

AVVISO PUBBLICO DI INDAGINE DI MERCATO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE A UNA PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL BARMENSA DELL’ASSEMBLEA LEGISLATIVA MARCHE SITO IN ANCONA – P.ZZA CAVOUR, 23 (PALAZZO DELLE MARCHE) – APPROVATO CON DECRETO DEL DIRIGENTE DEL SERVIZIO RISORSE UMANE, FINANZIARIE E STRUMENTALI N. 1/SRUF5 DEL 04/01/2019

**TERMINE ENTRO CUI PRESENTARE LA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE:
MARTEDI’ 22 GENNAIO 2019**

L’Assemblea legislativa delle Marche intende effettuare un’indagine di mercato al fine di individuare i soggetti interessati, in possesso dei requisiti, da invitare ad una eventuale procedura per l’affidamento in concessione del bar interno sito in Ancona – P.zza Cavour, 23 (Palazzo delle Marche) per un periodo di anni 2 con decorrenza dalla data di sottoscrizione del contratto.

PRECISAZIONI

Si precisa che con il presente Avviso non è indetta alcuna procedura di affidamento concorsuale e pertanto non sono previste graduatorie, attribuzioni di punteggio o altre classifiche di merito in quanto la finalità del presente “*Avviso pubblico*” è quella di acquisire la conoscibilità e la disponibilità di soggetti interessati ad essere invitati ad una eventuale procedura negoziata.

L’acquisizione delle domande di manifestazione di interesse a partecipare non comporterà l’assunzione di alcun obbligo specifico da parte dell’Amministrazione in ordine alla prosecuzione della propria attività negoziale, né l’attribuzione ai soggetti partecipanti di alcun diritto all’affidamento del servizio.

L’Amministrazione si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di annullare o revocare il presente Avviso, ovvero di non dar corso ad alcuna procedura o di modificarne i termini, senza che possa essere avanzata alcuna pretesa da parte dei soggetti interessati.

Il presente Avviso, inoltre, non costituisce un invito ad offrire né un’offerta al pubblico ai sensi dell’art. 1336 c.c. o promessa al pubblico ai sensi dell’art. 1989 c.c..

Qui di seguito sono fornite in sintesi le informazioni utili per la manifestazione di interesse che costituiscono gli elementi posti a base della documentazione della eventuale successiva procedura di affidamento.

1. OGGETTO E DURATA DELLA CONCESSIONE

Il servizio dovrà essere svolto all’interno del bar dell’Assemblea legislativa Marche sito in Ancona – P.zza Cavour, 23 (Palazzo delle Marche) per un periodo due anni, e dovranno essere garantiti i seguenti servizi:

1.1. Servizio Bar

Il bar dovrà essere aperto dalle ore 8.00 alle ore 15.30 tutti i giorni dal lunedì al venerdì escluso i giorni festivi. Dovrà essere garantita la somministrazione di cibi e bevande per tutta la fascia oraria.

Presso il bar dovrà essere possibile consumare:

- caffetteria, bevande fredde e calde di vario tipo, acque minerali, succhi di frutta, bibite e bevande analcoliche o a bassa gradazione alcolica;

- panini piccoli e grandi con affettati e anche nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizza bianca e rossa, tramezzini, toast, piadine;
- prodotti da forno e pasticceria;
- spremute di agrumi (secondo stagione);
- yogurt, anche nella variante magra.

I prodotti dovranno essere di ottima qualità di marche conosciute a livello nazionale e non dovranno contenere OGM.

Il listino prezzi dovrà essere esposto in modo ben visibile nel locale e dovrà corrispondere ai prezzi attualmente applicabili sul mercato.

1.2 Servizio mensa

Il servizio mensa dovrà essere garantito nella seguente fascia oraria minima: dalle ore 13.00 alle ore 14.30 con somministrazione dei pasti da parte di personale qualificato.

Il servizio prevede indicativamente l'erogazione media di circa 60 pasti giornalieri.

Nel caso di riduzione del numero dei pasti serviti rispetto a quanto predetto, il soggetto affidatario dovrà comunque garantire il servizio senza alcuna richiesta economica all'Assemblea.

Non è consentita la cottura dei cibi all'interno dei locali. I pasti dovranno pervenire già cucinati e preparati.

I pasti dovranno essere veicolati dall'esterno con l'osservanza di tutte le norme di legge in materia di sicurezza alimentare.

La preparazione e la cottura dei cibi devono essere effettuati dal soggetto affidatario esclusivamente all'esterno in locali all'uopo attrezzati.

I menù proposti dovranno seguire i criteri di una dieta equilibrata; gli ingredienti usati dovranno essere di prima scelta (ad esempio olio extravergine di oliva), preferibilmente prodotti locali e non dovranno essere utilizzati prodotti OGM.

