

## INDAGINE DI MERCATO

per affidamento incarico professionale di coordinamento dell'attività dei responsabili servizi di ristorazione.

Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario di Urbino (ERSU), via V. Veneto, 43 - Urbino.

- VISTI gli articoli 5 e 7 del D. Lgs.vo n. 165 del 30.08.2001 sul potere di organizzazione della Pubblica Amministrazione e sulla possibilità di conferire incarichi esterni;
- ACCERTATO che all'interno dell'Ente non sono presenti figure professionali con i requisiti e le specifiche competenze per assumere l'incarico richiesto oggetto del seguente avviso;
- VISTA la Legge regionale Marche n. 4 del 20/02/2017 che prevede l'istituzione di un ente unico regionale per il diritto allo studio denominato ERDIS;
- CONSIDERATO che la normativa prevede la gestione unitaria dei servizi su base regionale, avvalendosi di idonee e qualificate professionalità;
- VISTO il decreto legislativo n. 50/2016 e successive integrazioni e modificazioni.

### SI INDICE

Indagine di mercato, ai sensi dell'art. 61 D. Lgs. 50/2016, pubblicato sul profilo dell'Ente [www.ersub.it](http://www.ersub.it) amministrazione trasparente sez. Avvisi, bandi ed inviti e nel sito: osservatorio regionale dei contratti pubblici.

Il professionista dovrà possedere i seguenti requisiti: Titolo di studio minimo scuola media superiore inerente materie di organizzazione servizi alberghieri/ristorazione, sicurezza alimentare e/o sicurezza sui luoghi di lavoro; con esperienza di almeno 10 anni nel settore. I tempi di realizzazione degli obiettivi di seguito indicati saranno computati dalla data di sottoscrizione dell'incarico.

Le finalità dell'incarico è di seguito dettagliata:

- 1) **Coordinamento di un'attività progettuale finalizzata all'ottenimento della certificazione UNI EN ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare - categoria G CATERING (ristoranti e ristorazioni collettive)", per i servizi di ristorazione:**

**tempo raggiungimento stabilito in mesi 12.**

**2) Coordinamento di un'attività progettuale finalizzata all'ottenimento della certificazione integrata sistema di gestione qualità ISO 9001:2015 e ISO 22000:2005**

per la creazione di tutte le procedure dell'Ente:

**tempo raggiungimento stabilito in mesi 24.**

**3) Progetto volto a:**

- unificare i processi operativi;
- standardizzare le distinte base dei servizi di ristorazione;
- uniformare le modalità di preparazione degli alimenti;
- ricerca tendente ad unificare le diete, ferme restando le peculiarità locali;
- Controllare e gestire il processo degli acquisti, per quanto possibile, a livello regionale.

salvo i casi in cui l'incarico si concretizzi nella consegna di un documento o nell'ottenimento di una certificazione, l'incarico dovrà prevedere inoltre, come minimo:

presenza una volta alla settimana presso i servizi di ristorazione;

una Call Conference quindicinale;

un Report quindicinale alla direzione sull'andamento dell'attività;

un report semestrale ed un consuntivo annuale;

Totale minimo di 25 ore annuali per formazione al personale.

**Tempo raggiungimento mesi 6**

**4) Coordinamento del gruppo di lavoro**

volto alla definizione del capitolato di gara per la gestione in appalto delle mense di:

Ancona (via Petrarca) Macerata (Accorretti, polo didattico Bertelli)

Fermo (Palazzo Strabone) - per questa ultima mensa la gara dovrà

prevedere che la ditta aggiudicataria gestirà anche le residenze di

Palazzo Strabone nonché dei servizi di trasporto, "rigenerazione" e

distribuzione delle mense di Urbino (campus) e Camerino (D'Avack)

Il capitolato dovrà tenere conto della possibilità (all'eventuale

pensionamento di dipendenti ERDIS) di estendere sia i servizi di

gestione indiretta delle mense, sia i servizi accessori.

