menu, comprensivo di tutte le alternative offerte per ogni giornata, l'adattamento al cambio delle stagioni e tener conto dei pasti per patologie alimentari;

- alla descrizione di prodotti vegetariani;
- alla descrizione delle attività da applicare nei casi di emergenza.
- descrizione degli imballaggi, dei contenitori per le varie pietanze e quelli utilizzati per il trasporto dei pasti e l'indicazione delle loro caratteristiche;
- descrizione dei mezzi utilizzati per il trasporto dei prodotti confezionati, dotazione procedure per garantire le necessarie ed adeguate condizioni igieniche degli stessi;
- soluzioni ecocompatibili;
- confezionamento, trasporto, consegna;
- descrizione delle modalità per la somministrazione degli alimenti prodotti.

N.B. massimo 15 fogli A4, scritti su una sola facciata, in corpo 12, con interlinea 1,5 ed eventuali schede tecniche dei prodotti.

2C – Relazione sull'organizzazione delle fasi successive a quella della preparazione riguardanti cioè il confezionamento dei prodotti, la loro preparazione e la somministrazione con riferimento alle attività di cui al punto 2A e 2B: (fino a 10 punti):

- modalità operative ed organizzative con le quali l'Impresa garantirà l'igiene, la qualità della produzione e la gestione delle emergenze;
- illustrazione del sistema autocontrollo H.A.C.C.P. ipotizzato per la gestione del servizio;
- descrizione delle procedure e/o programma di disinfestazione e derattizzazione;
- descrizione delle procedure di pulizia e disinfezione dei locali, attrezzature e utensileria;
- programma di manutenzione delle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione che si intende utilizzare.

N.B. massimo 10 fogli A4, scritti su una sola facciata, in corpo 12, con interlinea 1,5 ed eventuali schede tecniche dei prodotti.

5

3) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO- GESTIONE DEL PERSONALE - (Il punteggio attribuibile è compreso fra 0 e 15)

Il concorrente dovrà indicare:

1. l'organigramma dettagliato del personale che intende adibire al servizio di gestione bar (qualifica, mansione e numero ore, ecc...);
2. l'utilizzo di personale svantaggiato e relativi piani di inserimento;
3. la descrizione e la programmazione dei piani di formazione in relazione alla normativa H.A.C.C.P. e sicurezza sui luoghi di lavoro;
4. l'indicazione del personale che svolge l'attività di controllo e di sorveglianza nutrizionale con particolare riferimento nella gestione delle diete speciali.

L'attribuzione dei punteggi dell'Offerta Tecnica, per ogni subcriterio (1, 2A, 2B, 2C e 3), avviene, ad insindacabile giudizio della Commissione, effettuando l'assegnazione diretta da parte dei singoli commissari dei coefficienti, compresi tra 0 e 1, "media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari", secondo la seguente griglia dei valori.

DEFINIZIONE GRIGLIA DEI VALORI

Giudizio	Coefficiente
OTTIMO	da 0,81 ad 1,00
DISTINTO	da 0,61 ad 0,80
BUONO	da 0,41 ad 0,60
DISCRETO	da 0,21 ad 0,40
SUFFICIENTE	da 0,01 ad 0,20
INSUFFICIENTE	0,00

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti per ogni sub-criterio, si procede a calcolare la media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari e a trasformare tali medie in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Si procede successivamente per ogni sub-criterio al prodotto dei coefficienti definitivi per il fattore ponderale (punteggio massimo) ottenendo il punteggio definitivo.

La somma dei punteggi definitivi come sopra ottenuti determina il punteggio totale attribuito all'Offerta Tecnica.

Solo nel caso in cui, in seguito a tale valutazione, venga attribuito un punteggio pari o superiore a 48 punti si procede con la valutazione dell'offerta economica (attribuzione punteggio fino ad un massimo di 30 punti).

6

5. VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA (fino a punti 30): PEE

Importo in rialzo del CANONE ANNUO. Il punteggio verrà attribuito in base al canone offerto in rialzo/aumento rispetto al corrispettivo di base di gara di euro 4.800,00.