La proposta giornaliera dei pasti dovrà prevedere almeno:

- **Un primo** a scelta tra due piatti a base di pasta, riso o altri cereali, conditi anche nelle varianti con pesce, verdure o legumi. In aggiunta, dovrà essere proposto un primo piatto in bianco (pasta e/o riso).
- **Un secondo** a scelta tra due piatti a base di pesce, carne, uova. In aggiunta, dovranno essere proposti un piatto freddo (es: salumi e formaggi; prosciutto e melone; vitello tonnato; uova sode; insalata di pesce; caprese ecc...) e un piatto unico (es: insalatona mista con prosciutto, tonno, formaggi ecc.).
- **Contorni** a scelta tra quattro piatti a base di insalata, ortaggi, verdure fresche, cotte e crude.
- **Piatto freddo o insalatona**
- **Pane** o in alternativa grissini o crackers
- **Frutta** di più varietà, preferibilmente di stagione, anche in forma compatibile con un consumo veloce (macedonia, spiedini ecc.)
- **Dolce** secchi o al cucchiaio
- **Bevande** a scelta fra le seguenti bibite: vino, acqua, birra, altre bibite

Potranno essere offerti anche menù composti secondo gli esempi che seguono:

- a) **menù completo**: composto da un primo, un secondo e un contorno scelti liberamente dall'utente tra le pietanze giornaliere offerte, acqua 0,5 l., pane, frutta o dolce o yogurt;

- b) **menù parziale 1:** composto da un primo e un contorno scelti liberamente dall'utente tra le pietanze giornaliere offerte, acqua 0,5 l., frutta o dolce o yogurt;
- c) **menù parziale 2:** composto da un secondo e un contorno scelti liberamente dall'utente tra le pietanze giornaliere offerte, acqua 0,5 l., pane, frutta o dolce o yogurt.

2. SOMMINISTRAZIONE E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Gestore deve garantire la qualità degli ingredienti usati nella preparazione dei pasti e dei prodotti commercializzati nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti in materia, privilegiando i prodotti tipici del territorio.

E' vietato l'utilizzo di cibi già posti in distribuzione.

Le porzioni dovranno essere adeguate oltre sotto il profilo qualitativo, anche sotto il profilo quantitativo.

Il listino prezzi del servizio mensa dovrà essere esposto in modo ben visibile nel locale.

Le stoviglie e i contenitori utilizzati per la somministrazione dei cibi e bevande dovranno essere prodotti con materiali riutilizzabili (ceramica, porcellana, vetro, metallo, acciaio inox ecc...). Potranno essere utilizzati materiali monouso o in plastica per i contenitori da asporto per i quali non potranno essere richiesti aumenti di prezzo.

Dovranno essere forniti e approntati a cura e spese del soggetto affidatario tovagliette di carta monouso per i vassoi, tovaglioli di carta, stuzzicadenti monoporzioni e condimenti aggiuntivi per i cibi (quali ad esempio sale, pepe, olio, aceto, maionese e altre salse o spezie varie).

Sarà cura del personale addetto al servizio provvedere alla pulizia dei tavoli nell'intervallo di utilizzo fra un utente e l'altro.

Non è consentito parcheggiare nei cortili interni dell'assemblea fatte salve le soste per il tempo strettamente necessario alle operazioni di carico e scarico anche dei fornitori.

3. OBBLIGHI DEL GESTORE

Il gestore si obbliga a:

- a. osservare tutte le prescrizioni contenute nel presente Capitolato tecnico- prestazionale;
- b. condurre l'esercizio con proprietà e decoro e secondo le disposizioni che l'Assemblea Legislativa prescriverà gestendo i servizi oggetto del presente contratto e le connesse attività con la massima diligenza e responsabilità in modo che l'esercizio avvenga ordinatamente e secondo le buone regole di conduzione e sempre nell'ambito del rispetto delle norme igieniche previste in materia;
- c. non cedere o subaffittare in tutto o in parte l'esercizio, né adibire i locali destinati a bar per un uso diverso da quello contrattuale;
- d. conservare nel massimo ordine i locali assegnatigli e provvedere alle pulizie giornaliere e straordinarie (pavimenti, vetri, infissi, suppellettili, arredi, attrezzature, ecc.);
- e. consegnare alla scadenza, o nei casi di revoca o decadenza, i locali, gli arredi e le attrezzature in perfetto stato di manutenzione, liberi da cose e persone, salvo il normale degrado d'uso;
- f. riservare l'accesso al personale dipendente dell'Assemblea Legislativa, ai Consiglieri regionali, nonché ai signori utenti e visitatori che frequentano la sede consiliare e che hanno avuto regolare accesso dalla portineria;
- g. accettare, quale corrispettivo, i buoni sostitutivi del servizio di mensa in possesso dei dipendenti provinciali, secondo il valore ad essi attribuito, stipulando con la Ditta appaltatrice di tale servizio apposita convenzione;
- h. ricevere le varie segnalazioni provenienti dall'utenza al fine di favorire un'ottimizzazione del servizio sotto il duplice profilo qualitativo e organizzativo;
- i. rispettare l'orario minimo di apertura del bar come indicato nel presente Capitolato;
- j. concordare con l'Amministrazione la chiusura per ferie;
- k. vendere bevande alcoliche e superalcoliche, purché limitatamente al solo servizio di banco;