**Tempo raggiungimento mesi 3**

**5) Attività progettuale finalizzata alla razionalizzazione delle attrezzature di cucina**

Allo scopo di ridurre i costi ed uniformare le modalità di produzione dei pasti, Il professionista dovrà studiare i layout delle attuali cucine a gestione diretta ed eventualmente riprogettare le modalità di

produzione dei pasti. Dovrà anche pianificare e predisporre un piano dettagliato d'acquisto delle nuove attrezzature.

**Tempo raggiungimento mesi 3**

**6) Qualificazione professionale personale servizi di ristorazione**

Il professionista dovrà svolgere corsi di formazione professionale del personale di ristorazione sulle seguenti tematiche:

- utilizzo nuove attrezzature;
- tecniche di cottura per le preparazioni centralizzate;
- utilizzo nuove tecnologia;
- layout della ristorazione collettiva nei nuovi cicli di trasformazione del prodotto;
- struttura organizzativa e catena di comando.

**Tempo raggiungimento 24 mesi per 25 ore all'anno**

**7) Coordinamento dell'attività progettuale finalizzata alla predisposizione di un capitolato d'appalto per la gestione indiretta dei servizi magazzino/derrate alimentari delle mense**

Il professionista dovrà predisporre il progetto tecnico per la gestione in appalto dei magazzini delle mense.

**Tempo raggiungimento mesi 18**

**8) importo previsto a base di gara**

L'importo previsto a base di gara è di € 33.400,00 (quota anno 16.700,00 + IVA) comprensivo di oneri accessori e contributi previdenziali, per un periodo contrattuale di 24 mesi a far data dalla sottoscrizione del contratto.

Le modalità di liquidazione del compenso, che terrà conto dello stato di avanzamento dell'esecuzione degli incarichi, sarà puntualmente definito in sede di definizione del strumento contrattuale.

**9) MODALITA' D'AGGIUDICAZIONE**

La gara sarà aggiudicata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il punteggio è così composto:

P <sub>a</sub> ) Punteggio parte tecnica	72 punti
P <sub>b</sub> ) Punteggio parte economica	<u>28 punti</u>
Totale punteggio	100 punti

Il punteggio relativo alla parte tecnica P<sub>a</sub>) è così suddiviso:

P<sub>a1</sub>) Corsi di formazione in materia di organizzazione servizi ristorativi presso strutture pubbliche, istituzioni universitarie scolastiche (corsi minimi di 4 ore); punteggio massimo 24.  
Saranno attribuiti 3 punti per ogni corso effettuato negli ultimi 10 anni.

P<sub>a2</sub>) Progetti inerenti la ristorazione pubblica; punteggio massimo 24.  
Saranno attribuiti 3 punti per ogni progetto negli ultimi 10 anni.

P<sub>a3</sub>) Sviluppo attività progettuali relative alla sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro; punteggio massimo 24.  
Saranno attribuiti 3 punti per ogni attività negli ultimi 10 anni.

$$P_a) = P_{a1}) + P_{a2}) + P_{a3}) = 24 + 24 + 24 = 72 \text{ punti.}$$

Il punteggio relativo all'offerta economica P<sub>b</sub>) massimo 28 punti.

Il concorrente dovrà offrire un ribasso percentuale sull'importo a base di gara di 33.400,00 €

Il punteggio è attribuito con la seguente formula:

$$P_b) = 28 \times (C_n / C_{max})$$

dove:

P<sub>b</sub>) è il punteggio attribuito al concorrente ennesimo con arrotondamento alla seconda cifra decimale;

C<sub>max</sub> è il ribasso massimo fra tutti i concorrenti;

C<sub>n</sub> è il ribasso offerto dal concorrente ennesimo.

## 10 MODALITÀ' DI SELEZIONE

a) L'Ente si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola istanza di partecipazione purché pienamente rispondente alle necessità.

b) La partecipazione alla selezione non vincola l'Ente che avrà facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei concorrenti.

c) L'Ente ricorrerà alla procedura negoziata qualora non pervengano istanze di partecipazione al presente avviso pubblico.

d) Pervenute le domande di partecipazione sarà nominata apposita commissione di gara.

## 11) PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE

I concorrenti dovranno presentare un plico controfirmato sui lembi di chiusura e sigillato (con ceralacca o con striscia di carta incollata o nastro adesivo o con equivalenti strumenti, idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni), al cui esterno dovranno essere indicati:

a) il mittente

- b) il destinatario
- c) la dicitura “incarico professionale di coordinamento dell’attività dei responsabili servizi di ristorazione”.

#### **11.1 Il plico dovrà contenere:**

- a) domanda di partecipazione alla selezione indirizzata al Direttore dell’ERSU di Urbino debitamente sottoscritta e timbrata;
- b) fotocopia del codice fiscale e di un documento di identità in corso di validità;
- c) La dichiarazione sostitutiva dell’atto notorio inerente la parte tecnica, come indicato al punto 9 comma P<sub>a1</sub>), P<sub>a2</sub>), P<sub>a3</sub>). L’Amministrazione si riserva di richiedere la documentazione a comprova delle dichiarazioni rese;
- d) busta chiusa contenente l’offerta economica.

**11.2** Il plico potrà essere inviato mediante servizio postale, a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, o mediante corrieri privati o agenzie di recapito, ovvero consegnato a mano al seguente indirizzo:  
ERSU di Urbino, Servizio Acquisti e Gare, Via Vittorio Veneto, 43 - Urbino (PU).

**11.3** Soltanto in caso di consegna a mano, sarà rilasciata apposita ricevuta con l’indicazione dell’ora e della data di consegna, che potrà avvenire nelle giornate non festive dal lunedì al venerdì, dalle ore 9,00 alle ore 13,00.

**11.4** L’invio del plico è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell’ERSU ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero, per qualsiasi motivo, il plico non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza all’indirizzo di destinazione.

**11.5** Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente e anche se spediti prima del termine medesimo; ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell’agenzia accettante. Tali plichi non saranno aperti e saranno considerati come non consegnati.

**11.6** Il plico dovrà pervenire entro e non oltre le ore **13,00 del giorno 07/08/2017**. L’Ente successivamente alla scadenza comunicherà ai professionisti idonei la data di apertura delle offerte.

**12) Penali.** La penale da applicare all’incaricato della progettazione e delle attività a questa connesse è stabilita nella misura giornaliera pari al 3‰ (tre per mille) del corrispettivo professionale, per ogni giorno di ritardo riferito alle scadenze indicate ai punti 1,2,3,4,5,6,7.

2. Nel caso in cui l'ammontare della penale raggiunga un importo superiore al 10 per cento dell'ammontare del corrispettivo professionale, l'Ente provvederà alla risoluzione del contratto per grave inadempimento.
3. L'applicazione delle penali non esclude la responsabilità del tecnico incaricato per eventuali maggiori danni subiti dall'Ente o per indennizzi, risarcimenti, esecuzioni d'ufficio, esecuzioni affidate a terzi per rimediare agli errori o alle omissioni, interessi e more o altri oneri che l'Ente stessa debba sostenere per cause imputabili all'Incaricato.

13) L'ENTE si riserva la possibilità di estendere l'incarico fino al 30% dell'importo di aggiudicazione a fronte di nuovi eventuali incarichi da definire fino ad un massimo di € 40.000 più IVA e che potrebbero riguardare il costituendo Ente unico regionale.

#### 14) INFORMAZIONI GENERALI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs n. 196/2003 (Codice sulla Privacy), i dati personali forniti dal candidato saranno depositati presso l'ERSU in Via V. Veneto 43 Urbino e utilizzati esclusivamente per le finalità di gestione della selezione e potranno essere trattati anche in forma automatizzata ai sensi delle norme vigenti. Il candidato dovrà autorizzare l'Ente al trattamento dei dati personali. Il titolare del trattamento dei dati è il Direttore.

Responsabile del procedimento amministrativo è il Direttore

Firmato

IL Direttore  
Avv. Angelo BRINCIVALLI

Il presente avviso è pubblicato sul profilo del committente nel sito dell'Ente [www.ersub.it](http://www.ersub.it) amministrazione trasparente sez. **Avvisi, bandi ed inviti e** nel sito osservatorio regionale dei contratti pubblici: <https://app-contrattipubblici.regione.marche.it/PubbBandiMarche/GetPubblicitaLegale.do>