Il punteggio sarà determinato dal confronto proporzionale rispetto all'offerta più alta, secondo la seguente formula:

$$C_i = \frac{(P_i - P_b)}{(P_m - P_b)} \times 30$$

Dove:

C_i: punteggio attribuito al concorrente;

P_b: prezzo a base di gara;

P_i: prezzo offerto dal concorrente;

P_m: prezzo massimo offerto dai concorrenti.

Non saranno ammesse, pena l'esclusione, offerte non quantificabili economicamente.

La Commissione procederà all'apertura dei plichi contenenti l'Offerta Economica di ciascun concorrente ed all'attribuzione del punteggio PEE di cui sopra, solo dopo aver verbalizzato l'assegnazione del punteggio PET (Offerta tecnica), ed averne data comunicazione ai partecipanti.

Il punteggio finale sarà dato dalla somma dei punti **PET** e **PEE**.

Informazioni più dettagliate in merito alla procedura di gara ed alla predisposizione e presentazione dell'offerta sono contenute nella lettera d'invito.

Sarà preso in considerazione un numero di decimali pari a due senza arrotondamento.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Per essere invitati le Imprese interessate dovranno formulare richiesta di manifestazione di interesse, in conformità al modello Allegato A, che dovrà pervenire:

- a) o per mezzo delle Poste Italiane S.p.A. (posta celere compresa);
- b) o per mezzo di corriere autorizzato;
- c) o via PEC all'indirizzo amministrazionepers@cert.cr.piemonte.it;
- d) o consegnato direttamente, esclusivamente presso la portineria di Palazzo Lascaris al seguente indirizzo:

CONSIGLIO REGIONALE DEL PIEMONTE
DIREZIONE AMMINISTRAZIONE, PERSONALE E SISTEMI INFORMATIVI
VIA ALFIERI, 15 – 10121 TORINO.
orario di ricevimento della corrispondenza
ore 9.00/17.00 dal lunedì al venerdì

Non si assicura l'accettazione di plichi in orari diversi

La manifestazione di interesse di cui sopra, **debitamente sottoscritta**, dovrà pervenire, **entro le ore 12.00 del giorno 21 dicembre 2016**.

Sul plico dovrà essere indicata la seguente dicitura: **“MANIFESTAZIONE DI INTERESSE ALLA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA EX ART. 36 COMMA 2 LETT. C) E ART. 112 DEL D.LGS. 50/2016 PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE RISERVATA DEI LOCALI PER LA GESTIONE DEI SERVIZI DI BAR DEL CONSIGLIO REGIONALE DEL PIEMONTE”**.

Alla richiesta di manifestazione di interesse dovrà essere allegata copia fotostatica di un documento di identità di ciascuno dei sottoscrittori, in corso di validità, ai sensi dell'articolo 38 del d.p.r. 445/2000. Qualora il documento non sia in corso di validità, gli stati, le qualità personali ed i fatti in esso contenuti possono essere comprovati dal titolare, il quale dichiara e sottoscrive in calce alla fotocopia del documento stesso, che i dati contenuti non hanno subito variazioni dalla data del rilascio.

In relazione al servizio in oggetto di cui trattasi, si precisa quanto segue:

- STAZIONE APPALTANTE: Consiglio regionale del Piemonte;

- PUNTO DI CONTATTO: Direzione Amministrazione, Personale e Sistemi Informativi - Settore Tecnico e Sicurezza - telefono 011 5757015/5757536/5757118/5757595 - fax 011 5757542;
- PEC: amministrazionepers@cert.cr.piemonte.it;
- il Consiglio regionale si riserva di sospendere, modificare o annullare la procedura relativa al presente avviso esplorativo e di non dar seguito all'indizione della successiva gara informale per l'affidamento del servizio.

Ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", si informa che le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono strettamente e soltanto allo svolgimento della procedura di cui trattasi.

Responsabile dei dati e responsabile del procedimento è individuato nel Direttore della Direzione Amministrazione, Personale e Sistemi Informativi – via Arsenale n. 12 - 10121 Torino, dott. Michele Pantè; titolare dei dati è il Consiglio regionale del Piemonte.

email: michele.pante@cr.piemonte.it,

Torino, li _____

Il Direttore
Michele Pantè

Allegati:

- Modulo per manifestazione di interesse;
- Capitolato tecnico.