

## **BANDO N.8 DEL 5 GENNAIO 2016, SCADE ORE 13.00 DEL 18 GENNAIO 2016 GARA PER LA GESTIONE DELLA MENSA/RISTORANTE PRESSO LA SEDE UIL- VIA LUCULLO 6, ROMA**

Si invita la ditta interessata a presentare la propria offerta prezzi per la fornitura del servizio di seguito specificato la cui esecuzione sarà regolata dalle condizioni contrattuali di seguito riportate.

### **Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente bando ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio mensa/ristorazione posto all'interno della sede centrale della UIL – Unione Italiana del lavoro sita in Roma via Lucullo 6 - 00187.

### **Art 2 - DURATA DELLA FORNITURA**

La durata dell'affidamento in appalto per la gestione del servizio mensa è prevista per 12 mesi, con modalità e termini stabiliti nel contratto, a partire dalla data di stipulazione.

La UIL – Unione Italiana del lavoro, entro tre mesi dalla data di scadenza del contratto, si riserva la facoltà, previa verifica del buon andamento del servizio, di rinnovare l'affidamento al Soggetto incaricato per un ulteriore periodo pari a quello contrattualmente previsto, previa un'eventuale rinegoziazione dei termini.

### **Art 3 – ENTITÀ DELL'AFFIDAMENTO**

Il numero di pasti mensili previsti è di circa tra i 700 e i 1300; Ogni concorrente dovrà definire un'offerta di corrispettivo per pasto con evidenza del menu settimanale.

### **Art. 4 – REQUISITI E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE**

La selezione è aperta esclusivamente ad società a responsabilità limitata costituite da almeno 6 mesi

La partecipazione al bando è completamente gratuita ed è vincolata alla presa visione ed accettazione in ogni sua parte del presente regolamento del bando.

La domanda di partecipazione dovrà essere depositata entro le ore 13.00 del giorno 18 Gennaio 2016 presso la sede centrale della UIL – Unione Italiana del lavoro sita in Roma Via Lucullo 6 – 00187, in un unico plico sigillato, controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante e con l'indicazione all'esterno del nome o della ragione sociale del concorrente con la scritta "Bando di gara per la gestione della mensa/ristorante presso la Sede UIL- Via Lucullo 6, Roma".

Il plico dovrà contenere:

- BUSTA A: la busta sigillata recante la dicitura "A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA – CURRICULUM" dovrà indicare il nome o ragione sociale del concorrente e dovrà contenere i seguenti documenti:
  - a) istanza di partecipazione in carta libera e sottoscritta dal legale rappresentante;
  - b) visura camerale aggiornata (non meno di 3 mesi).
  - c) dichiarazione di regolare assunzione di eventuale personale come previsto nei contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria con annesso DURC.
  - d) fotocopia del documento di identità del legale rappresentante della società;
  - e) nomina del responsabile incaricato e relativo curriculum dettagliato, con particolare attenzione alla somministrazione di cibi e bevande ed alle eventuali attività collaterali svolte nell'ultimo triennio; curriculum personali di almeno una delle persone che saranno impegnate nella gestione.
  - f) titolarità di esercizio per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande

- BUSTA B: la busta sigillata recante la dicitura “B - Progetto di gestione” dovrà contenere un progetto di gestione dettagliato e sintetico. Il progetto dovrà individuare:
  - a) organizzazione attività;
  - b) personale impiegato (numero addetti, funzioni, professionalità, ecc.);
  - c) Proposta di 5 tipologie di menu giornalieri completi redatti sul seguente schema:
    - Lunedì:
      - N° \_ primi piatti:
        - \_\_\_\_\_
        - \_\_\_\_\_
      - N° \_ secondi piatti:
        - \_\_\_\_\_
        - \_\_\_\_\_
      - N° \_ contorni:
        - \_\_\_\_\_
        - \_\_\_\_\_
- BUSTA C La busta sigillata recante la dicitura “C – OFFERTA ECONOMICA” dovrà riportare il nome o ragione sociale del concorrente e dovrà contenere: l’offerta economica, sottoscritta dal legale rappresentante, contenente l’indicazione in cifra e lettere del corrispettivo per ogni pasto somministrato.

