

Asti, 14/10/2026

OGGETTO: Lettera di invito – Procedura negoziata per l'esternalizzazione del servizio residuale di approvvigionamento alimentari, preparazione e somministrazione pasti presso struttura di accoglienza - SAI Comune di Asti - Prog-584 "PRO.MET.E.O." - CUP G31H25000460001 - CIG BC2DEF34EF

Art. 1 – ENTE ATTUATORE E CONTESTO

PIAM ETS Asti, in qualità di Ente Attuatore del Progetto SAI del Comune di Asti, previa autorizzazione all'esternalizzazione rilasciata dal Comune di Asti in data 24/09/2026.

Il Progetto SAI è finanziato dal Ministero dell'Interno a valere sul Fondo Nazionale per le politiche e i servizi dell'asilo (FNPSA). Il presente affidamento rientra nell'ambito della macrovoce D1 (Vitto) del Piano Finanziario Preventivo approvato e deve essere rendicontato nel rispetto del Manuale Unico di Rendicontazione SAI, Versione 2.0, Aprile 2025.

La struttura di accoglienza è un centro collettivo dotato di cucina propria, con una capienza di circa 45 posti.

Art. 2 – OGGETTO DELL'ESTERNALIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La presente procedura ha per oggetto l'esternalizzazione del:

Servizio di approvvigionamento alimentari, preparazione e somministrazione di pasti (colazione, pranzo e cena) presso la struttura di accoglienza SAI denominata "Villa Quagliana" sita in Asti (AT), Frazione Valle Tanaro 73

Il servizio comprende:

- Approvvigionamento e acquisto delle derrate alimentari (nel rispetto del divieto di magazzino previsto dal Manuale SAI);
- Preparazione giornaliera di colazione, pranzo e cena per un numero variabile di beneficiari (fino a un massimo di 45 persone), utilizzando la cucina interna della struttura;
- Somministrazione e servizio dei pasti negli spazi dedicati (refettorio);
- Elaborazione e aggiornamento periodico dei menù nel rispetto delle tradizioni culturali, religiose e delle esigenze alimentari dei beneficiari accolti (diete speciali, intolleranze, prescrizioni mediche), garantendo altresì che l'erogazione del servizio tenga conto del fabbisogno calorico giornaliero e dell'adeguato apporto di macronutrienti, al fine di assicurare un'alimentazione corretta, equilibrata e nutrizionalmente bilanciata;
- Pulizia e igienizzazione della cucina;
- Tenuta della documentazione necessaria alla rendicontazione SAI in conformità alla macrovoce D1 del Manuale Unico di Rendicontazione SAI, Versione 2.0/2025;
- Fornitura e aggiornamento del piano menù stagionale, con varianti per esigenze alimentari specifiche.

Art. 3 – DURATA E IMPORTO

Elemento	Dati
Durata	30 mesi decorrenti dalla data di stipula del contratto, con possibilità di proroga tecnica nei limiti di legge
Importo massimo stimato	€ 375.000,00 (IVA inclusa), corrispondente a circa € 125.000,00 annui

IMPORTANTE: Il costo pro capite/die di € 11,00 è il massimale inderogabile fissato dal Manuale Unico di Rendicontazione SAI (macrovoce D1). Tale importo è comprensivo di IVA e include il contributo per il vitto, l'igiene personale, l'assistenza ai neonati e il materiale ludico. Le offerte che determinino un costo pro capite superiore a tale limite saranno escluse. L'operatore economico deve formulare la propria offerta in modo che il costo unitario per pasto rimanga entro detto massimale, considerando che l'importo copre anche altre voci (igiene personale, ecc.).

Art. 4 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

4.1 Requisiti di ordine generale

Sono ammessi a partecipare gli operatori economici in possesso dei seguenti requisiti:

- Assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 94 e 95 del D.Lgs. 36/2023;
- Iscrizione al Registro delle Imprese della CCIAA per attività coerente con l'oggetto dell'appalto;
- Regolarità contributiva (DURC in corso di validità);
- Regolarità fiscale;
- Assenza di procedimenti per l'applicazione di misure di prevenzione antimafia.

4.2 Requisiti di capacità tecnica e professionale

- Aver eseguito, negli ultimi tre anni (2022-2024), almeno n. 2 servizi analoghi (preparazione e somministrazione pasti in strutture di accoglienza, mense collettive, comunità, strutture socio-assistenziali) per un importo annuo non inferiore a € 50.000,00 (IVA inclusa);
- Disponibilità di personale in possesso di attestato per la somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi della normativa regionale vigente;
- Dimostrata esperienza nella gestione di menu differenziati per esigenze culturali, religiose e dietetiche.

4.3 Requisiti di capacità economico-finanziaria

- Fatturato globale negli ultimi tre esercizi finanziari (2022-2024) non inferiore a € 150.000,00 complessivi.