- l. rispettare tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e assumere a suo carico tutti gli oneri relativi. Il gestore deve infatti attuare nei confronti dei propri dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria e alla località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato. Il personale dovrà essere dotato di regolare libretto sanitario;
- m. assumere a totale carico senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità civile per i danni a persone e cose, sollevando l'Assemblea da ogni responsabilità a riguardo. A tale scopo il Gestore si impegna a presentare, su richiesta dell'Assemblea, quietanza di pagamento dei premi relativi alla stipulazione, con una primaria Compagnia di assicurazione, di idonea polizza assicurativa di Responsabilità Civile verso Terzi, a copertura dei rischi derivanti dall'attività oggetto del presente capitolato, come richiesto al successivo punto.;
- n. rispettare la vigente normativa in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro;
- o. rispettare la normativa vigente in materia fiscale;
- p. possedere i requisiti richiesti dalle leggi e dai regolamenti per la gestione di esercizi pubblici che attuano la vendita e il confezionamento di generi alimentari (cibi freddi e precotti) e di bevande.

4. UTILIZZO DEI LOCALI

Il gestore potrà utilizzare i locali, gli arredi e le attrezzature di proprietà dell'Assemblea avendone la massima cura e fatta salvo il risarcimento del danno in caso di danneggiamenti alle stesse in base al valore del bene sul mercato.

Il Gestore potrà utilizzare attrezzature proprie necessarie per il corretto svolgimento del servizio di bar/mensa.

Le spese per il consumo di energia acqua e gas sono a carico dell'amministrazione.

Le riparazioni ordinarie di tutti i beni mobili e immobili utilizzati dal gestore saranno a suo totale carico. Eventuali modifiche al banco bar e, comunque, alle strutture anche accessorie dell'esercizio dovranno essere preventivamente sottoposte al Responsabile della P.O. R.S.P.P. Beni e Servizi per l'eventuale approvazione. In tal caso sarà cura del gestore approntare, con oneri a proprio carico, l'impiantistica del banco-bar ed ogni ulteriore spesa per arredi.

Ogni ulteriore acquisto di piccoli e grandi elettrodomestici, ed altre eventuali migliorie (arredi e quant'altro), previo accordo esplicito tra le parti, potrà essere a carico di una delle parti che ne conserverà anche la proprietà.

Il gestore inoltre:

- a) non potrà utilizzare attrezzature non compatibili con il tipo di attività oggetto del presente contratto, bensì attrezzature soggette a controllo sanitario da parte dell'organo territoriale preposto;
- b) dovrà effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, limitare l'uso della plastica, privilegiando il vetro da recupero, utilizzare prodotti di pulizia il più possibile compatibili con l'ambiente;
- c) curerà che personale e collaboratori si comportino con la più assoluta urbanità nell'espletamento del servizio e che si presentino costantemente nello stato di più assoluta pulizia.

Il Responsabile della P.O. R.S.P.P. Beni e Servizi ha ampio diritto di accesso ai locali del bar, per vigilare sull'andamento dell'esercizio e per accertare l'osservanza delle clausole di cui al presente Capitolato.

5. CANONE ANNUO

Il Gestore dovrà corrispondere all'Assemblea legislativa un corrispettivo annuo forfettario di € 1.200,00 (oneri inclusi) a titolo di canone per l'utilizzo dei locali e degli arredi di proprietà dell'assemblea, per un valore presunto della concessione biennale pari a € 2.400,00 (oneri inclusi).

6. MANLEVA

L'Assemblea Legislativa è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere alla persona del gestore, a suoi dipendenti o ad altre persone da lui incaricate, nell'esercizio della gestione.

Il gestore, che ha in custodia i locali e le attrezzature si rende responsabile dei danni che il suo personale o, comunque persone adibite al servizio, possano arrecare a persone e/o cose dell'Assemblea Legislativa o a terzi, nonché degli inconvenienti di qualsiasi genere cui detto personale dovesse dare luogo e dei quali fosse chiamata a rispondere l'Assemblea Legislativa stessa che, fin d'ora, si intende sollevata ed indenne da ogni pretesa.

