

AVVISO PER CONSULTAZIONE PRELIMINARE DI MERCATO EX ART. 66 DEL D.LGS. N. 50/2016 PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE E BAR IN FAVORE DELLA FONDAZIONE HUMAN TECHNOPOLE

HT_2022_126_Servizio mensa e bar

1. PREMESSA

La Fondazione Human Technopole (di seguito “HT”) è una fondazione istituita dall’art. 1, comma 116, della legge 11 dicembre 2016, n. 232, disciplinata dagli articoli 14 e ss. del Codice Civile, dalla citata legge 11 dicembre 2016, n. 232, dal Regolamento (D.P.C.M. 27/02/2018) e dallo Statuto (D.P.C.M. 27/03/2018) e finanziata dallo Stato, per lo svolgimento di attività di ricerca scientifica di interesse generale, la cui sede principale è a Milano.

Il presente Avviso ha ad oggetto unicamente una consultazione preliminare di mercato con lo scopo di verificare il relativo benchmark in ordine alle attività di seguito specificate.

La Fondazione Human Technopole ha la necessità di procedere all’acquisizione del servizio di mensa aziendale e bar per la propria sede di Palazzo Italia, Viale Rita Levi-Montalcini, 1 - Area MIND, CAP 20157, Milano.

Al fine di valutare le attuali potenzialità del mercato di riferimento ed esplorare le soluzioni innovative dallo stesso offerte, HT ritiene opportuno esperire una verifica attraverso una consultazione di mercato ex art. 66 del D.Lgs. n. 50/2016.

Il presente Avviso **NON** ha ad oggetto l’indizione e/o l’avvio di una procedura di gara, che sarà **EVENTUALMENTE** e solo successivamente posta in essere da HT, ma ha lo scopo di individuare le specifiche del servizio di mensa aziendale e bar ed acquisire tutte le informazioni e gli elementi utili ad accertare la corretta impostazione della futura eventuale procedura di gara.

Pertanto, le proposte e le informazioni richieste agli operatori economici interessati a partecipare alla presente consultazione non costituiranno oggetto di valutazione e/o di assegnazione di punteggi da parte di HT, né daranno luogo ad alcun confronto comparativo.

La Fondazione Human Technopole si impegna a garantire la pubblicità all’iniziativa e l’osservanza dei principi di trasparenza e massima partecipazione degli operatori economici.

La partecipazione alla consultazione preliminare di mercato non assicura e non preclude alcunché rispetto alla successiva eventuale fase di affidamento e non costituisce una condizione di accesso né

impegno alcuno circa il prosieguo della procedura.

Gli interessati non possono rivendicare alcun diritto e/o interesse al riguardo e la Fondazione HT si riserva di utilizzare quanto raccolto nell'ambito della consultazione preliminare di mercato per la pianificazione e lo svolgimento della fase di affidamento *“a condizione che non abbia l'effetto di falsare la concorrenza e non comporti una violazione dei principi di non discriminazione e di trasparenza”* (art. 66, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016).

2. OGGETTO DELL'INDAGINE DI MERCATO: SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE E BAR

La presente consultazione riguarda il servizio di mensa aziendale e bar in favore della Fondazione Human Technopole, da svolgere nella sede di Palazzo Italia, Viale Rita Levi-Montalcini, 1 - Area MIND, CAP 20157, Milano. Per l'espletamento del servizio, la Fondazione HT metterà a disposizione l'Area Ristorante (comprensiva di cucine già presenti in loco) dislocata sui piani quarto e quinto e l'area Bar situata al piano terra di Palazzo Italia, come da planimetrie allegate (**All. 1 a 6**).

Il numero massimo di posti a sedere nell'Area Ristorante, tra interno ed esterno, è stimato in n. 120 come di seguito dettagliato:

- Area Ristorante interno P04: c.a. 80 posti
- Area Ristorante interno P05: c.a. 10 posti
- Area Ristorante terrazza SUD: c.a. 30 posti

La terrazza nord, utilizzata anche per eventi occasionali, è in grado di ospitare fino a 130 persone.

Il numero massimo di posti a sedere nell'Area Bar:

- Area Bar interno: c.a. 50 posti
- Area Bar esterno: c.a. 24 posti

Il numero stimato di fruitori quotidiani, in giornate lavorative, del servizio per il primo triennio è il seguente:

primo anno: 300 persone

secondo anno: 400 persone

terzo anno: 500 persone

Il servizio richiesto avrà ad oggetto l'erogazione di max n. 1 pasto / giorno per dipendente e potrà avvenire dal Lunedì al Sabato. Alcuni uffici rimarranno aperti anche in giornate festive con possibili

consumi a carico del personale.

Ai fini della presente consultazione si mettono a disposizione degli operatori economici interessati i seguenti elaborati:

All. 1 – P00 Area Bar

All. 2 – P04 Area ristorante

All. 3 – P05 Area ristorante – terrazze

All. 4 – P04 – Cucine

All. 5 – B01 – Locali a disposizione 1

All. 6 – B01 – Locali a disposizione 2

Palazzo Italia comprende inoltre spazi in rifunzionalizzazione preposti ad ospitare il magazzino delle derrate alimentari, le celle frigo e gli spogliatoi per il personale di servizio.

Lo spazio bar a piano terra è collegato da un ascensore e da un montavivande alla cucina del ristorante del piano quarto.

Buona parte delle cucine dedicate al ristorante è dotata di attrezzature. HT predisporrà l'arredo della sala e delle terrazze mediante separato affidamento.

3. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Fermo restando il rispetto, ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016, delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei C.A.M. per la ristorazione collettiva adottati con DM n. 65 del 10.03.2020, per la presente consultazione dovranno essere proposte soluzioni tecniche che soddisfino le seguenti esigenze della Fondazione.

- **MENÙ**

L'attività della Fondazione HT è finalizzata alla promozione dell'innovazione nel settore sanitario ed è preordinata al miglioramento del benessere e della salute delle persone; per tale ragione, l'esigenza della Fondazione è che il servizio mensa rispecchi i principi ispiratori della propria attività e sia improntato al benessere e ad uno stile di vita salutare.

Inoltre, in considerazione del contesto internazionale che caratterizza il personale dipendente della Fondazione HT, si intende prevedere l'obbligo di elaborazione del menù in lingua italiana ed inglese.

La Fondazione HT ha necessità che i servizi richiesti sia per l'area ristorante che per il bar rispondano alle seguenti esigenze:

- varietà dell'offerta giornaliera per ciascuna portata (primo, secondo, frutta e dessert) calibrata secondo la stagionalità e con preferenza per prodotti c.d. da filiera corta/km zero;
- previsione nelle diete di piatti tipici delle regioni italiane e/o internazionali;
- offerta quotidiana di pane/pasta integrale (o altra tipologia) oltre al pane/pasta bianco;
- offerta quotidiana di un menù vegetariano/vegano;
- indicazione della scheda calorica di ciascuna pietanza con proposte di combinazioni per una dieta equilibrata ed eventuale coinvolgimento di un nutrizionista nella elaborazione periodica delle diete;
- obbligo di prevedere proposte di pasto alternative (c.d. diete speciali) per soggetti affetti da allergie, intolleranze alimentari o comunque da patologie che richiedano diete prive di alcune sostanze;
- licenza di somministrazione alcolici.

- **MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

L'erogazione del servizio è prevista *in loco*, presso le aree site nella sede di Palazzo Italia della Fondazione HT, come da planimetrie allegate.

Il servizio di mensa, in particolare, dovrà prevedere le seguenti attività e modalità di esecuzione, da eseguirsi da parte ed a carico dell'operatore economico:

- possibilità di prenotazione del pasto mediante sistemi informativi/app e di ritiro dello stesso senza consumazione *in loco* (formula delivery);
- possibilità di prenotazione del posto a tavola presso l'area ristorante attraverso sistemi informativi/app;
- gestione tramite sistemi informativi/app dell'accesso al servizio per integrazione con sistemi di payroll;
- flessibilità oraria sia con riferimento alla somministrazione sia con riferimento alla consumazione;
- attività di manutenzione ordinaria delle apparecchiature presenti nelle cucine e di proprietà di HT;
- descrizioni del menù in lingua inglese e personale in grado di comprendere e parlare la lingua inglese;

- smaltimento dei rifiuti;
- pulizia dei locali;
- intestazione/voltura e gestione di tutte le utenze (energia elettrica, acqua, gas, etc.) necessarie per la corretta e regolare esecuzione del servizio.

La Fondazione HT dà atto della possibilità di apertura dell'Area Ristorante al piano quarto e quinto e della terrazza Sud e di erogazione di servizio bar e ristorante anche in orario serale e della possibilità di accesso alla medesima Area Ristorante da parte di soggetti terzi (non dipendenti).

La Fondazione dà altresì atto della possibilità di attivazione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande calde e fredde a mezzo di distributori automatici.

4. DURATA STIMATA DEL CONTRATTO

Periodo stimato previsto per lo svolgimento delle prestazioni: 36 mesi + 24 mesi in caso di eventuale rinnovo.

5. MODALITA' E TERMINE DI PARTECIPAZIONE ALLA CONSULTAZIONE DI MERCATO

Gli operatori economici potranno partecipare alla consultazione di mercato di cui al presente Avviso nelle modalità di seguito descritte, entro e non oltre il **02.05.2022**.

I contributi, come meglio stabilito nei successivi paragrafi, dovranno essere costituiti dalla documentazione in formato elettronico, da presentarsi mediante Sintel, con le modalità ivi stabilite, tutto entro il termine sopra stabilito.

La presentazione dei contributi mediante l'utilizzo del Sistema dovrà avvenire, collegandosi al sito internet www.ariaspa.it, accedendo alla piattaforma "Sintel" ed individuando la procedura in oggetto.

In particolare, l'operatore economico dovrà inviare:

- **Contributo tecnico**

L'operatore economico dovrà allegare il proprio contributo tecnico articolato sulla base delle caratteristiche descritte al punto 3 del presente Avviso, nonché ogni ulteriore contributo ritenuto utile alla preparazione dell'eventuale procedimento selettivo.

6. RICHIESTE DI CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti in ordine al presente Avviso esclusivamente mediante la funzione “Comunicazioni della procedura” presente sulla piattaforma Sintel, entro il termine del **26.04.2022**. Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

7. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento ai sensi dell’art. 31 D.Lgs. n. 50/2016 è la Dott.ssa Alessandra Poggiani.

8. TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del Regolamento Europeo n. 679/2016/UE (GDPR), Fondazione HT informa che i dati personali, dei quali si verrà in possesso, saranno:

- trattati esclusivamente per fini contrattuali;
- trattati in modo lecito e secondo correttezza da soggetti autorizzati all’assolvimento di tali compiti, soggetti costantemente identificati, opportunamente istruiti e resi edotti dei vincoli imposti dal GDPR;
- raccolti e registrati per gli scopi sopra richiamati, determinati, espliciti e legittimi, e utilizzati in altre operazioni del trattamento in termini compatibili con tali scopi;
- esatti e, se necessario, aggiornati;
- pertinenti, completi e non eccedenti rispetto alle finalità per le quali sono stati raccolti o successivamente trattati;
- conservati in una forma che consenta l’identificazione dell’interessato per un periodo di tempo non superiore a quello necessario agli scopi per i quali essi sono stati raccolti o successivamente trattati;
- trattati con il supporto di mezzi cartacei, informatici o telematici e con l’impiego di misure di sicurezza atte a garantire la riservatezza del soggetto interessato cui i dati si riferiscono e ad evitare l’indebito accesso a soggetti terzi o a personale non autorizzato.

9. ALLEGATI

All. 1 – P00 Area Bar

All. 2 – P04 Area ristorante

All. 3 – P05 Area ristorante – terrazze

All. 4 – P04 – Cucine

All. 5 – B01 – Locali a disposizione 1

All. 6 – B01 – Locali a disposizione 2

All. 7 – Modalità tecniche utilizzo Piattaforma Sintel