#### **Art. 5 - ESCLUSIONE DALLA GARA**

Saranno escluse le domande presentate in modo difforme da quanto stabilito dal presente bando.

#### **Art. 6 - ESPLETAMENTO DELLA GARA**

I criteri di valutazione e selezione Il punteggio massimo sarà pari a 100, così ripartito:

- a) curriculum, massimo 30 punti;
- b) progetto di gestione, massimo 30 punti;
- c) esperienza con strutture UIL, massimo 10 punti;
- d) offerta economica, massimo 30 punti.

Per la valutazione e selezione delle domande si riserva la facoltà di richiedere ai proponenti ulteriori chiarimenti e documentazione integrativa.

La gara sarà valida anche in presenza di una sola offerta ammissibile.

L’offerta è impegnativa per l’offerente e lo sarà per la UIL, solo dopo la stipulazione del contratto.

Nell’analizzare le differenti proposte si terrà conto delle seguenti linee guida relative ai criteri di qualità del servizio:

- Offrire un servizio con prezzi congrui e con un modello di gestione efficiente ed accogliente.
- Proporre menu di qualità fornendo a chi mangia informazioni sulle materie prime utilizzate.
- Garantire la qualità e la stagionalità delle materie prime e, compatibilmente con la sostenibilità economica del locale, la filiera corta nel reperimento dei prodotti.
- Rispettare il ciclo di smaltimento dei rifiuti e utilizzare detersivi e prodotti usa e getta a basso impatto ambientale.

La comunicazione dell’accettazione della proposta verrà comunicata esclusivamente all’aggiudicatario entro la data del 25 gennaio 2016, la mancata comunicazione di qualsivoglia notizia ai partecipanti entro la citata data si intenderà come mancato accoglimento della proposta.

La UIL, ai fini dell’aggiudicazione, si riserva ogni valutazione relativa alla scelta anche in funzione relativi alla qualità, funzionalità, professionalità, referenze, a semplice discrezione della Uil.

L’adempimento di quanto dichiarato nel progetto, le eventuali offerte di servizi complementari sarà regolato dal contratto di appalto.

#### **Art. 7 - MODALITÀ DI RICHIESTA INFORMAZIONI E CHIARIMENTI.**

Eventuali informazioni, quesiti o chiarimenti in ordine alla presente gara devono pervenire per iscritto via email all’indirizzo [centraleunicaacquisto@uil.it](mailto:centraleunicaacquisto@uil.it). La risposta verrà fornita prima della

scadenza del bando. Le informazioni relative alla gara saranno fornite mediante la pubblicazione delle stesse sul sito internet della UIL, consentendo la visione delle informazioni date a tutti gli altri concorrenti.

#### **Art. 8 - RINVIO**

Per tutto quanto non previsto specificamente nel presente bando si fa espresso riferimento a quanto previsto in materia, in quanto compatibile, dalla vigente normativa comunitaria e nazionale.

#### **Art.9 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 30.06.2003 n. 196, i dati personali vengono raccolti per lo svolgimento delle funzioni istituzionali della UIL Nazionale (gare di appalti di lavori, forniture e servizi). I dati vengono trattati in modo lecito e corretto per il tempo non superiore a quello necessario agli scopi per i quali sono raccolti e trattati. Devono essere esatti, pertinenti, completi e non eccedenti rispetto alle finalità per le quali sono raccolti e trattati. Al trattamento dei dati personali possono attendere anche soggetti esterni, pubblici o privati con i quali la UIL ha un rapporto di connessione, convenzione e/o contratto finalizzato all'espletamento della procedura o di parte di essa. La comunicazione e/o diffusione della procedura è regolata dall'art. 19. L'interessato può far valere nei confronti della UIL i diritti di cui all'art. 7 esercitato ai sensi degli artt. 8, 9 e 10 del D. Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni.