

Posted on

25.08.2021

Share on

- —
- —
- —
- —

Bando di gara per Incarico per la fornitura di pasti



1. Informazioni generali

Global Campus of Human Rights (www.gchumanrights.org) è un'organizzazione non profit finalizzata alla promozione della democrazia e della tutela dei diritti umani su scala globale. Global Campus of Human

Rights organizza programmi e progetti innovativi (master, scuole estive, seminari di formazione, ecc.) che contribuiscono alla formulazione di politiche che incentivino la democrazia ed il buon governo, la promozione dello stato di diritto e la cooperazione allo sviluppo. Attività centrale di Global Campus of Human Rights è il master europeo in diritti umani e democratizzazione (EMA). Ad oggi il centro coordina una rete globale di programmi di master regionali riguardanti i diritti umani e la democratizzazione che si svolgono in tutti i continenti.

2. Oggetto dell'incarico

Oggetto dell'incarico è la fornitura di pasti caldi presso il Global Campus of Human Rights con sede nel Monastero di San Nicolò in Riviera San Nicolò 26 al Lido di Venezia. L'appalto si limita alla sola fornitura di alimenti sfusi in gastronorm e/o porzionati, con consegna direttamente in cucina, dei pasti preordinati settimanalmente la cui distribuzione a mezzo porzionamento ed impiattamento, viene effettuata direttamente da personale incaricato dal Global Campus. Con offerta separata si propone l'affidamento del servizio di porzionamento interno alla mensa. A tale scopo sono messi a disposizione i locali adibiti a mensa esistenti presso la sede del Centro e consistenti in due sale da pranzo attrezzate e cucina attrezzata solo in parte (locale di servizio e lavaggio stoviglie, spazio uso cucina). Nell'eventuale affidamento dell'incarico complessivo, quindi di fornitura e servizio distributivo, si procederà alla stesura di un dettagliato elenco delle attrezzature di proprietà, delle quali l'Azienda incaricata stabilirà in proprio l'eventuale uso, con riconsegna delle predette attrezzature nelle condizioni di perfetta funzionalità così come dichiarato in assegnazione di comodato d'uso.

Sarà altresì compito della Ditta assegnataria l'acquisizione dei locali e la riconsegna con igienizzazione degli stessi e di tutte le apparecchiature utilizzate per l'assolvimento del servizio richiesto assicurando la massima cura soprattutto in questo periodo di COVID2.

Si richiede la formulazione di un'offerta dettagliata che includa i seguenti servizi:

- fornitura di max 85 pasti al giorno (con media giornaliera di 70 pasti circa, sul totale del periodo indicato, che verranno comunicati ogni giorno, secondo il numero di studenti presunti) per il periodo 20 settembre 2021 - 28 gennaio 2022 per un totale di 76 giorni circa, nei giorni feriali dal lunedì al venerdì con possibile necessità di servizio, dietro congruo preavviso, durante la giornata di sabato
- predisposizione degli spazi messi a disposizione ed eventuale integrazione della attrezzatura esistente con materiali propri, qualora l'appalto venga assegnato nella sua complessità. Presentazione della documentazione necessaria ai fini della corrispondenza e nel pieno rispetto della normativa HACCP (D.Lgs 193/07) e delle normative di prevenzione COVID2, per il servizio offerto di preparazione dei pasti in centro di cottura autorizzato, e per quanto si attiene al trasporto degli alimenti da tale centro di cottura sino alla consegna diretta al personale di cucina, a mezzo contenitori termici adeguati e rispondenti alle norme di igiene, specifiche per il trasporto. Documentazione integrata per ciò che riguarda l'eventuale servizio di porzionamento e di pulizia dei componenti e dei locali, oltre al trattamento di igienizzazione da effettuarsi nell'area dedicata alla ristorazione: asporto dei vassoi, igienizzazione del posto tavola e della seduta
- nel caso di assegnazione del servizio di fornitura e di porzionamento e gestione mensa, si dovrà provvedere all'allestimento di n° 10 tavoli per 85 posti a rotazione e igienizzazione posto a sedere con servizio di coperto ivi compresa la pulizia capillare giornaliera delle due sale da pranzo (130 m² ca) e della zona di servizi, lavaggio a fine servizio di tutto il materiale usato, dei contenitori gastronomici, dei carrelli caldi, del bancone di distribuzione, dei contenitori termoisolanti, dei banconi, dei tavoli, del locale di servizio lavaggio di eventuali stoviglie, compreso il trasporto delle immondizie all'esterno negli appositi contenitori e relativo smaltimento, e comunque di tutto ciò che riguarda ed assoggetta le prestazioni necessarie alla produzione, al servizio ed alla somministrazione degli alimenti, anche se deferiti in altri ambienti non indicati ma facenti capo

all'area del Monastero servizio di recupero dei contenitori termici per alimenti ed i gastronomi con relativi componenti, atti al trasporto di cibo da porzionare

- fornitura prodotti vittuari di prima qualità (non cibi e sughi confezionati se non da abbattitore, o precotti se non approvati qualitativamente e certificati all'origine, ecc...) costituito da: un primo pasto (es. riso, pasta, passato di verdura, ecc...); un secondo pasto a base di carne rossa e/o carni bianche e/o pesce; un contorno di verdura fresca e/o cotta di stagione; frutta fresca di stagione; dessert; pane; condimenti (possibilmente monouso di: olio, aceto, senape, ketchup, maionese, sale, pepe, origano e succo di limone, nonché il servizio di vettovagliamento, e più precisamente; tovagliette monouso e contenitori in carta con tovagliolo per l'inserimento delle posate); con alternative a base di cibi idonei per i vegetariani (30-35%) una alimentazione quindi bilanciata con: cereali, legumi, granaglie, verdure, uova, latticini, ecc..., celiaci e allergici (3-5% circa) che verranno segnalati per tipologia di patologia
- distribuzione proporzionata dirette forniture alimentari variegate e stagionali sulla base delle singole richieste differenziate da parte dell'utente indicazioni proposte dal Global Campus
- nel caso di assegnazione del servizio di fornitura e di porzionamento e gestione mensa, si dovrà provvedere, inoltre, al lavaggio-stiratura delle tovaglie, coprimacchia e canovacci per il locale mensa

Eventuali sopralluoghi e visite ai locali potranno essere fatti previo appuntamento.

3. Criteri di assegnazione e importo della fornitura

Oltre alla valutazione dell'offerta economica sarà valutata proposta tecnica e metodologica presentata (numero di persone messe a disposizione, proposte di menù, tipologia dei prodotti utilizzati, modalità del servizio, ecc.). Il punteggio massimo attribuibile alle offerte è di 10 punti (5 per l'offerta economica e 5 per la valutazione tecnica).

Criterio preferenziale per l'affidamento dell'incarico è inoltre la disponibilità ad effettuare, su richiesta, il servizio mensa per piccoli gruppi per un tempo limitato la fornitura di coffee point e aperitivi per singoli eventi o per periodi più brevi nel corso dell'anno di cui si richiede una quotazione specifica a parte per singolo evento.

L'importo massimo per la fornitura a base di gara è complessivamente di 45.000,00 euro + IVA, se applicabile; tale importo è da intendersi come comprensivo di ogni prestazione richiesta per l'effettuazione del presente appalto, ma non per l'effettuazione di eventuali prestazioni aggiuntive.

4. Criteri di esclusione

Saranno esclusi dalla partecipazione al presente bando i seguenti soggetti:

- Chi è in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo, cessazione d'attività o in ogni altra situazione analoga risultante da una procedura della stessa natura prevista da leggi e regolamenti nazionali, o è in corso a suo carico un procedimento di tal genere;
- Chi è stato condannato, con sentenza passata in giudicato, per un reato che riguardi la sua moralità professionale;
- Chi ha commesso, in materia professionale, alcun errore grave accertato con qualsiasi elemento documentabile dall'amministrazione aggiudicatrice;
- Chi non è in regola con tutti gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali e con gli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse;
- Chi è stato condannato, con sentenza passata in giudicato, per frode, corruzione, partecipazione ad un'organizzazione criminale o qualsiasi altra attività illecita che leda gli interessi finanziari dell'Unione Europea, della pubblica amministrazione o degli enti pubblici o di diritto pubblico;

- Chi è stato oggetto di sanzioni amministrative per essersi reso colpevole di falsa dichiarazione nel fornire le informazioni richieste dall'amministrazione aggiudicatrice come condizione di partecipazione alla procedura d'appalto o per non aver fornito informazioni, o per essere stato dichiarato responsabile di una grave violazione degli obblighi imposti dal contratto d'appalto coperto dal bilancio.

Esclusione dall'assegnazione dell'incarico

L'incarico non può essere assegnato a candidati che siano soggetti a conflitto d'interessi o non forniscano nel quadro del presente bando informazioni esatte, veritiere e complete.

I candidati devono certificare di non rientrare in nessuna delle casistiche succitate tramite la compilazione della dichiarazione sull'onore allegata (**Allegato 1**).

La Stazione Appaltante si riserva e potrà promuovere un'azione di scioglimento dell'incarico, anche durante la fase gestionale, qualora la Ditta dovesse rientrare in uno dei punti elencati nell'articolo 4, o qualora non dimostri l'assolvimento degli obblighi previsti dalle vigenti normative in rispetto alle norme di igiene sanitaria e di sicurezza sui posti di lavoro. Tali documenti dovranno essere consegnati all'atto dell'avvio dell'incarico, qualora non disponibili o non consegnati alla Stazione Appaltante, la stessa provvederà a sospendere l'assegnazione, addebitando alla Società inadempiente qualsiasi costo derivante da tale negligenza, ritenendosi libera, eventualmente, di risolvere il contratto assegnato.

5. Presentazione delle domande

L'offerta dovrà essere inviata in formato pdf a:

- luca.fantinel@gchumanrights.org
- gchumanrights@pec.it

La scadenza per l'invio è il 6 settembre alle 12:00 ora italiana.

Qualsiasi offerta pervenuta oltre tale data non sarà considerata.

6. Tempistiche

Apertura del bando	25 agosto 2021
Scadenza del bando	06 settembre 2021, 12:00
Comunicazione dell'assegnazione dell'incarico	Entro il 10 settembre 2021

7. Contatti

- Eventuali quesiti riguardanti il bando o richieste di ulteriore documentazione potranno essere inoltrati a luca.fantinel@gchumanrights.org

[Dichiarazione d'onore](#)