

bando\_GURI\_gestione\_mensa\_BURC    **A.D.I.S.U. - SALERNO**

### **BANDO DI GARA**

**PER L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DELLA STRUTTURA DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E DI UN BAR PRESSO LA SEDE DI FISCIANO DELL’UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SALERNO – CODICE CIG 6223975AA4.**

**SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE - I.1)**

**DENOMINAZIONE, INDIRIZZI E PUNTI DI CONTATTO:** A.D.I.S.U. –

Salerno, Indirizzo postale: Via Giovanni Paolo II n. 132 (Campus universitario),

Città: Fisciano Codice postale:84084 Paese: Italia (IT) – **Punti di contatto:** P. O.

Affari Generali, Tecnici ed Informatici; **Tel:** +39 0899501417– **All’attenzione di:**

arch. Angelo Mancusi **Posta elettronica:** [affagene@unisa.it](mailto:affagene@unisa.it); Fax: +39 0899501476

**Indirizzo internet:** <http://www.adisu.sa.it> - **Ulteriori informazioni:** sono

disponibili presso i punti di contatto sopra indicati. - **Il capitolato d’oneri e la**

**documentazione complementare:** sono disponibili presso i punti di contatto sopra

indicati. **Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate:** ai punti di

contatto sopra indicati - **I.2) TIPO DI AMMINISTRAZIONE**

**AGGIUDICATRICE:** Autorità regionale. – **I.3) PRINCIPALI SETTORI DI**

**ATTIVITÀ:** Diritto allo Studio Universitario – **I.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:** Affidamento in gestione della struttura di

ristorazione collettiva e di un bar presso la sede di Fisciano dell’Università degli

Studi di Salerno; **II.1.2) Tipo di appalto:** Servizi – **Categoria di Servizi:** 17 - **Luogo principale di esecuzione:** Fisciano (SA) - **Codice NUTS:** ITF35 - **II.1.3) Informazioni sugli appalti pubblici, l'accordo quadro o il sistema dinamico di acquisizione (SDA):** L'avviso riguarda un appalto pubblico - **II.1.5) Breve descrizione dell'appalto:** L'appalto riguarda la gestione della mensa universitaria e di un bar presso la sede di Fisciano dell'Università degli Studi di Salerno. Il servizio prevede anche la consegna presso la sede mensa di Baronissi dell'Università degli Studi di Salerno del solo pasto alternativo (pizza o cestino). Il servizio è rivolto esclusivamente agli studenti universitari e ad eventuali altri soggetti autorizzati ad accedere ai servizi di ristorazione in base al Regolamento dell'ADISU Salerno. La struttura di ristorazione collettiva di Fisciano verrà messa a disposizione dell'aggiudicatario con le attrezzature e gli arredi già presenti e necessari per il loro funzionamento. Presso la sede di Baronissi attualmente, come indicato sopra, viene effettuato solo un servizio di consegna di pasti alternativi, prodotti presso la mensa di Fisciano e trasportati con idoneo furgone. È in corso però una ristrutturazione dei locali cucina e sala presenti in tale struttura e pertanto l'aggiudicatario in corso d'opera, una volta terminati i lavori, dovrà garantire su richiesta dell'Amministrazione, il servizio con proprio personale anche presso tale sede alle medesime condizioni per un massimo di 12 mesi. L'affidatario è tenuto ad utilizzare i locali per l'erogazione del servizio secondo le modalità indicate nel Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale. **II.1.6) Vocabolario comune per gli appalti (CPV):** 55300000. **II.1.8) Divisione in lotti:** No - **II.1.9) Ammissibilità di varianti:** No - **II.2) QUANTITATIVO O ENTITÀ DELL'APPALTO - II.2.1) Quantitativo o entità totale:** Il valore annuo stimato dell'appalto è pari a € 2.772.887,26 (oltre oneri fiscali), di cui € 27.728,88 di oneri

per la sicurezza, non soggetti a ribasso, a titolo di corrispettivo per i pasti somministrati, calcolati presuntivamente in 335.706 annui di cui 253.338 pasti tradizionali, 2691 pasti buffet, e 67.177 pasti alternativi (menu pizza e cestini). I pasti indicati sopra sono una stima sulla base di quelli realizzati nell'anno 2013 (solo servizio pranzo da Lunedì a Venerdì) e includono anche una previsione per il servizio cena e gestione bar attualmente non erogato e che invece l'aggiudicatario dovrà avviare. Il valore complessivo dell'appalto (tre anni) è stimato in € 8.318.661,78 (oltre oneri fiscali) di cui € 83.186,64 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, pari all'1%, della base d'asta. Alla scadenza naturale del contratto l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta, su richiesta dell'amministrazione, all'erogazione del servizio alle medesime condizioni, per un massimo di 12 mesi.