Art. 5 – CAPITOLATO TECNICO

5.1 Standard dei pasti

Il servizio deve garantire:

- Tre pasti giornalieri: colazione, pranzo e cena;
- Rispetto dei principi di una alimentazione equilibrata e nutrizionalmente adeguata;
- Menù differenziati per esigenze culturali (es. pasti halal, pasti privi di carne di maiale) e religiose;
- Adattamento del menù in caso di intolleranze, allergie alimentari o prescrizioni mediche dei beneficiari, previa comunicazione dell'ente attuatore;
- Utilizzo di prodotti freschi e di stagione, con preferenza per prodotti a km 0 o di filiera corta, ove possibile;
- Menù settimanale elaborato e consegnato all'Ente Attuatore con almeno 7 giorni di anticipo rispetto alla settimana di riferimento;
- Possibilità per i beneficiari di partecipare, su base volontaria, alla gestione del refettorio (cfr. Manuale Operativo SAI 2025).

5.2 Norme igienico-sanitarie

- Rispetto integrale del Reg. CE 852/2004 e della normativa igienico-sanitaria nazionale e regionale vigente;
- Applicazione del piano di autocontrollo HACCP, da mettere a disposizione dell'Ente Attuatore;
- Utilizzo di DPI adeguati da parte del personale;
- Stoccaggio e conservazione degli alimenti secondo le norme vigenti, nel rispetto del divieto di magazzino previsto dal Manuale Unico di Rendicontazione SAI (macrovoce D1);
- Acquisti di derrate alimentari commisurati alle presenze effettive e documentati con fatture e bolle di consegna.

5.3 Documentazione e rendicontazione

L'operatore economico è tenuto a:

- Emettere fattura elettronica con l'indicazione del CIG e, ove previsto, del CUP di progetto;
- Conservare e mettere a disposizione dell'Ente Attuatore tutta la documentazione di acquisto delle derrate (fatture, DDT, scontrini parlanti) e le bolle di consegna;
- Tenere un registro delle presenze ai pasti, da compilare giornalmente e consegnare mensilmente all'Ente Attuatore;
- Rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della L. 136/2010.

5.4 Personale

- Il personale impiegato per il servizio deve essere in possesso degli attestati igienico-sanitari obbligatori (ai sensi della normativa regionale Piemonte vigente);
- Il nominativo del responsabile del servizio e l'elenco del personale impiegato devono essere comunicati all'Ente Attuatore prima dell'avvio del contratto;

- Ogni sostituzione di personale deve essere preventivamente comunicata;
- L'operatore economico è responsabile del rispetto di tutte le norme in materia di lavoro, previdenza e sicurezza del proprio personale.

Art. 6 – CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte saranno valutate secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 36/2023, con la seguente ripartizione del punteggio:

Criterio	Descrizione
A – OFFERTA TECNICA	
Esperienza pregressa	Servizi analoghi svolti negli ultimi 3 anni con strutture di accoglienza, comunità o servizi di ristorazione collettiva
B – OFFERTA ECONOMICA	
Costo pro capite/die complessivo	Il costo offerto non può in nessun caso superare il massimale di € 11,00 IVA inclusa ex Manuale SAI D1

Art. 7 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

I concorrenti devono far pervenire, entro e non oltre il termine del 23/10/2026 (ore 23:59), al seguente indirizzo PEC: piam_onlus@pec.it, un plico digitale contenente:

Documentazione amministrativa

- Domanda di partecipazione con dichiarazioni ai sensi del D.P.R. 445/2000 (assenza cause di esclusione, requisiti generali);
- Copia statuto/atto costitutivo e visura camerale aggiornata;
- DURC in corso di validità;
- Dichiarazione di accettazione integrale delle condizioni del presente capitolato.

Offerta tecnica

- Curriculum aziendale con evidenza delle esperienze analoghe svolti negli ultimi 3 anni (importo, periodo, descrizione).

Offerta economica

- Offerta economica (secondo lo schema allegato) con indicazione del costo pro capite/die (IVA inclusa) per il servizio completo (colazione + pranzo + cena).

Art. 8 – OBBLIGHI CONTRATTUALI E TRACCIABILITÀ

- L'aggiudicatario è tenuto al rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 136/2010, comunicando il conto corrente dedicato entro 7 giorni dalla stipula del contratto;
- È vietata la cessione del contratto;
- Il contratto potrà essere modificato, in corso di esecuzione. Eventuali modifiche, variazioni o integrazioni al presente contratto, comprese quelle relative all'oggetto, alle modalità di esecuzione, ai corrispettivi, alle tempistiche e alla durata, saranno valide ed efficaci esclusivamente se previamente concordate tra le Parti e formalizzate per iscritto mediante atto sottoscritto da entrambe.

Art. 9 – NORME FINALI

- La presente procedura è regolata dal Manuale Unico di Rendicontazione SAI, Versione 2.0, Aprile 2025, e dal Manuale Operativo SAI, Edizione 2025;
- L'Ente Attuatore si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea;
- Il trattamento dei dati personali avviene nel rispetto del Reg. UE 2016/679 (GDPR) e del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii.

Distinti saluti,



PIAM ETS
Progetto Integrazione Accoglienza Migranti
Piazza Cattedrale, 6/ A - 14100 Asti
Tel. 0141.35.56.89
Cod. Fisc.: 92040930056
Partita I.V.A. 01702950054

Il Legale Rappresentante

Alberto Mossino

PIAM ETS Asti