Il gestore inoltre:

- a) non potrà utilizzare attrezzature non compatibili con il tipo di attività oggetto del presente contratto, bensì attrezzature soggette a controllo sanitario da parte dell'organo territoriale preposto;
- b) curerà che personale e collaboratori si comportino con la più assoluta urbanità nell'espletamento del servizio e che si presentino costantemente nello stato di più assoluta pulizia.

7. DANNI E ASSICURAZIONI

La Ditta affidataria assume a totale carico senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità civile per i danni a persone e cose, sollevando l'Assemblea da ogni responsabilità a riguardo. A tale scopo la ditta affidataria dovrà stipulare, con una primaria Compagnia di assicurazione una polizza RCT a copertura dei rischi derivanti dall'attività oggetto della gara, per un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00). Nella stessa dovranno essere inclusi anche i danni derivanti da intossicazione alimentare.

La copertura deve essere totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella della concessione.

8. PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

La procedura di scelta del contraente sarà quella della procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016.

9. IMPORTO PRESUNTO DELLA CONCESSIONE

Il valore complessivo presunto della concessione è di € 2.400,00 (Euro duemilaquattrocento/00) – oneri inclusi.

10. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.

Il servizio sarà aggiudicato alla Ditta che avrà offerto il prezzo più basso calcolato sommando i prezzi delle singole voci.

11. REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE

Requisiti di ordine generale:

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

Requisiti di ordine speciale:

➤ Requisiti di idoneità professionale:

- iscrizione alla C.C.I.A.A. per attività inerenti la gara.

12. SOPRALLUOGO

Prima di effettuare la propria offerta la Ditta partecipante dovrà, a pena di esclusione dalla procedura, eseguire un sopralluogo presso il bar dell'Assemblea sito in Ancona – P.zza Cavour, 23 con le modalità che saranno dettagliatamente indicate nella richiesta di offerta.

13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

I soggetti in possesso dei requisiti richiesti ed interessati a partecipare alla eventuale successiva procedura negoziata dovranno far pervenire, a mezzo PEC all'indirizzo **assemblea.marche@emarche.it** con oggetto: **“MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR/MENSA DELL'ASSEMBLEA LEGISLATIVA**, pena la non accettazione, istanza di partecipazione alla manifestazione di interesse, mediante utilizzo dell'allegato *“Modello di istanza di partecipazione”* (Allegato 1) che dovrà essere compilato e sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante. In caso di RTI l'istanza di partecipazione dovrà essere presentata solo dall'impresa capogruppo.

La richiesta di partecipazione dovrà pervenire entro e non oltre le ore 24.00 del giorno MARTEDÌ 22 GENNAIO 2019

Il termine di presentazione della candidatura è perentorio

Oltre il suddetto termine di ricezione non saranno in alcun caso prese in considerazione le istanze pervenute oltre il suddetto termine, né istanze aggiuntive o sostitutive.

Sarà cura dell'impresa presentare la propria manifestazione di interesse in tempo utile, non potendo sollevare alcuna eccezione in merito qualora la stessa pervenga oltre il termine stabilito, causa disguidi o inefficienze attribuibili a cause esterne all'Assemblea.

Alla manifestazione di interesse non dovrà essere allegata alcuna offerta economica, pena la mancata presa in considerazione della stessa.

14. SOGGETTI DA INVITARE

Alla procedura negoziata saranno invitati tutti i soggetti che avranno manifestato un valido interesse a partecipare. L'Amministrazione potrà procedere alla richiesta di offerta anche in presenza di una sola manifestazione di interesse. E' fatta salva, comunque, la facoltà di invitare, a proprio insindacabile giudizio, anche altre Ditte operanti nel settore.

Nella richiesta di offerta saranno precisate tutte le modalità di espletamento della gara e tutte le condizioni contrattuali.

15. TRATTAMENTO DATI

I dati forniti verranno trattati, ai sensi del Regolamento europeo Privacy UE/2016/679 (GDPR), esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento delle procedure relative al presente Avviso.

16. DISPOSIZIONI FINALI

Il presente avviso, nel rispetto dei principi di pubblicità e trasparenza, è pubblicato sul sito web dell'Assemblea legislativa delle Marche

Il Responsabile del procedimento è la Dott.ssa Barbara Raponi - Responsabile della A.P. Contratti dell'Assemblea legislativa delle Marche (tel. 0712298565 – e-mail: **barbara.raponi@regione.marche.it**).

La Stazione Appaltante non è tenuta a corrispondere alcun compenso agli operatori economici per le manifestazioni di interesse presentate.

Ogni ulteriore dettaglio sarà fornito agli operatori economici invitati a partecipare, nella eventuale richiesta di offerta.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
RISORSE UMANE FINANZIARIE E STRUMENTALI
(Dott. Antonio Russi)