**Valore stimato, IVA esclusa:** 8.318.661,78 **Valuta :** EUR; **II.2.2) Opzioni:** No -

**II.2.3) Informazioni sui rinnovi :** L'appalto è oggetto di rinnovo: no **II.3)**

**DURATA DELL'APPALTO:** Durata in mesi: 36 – **SEZIONE III:**

**INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO,**

**FINANZIARIO E TECNICO - III.1) CONDIZIONI RELATIVE**

**ALL'APPALTO: III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste:** L'offerta dei concorrenti

deve essere corredata da una cauzione provvisoria di € 83.186,62, pari all'1%

dell'importo complessivo dell'appalto, costituita con le modalità e nel rispetto

delle prescrizioni di cui all'art. 75 del D.Lgs. 163/2006. L'importo della cauzione è

già ridotto del 50%, in quanto per il presente appalto è previsto il possesso

obbligatorio, da parte di tutti i concorrenti, della certificazione europea di qualità.

Il deposito cauzionale provvisorio dovrà garantire, pena l'esclusione, il pagamento

in favore della stazione appaltante della sanzione pecuniaria di cui agli art. 38, co.

2 bis, e 46, co. 1 ter del D.Lgs. 163/2006 nella misura non inferiore ad € 8.318,66 e

non superiore ad € 50.000,00. L'aggiudicatario deve prestare cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 s.m.i.

L'aggiudicatario è altresì obbligato a stipulare, con oneri a proprio carico: una polizza assicurativa che copra tutti i rischi di danno per incendio, scoppio, allagamento, con un massimale non inferiore a € 9.000.000,00 con espressa previsione del vincolo a favore dell'A.DI.S.U.; una polizza assicurativa, per la copertura di responsabilità civile e verso terzi e per danni a persone e cose (incluso anche l'A.DI.S.U.) con massimale unico non inferiore a € 7.500.000,00 per persona; una polizza assicurativa che copra gli eventuali rischi da tossinfezione alimentari subiti dagli utenti del servizio con massimale unico non inferiore a € 7.500.000,00. - **III.1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia:** Il finanziamento è a carico del Bilancio dell'ADISU. I pagamenti saranno effettuati con le modalità previste dall'art. 58 del Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale ed in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità. - **III.1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto:** Ai soggetti che intendano riunirsi o consorziarsi si applicano le disposizioni di cui all'art. 37 del D.Lgs. 163/2006 e smi. - **III.1.4) Altre condizioni particolari:** La realizzazione dell'appalto è soggetta a condizioni particolari: No - **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:** I partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale e di qualificazione di cui agli artt. 38, 39, 41 e 42 del D.Lgs. 163/2006 e smi. In particolare i concorrenti dovranno essere iscritti

alla Camera di commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza.

**III.2.2) Capacità economica e finanziaria:** Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti: Requisiti previsti dall'art. 41 del D.Lgs. 163/2006, come sotto specificati: **A1)** Dichiarazione concernente il fatturato globale nel triennio 2011-2012-2013; **A2)** Dichiarazione concernente il fatturato specifico relativo a servizi di ristorazione (aziendale, scolastica, ospedaliera) analoghi a quello oggetto del presente appalto nel triennio 2011-2012-2013. **A3)** Possedere n. 2 idonee referenze bancarie rilasciate, per lo specifico appalto, da istituti bancari o intermediari finanziari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 385/1993.

**Livelli minimi di capacità richiesti:** **A1)** - Livello minimo del fatturato globale richiesto nel triennio 2011-2012-2013: € 7.065.00000; **A2)** - Livello minimo del fatturato specifico relativo a servizi di ristorazione richiesto nel triennio 2011-2012-2013: € 4.950.000,00 -**III.2.3) Capacità Tecnica: Informazioni e formalità**

**necessarie per valutare la conformità ai requisiti:** Requisiti previsti dall'art. 42 del D.Lgs. 163/2006, come sotto specificati: **B1)** Comprovata esperienza nel campo della ristorazione collettiva, con produzione complessiva annua di almeno n. 250.000 pasti per ciascuno dei seguenti anni: 2011 - 2012 - 2013. **B2)** Possesso di certificazione di qualità in corso di validità conforme alle norme europee serie UNI EN ISO 9001:2000, con riferimento all'attività da svolgere nel presente appalto; **B3)** Possesso di certificazione di qualità in corso di validità conforme alle norme europee serie UNI EN ISO 14001:2004, - sistema di gestione ambientale -; **B4)** Possesso di Certificazione di qualità in corso di validità conforme alle norme europee serie UNI 10854 - sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP; **B5)** Possesso di Certificazione di qualità in corso di validità conforme alle norme

europee serie UNI EN ISO 22000:2008 – sistema di gestione della sicurezza alimentare; **B6)** Possesso di Certificazione di qualità in corso di validità conforme alle norme europee serie UNI EN ISO 22005:2008 – sistema di rintracciabilità interna; **B7)** Possesso di Certificazione di qualità in corso di validità conforme alle norme europee SA8000:2008 – sistema di gestione della responsabilità sociale. -

**III.3) CONDIZIONI RELATIVE AGLI APPALTI DI SERVIZI: III.3.1) La prestazione è riservata ad una particolare professione: No - III.3.2) Le persone**

**giuridiche devono indicare il nome e le qualifiche professionali delle persone incaricate della prestazione del servizio: No – SEZIONE IV: PROCEDURA -**

**IV.1) TIPO DI PROCEDURA: Ristretta. IV.2) CRITERI DI**

**AGGIUDICAZIONE: IV.2.1) Criteri di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa in base ai criteri indicati di seguito: 1. Offerta elementi qualitativi: 60 punti; 2. Offerta elementi economici: 40 punti; - IV.2.2)**

**Ricorso ad un'asta elettronica: No - IV.3) INFORMAZIONI DI CARATTERE**

**AMMINISTRATIVO: IV.3.2) Pubblicazioni precedenti relative allo stesso**

**appalto: No - IV.3.3) Termine per il ricevimento delle richieste di documenti o per l'accesso ai documenti: Data: 29/06/2015; Documenti a pagamento: no -**

**IV.3.4) Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione: Data: 29/06/2015 Ora: 10:00; IV.3.6) Lingue utilizzabili per la**

**presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione: Italiano. –**

**SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI: VI.1) SI TRATTA DI UN**

**APPALTO PERIODICO: No - VI.2) APPALTO CONNESSO AD UN**

**PROGETTO E/O PROGRAMMA FINANZIATO DAI FONDI**

**COMUNITARI: No - VI.3) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI: 1) Per**

**partecipare alla gara i concorrenti dovranno presentare entro il termine previsto al**

punto IV.3.4, all'indirizzo di cui al punto I.1, in busta chiusa recante all'esterno la dicitura "Richiesta di partecipazione alla procedura per l'affidamento in gestione della struttura di ristorazione collettiva e di un bar presso la sede di Fisciano dell'Università degli Studi di Salerno", contenente, a pena di esclusione, l'istanza dichiarativa resa nelle forme di cui al D.P.R. 445/2000, preferibilmente secondo la modulistica resa disponibile sul sito <http://www.adisu.sa.it/>. Qualora l'istanza e le dichiarazioni non vengano resi sui modelli predisposti dalla stazione appaltante dovranno riportare tutti i dati, le notizie e le informazioni previsti nei modelli stessi. **2)** In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti già costituiti, l'istanza di partecipazione dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente mandatario; in caso di raggruppamenti o consorzi ordinari non ancora costituiti, la domanda di partecipazione, a pena di esclusione, dovrà essere sottoscritta dai rappresentanti legali di tutti i concorrenti che costituiranno il raggruppamento temporaneo o il consorzio. Ai raggruppamenti temporanei sono assimilati i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 2062 del codice civile. **3)** Con riferimento ai requisiti economico-finanziari e tecnici di cui al punto III.2) del presente Bando, in caso di RTI, di Consorzio ordinario di concorrenti o di G.E.I.E., si precisa quanto segue: - tutte le imprese devono possedere integralmente i requisiti di cui alle lettere A3, B2, B3, B7; - la capogruppo/mandataria deve possedere il 60% dei requisiti di cui alle lettere A1, A2, B1 ed integralmente i requisiti di cui alle lettere B4, B5, B6; - i restanti requisiti devono essere posseduti cumulativamente dalle mandanti o da altre imprese consorziate o dagli altri soggetti facente parte del GEIE, ciascuno nella misura minima del 20%. **4)** Per quanto previsto dall'art. 2, co. 1-bis, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. si precisa che i requisiti di capacità economico/finanziaria e tecnico/professionale sopra richiesti

sono motivati dalla necessità di aver avuto pregressa esperienza di gestione di strutture di ristorazione collettiva di grandi dimensioni, con un organico sufficientemente adeguato, in grado di trasformare e distribuire, quotidianamente, migliaia di preparazioni all'utenza di un Campus universitario, concentrata in limitate fasce orarie nell'intervallo e a conclusione delle attività accademiche. **5)** Nel caso in cui le imprese in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 risultino carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo richiesti dal presente bando e vogliano partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento, potranno soddisfare tale loro esigenza presentando, nel rispetto delle prescrizioni del DPR 445/2000, la documentazione prevista dall'art. 49, comma 2, lettere da a) a g), del D.Lgs. 163/2006 e rispettando scrupolosamente le prescrizioni di cui ai commi successivi del medesimo articolo. **6)** I criteri per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sono i seguenti: A) OFFERTA ELEMENTI QUALITATIVI: punti 60 così ripartiti: A1) Organizzazione del servizio: punteggio massimo 45 punti; A2) Elenco fornitori e produttori: punteggio massimo 10 punti; A3) Valutazione prezzi listino bar: punteggio massimo 5 punti; come meglio dettagliato sul portale <http://www.adisu.sa.it>; B) OFFERTA ELEMENTI ECONOMICI: punti 40. I predetti punteggi saranno ripartiti con le modalità previste dalla lettera di invito; **7)** Motivi di esclusione: assenza totale o parziale dei requisiti minimi previsti dal presente bando. **8)** Il recapito del plico contenente la richiesta di partecipazione rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, non giunga a destinazione in tempo utile. **9)** Eventuali controversie saranno devolute alla cognizione del Foro competente per territorio. **10)** Le norme integrative del presente bando in ordine alle modalità di partecipazione alla gara, alle modalità di



compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa ed alle procedure di aggiudicazione dell'appalto saranno indicate nella lettera d'invito. **11)** Il presente bando viene pubblicato integralmente sulla GUUE, sulla GURI, sul BURC, sul sito internet dell'A.DI.S.U. <http://www.adisu.sa.it/> e sul sito internet <https://www.serviziocontrattipubblici.it/> presso il Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti. **12)** Ai sensi dell'art. 1, comma 13, della L. 135/2012 l'Amministrazione ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e il concessionario non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999, n. 488. **13)** L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta, purché valida. Resta comunque ferma la disciplina di cui all'art. 81, co. 3, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. **14)** In ordine al procedimento instaurato si informa che il trattamento dei dati personali, compresi quelli sensibili e giudiziari, da parte dell'A.DI.S.U. - Salerno è effettuato esclusivamente per lo svolgimento delle funzioni istituzionali, nel rispetto del Codice in materia di protezione dei dati personali (D.Lgs. 196/2003 e s.m.i.). **15)** Responsabile unico del Procedimento, ai sensi dell'art. 10 del D.Lgs. 163/2006, è il dott. Ferdinando Bassano, tel. 089 9501490, fax 089 9501491, email [fbassano@unisa.it](mailto:fbassano@unisa.it). **VI.5) DATA DI SPEDIZIONE DEL PRESENTE AVVISO**

**ALLA GUUE: 29/05/2015.**

IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO *dott. Ciro ROMANIELLO*