

Pubblicato sul sito web: 8 marzo 2018

Roma, 8 marzo 2018
Prot. n. DLA918029

**Gara comunitaria a procedura aperta, ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di mensa aziendale e gestione bar interno a ridotto impatto ambientale.
- CIG: 7373820CC0**

Risposte ai chiarimenti

Domanda n. 1

In merito alla procedura in oggetto si richiede l'elenco del personale dell'attuale gestore completo di relativa qualifica, monte ore settimanale, livello di inquadramento.

Risposta

Le mansioni, il livello di inquadramento, la data di assunzione e il monte ore settimanali del personale attualmente impiegato dall'attuale gestore sono riportati al paragrafo 8 del Capitolato tecnico.

Domanda n. 2

In merito alla procedura in oggetto si formula il seguente chiarimento: il punto 7.2 lettera c) e d) del Disciplinare di gara richiede rispettivamente il fatturato globale dell'ultimo triennio (2015 - 2017) e fatturato specifico dell'ultimo biennio (2016-2017). Si rileva che a tutt'oggi i dati fiscali riferiti all'anno 2017 non sono ancora in nostro possesso poiché non è stato ancora depositato il bilancio. In virtù di ciò si richiede se i suddetti requisiti possono essere soddisfatti solo con riferimento al biennio 2015 - 2016.

Risposta

Qualora il bilancio dell'esercizio 2017 non fosse stato depositato/approvato alla data di scadenza per la presentazione dell'offerta, per il requisito di aver realizzato un fatturato globale medio annuo il riferimento sarà il triennio 2014-2016 mentre per il requisito di aver realizzato un fatturato specifico medio annuo il riferimento sarà al biennio 2015-2016.

Domanda n. 3

Con riferimento al Bando di gara CIG 7373820CC0 per il "Servizio di mensa aziendale e gestione bar interno a ridotto impatto ambientale", siamo con la presente a chiedere le seguenti informazioni:

- 3.a)** *E' possibile conoscere l'importo annuale di incasso del Bar? Ciò al fine di valutare il costo del Personale indicato di Euro 3,15.*
- 3.b)** *Con riferimento al documento "Bando di gara d'appalto" al punto IV.3.4 "Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione Data: 19/03/2018 Ora: 12,00, pena l'esclusione dalla gara", Vi chiediamo un Vs cortese chiarimento sulla differenza tra "ricevimento delle offerte" e "domande di partecipazione". Volendoci confermare le relative scadenze.*

Risposta

- 3.a)** La domanda non rileva ai fini della formulazione dell'offerta e della relativa partecipazione alla gara. In ogni caso tale dato non è in possesso di ACI Informatica in quanto il bar è gestito autonomamente dall'attuale affidatario del servizio mensa.
- 3.b)** La terminologia "*Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione*" nel contesto di cui al punto IV.3.4 del Bando di gara indica la scadenza del termine per fare pervenire da parte dei concorrenti il loro plico al fine della partecipazione alla presente gara, il cui termine di scadenza è fissato per le ore 12,00 del 19 marzo 2018.

Domanda n. 4

La presente per richiedere alcuni chiarimenti in merito alla procedura di cui all'oggetto .

- 4.a)** *Si chiede il chiarimento in merito ad alcune divergenze tra il Bando/Disciplinare e Determina _Gara_ Mensa, nello specifico troviamo che sul bando/disciplinare si chiede un fatturato globale annuo complessivo per anni 2015/2017 non inferiore ad € 1.000.000,00 mentre nella determina € 2.500.000,00, si chiede quale sia il parametro giusto.*
- 4.b)** *Si chiede il chiarimento in merito ad alcune divergenze tra il Bando/Disciplinare e Determina _Gara_ Mensa, nello specifico troviamo che sul bando/disciplinare si chiede il fatturato specifico riferito al biennio 2016 - 2017 non inferiore a € 500.000,00 mentre nella determina € 1.000.000,00, si chiede quale sia il parametro giusto.*
- 4.c)** *Il Menù Dietetico è previsto giornalmente oppure a richiesta?*
- 4.d)** *Il Personale elencato sulla Determina è già presente ed operativo?*

Risposta

- 4.a)** Il parametro cui fare riferimento è il bando di gara unitamente al disciplinare di gara.
- 4.b)** Il parametro cui fare riferimento è il bando di gara unitamente al disciplinare di gara.
- 4.c)** La frequenza e la composizione del menù dietetico, eventualmente proposto dall'Impresa in aggiunta ai menù con i piatti base, sarà oggetto della valutazione indicata al criterio di valutazione E4. Si ricorda che tale menù dietetico, se proposto, dev'essere erogato ed è aggiuntivo ai piatti dietetici che rientrano nelle cosiddette "diete speciali" per i commensali che ne faranno richiesta preventiva in base a specifiche prescrizioni mediche, così come previsto nel Capitolato tecnico.
- 4.d)** Il personale indicato nel Capitolato Tecnico è presente ed operativo.

Domanda n. 5

In riferimento alla gara in oggetto con la presente siamo a richiedervi il seguente chiarimento: al punto III.2.2) Capacità economica e finanziaria lettera b) è indicato di avere realizzato un fatturato specifico medio annuo nel settore dell'appalto ossia di mensa aziendale riferito al biennio 2016-2017 non inferiore a € 500.000,00; si chiede di specificare se tale requisito possa intendersi soddisfatto anche mediante l'esecuzione di contratti di ristorazione collettiva in generale (ospedaliera o scolastica) o mediante l'esecuzione di gestione punti ristoro e mensa self service all'interno di strutture ospedaliere e/o aziendali attestabili mediante registro corrispettivi.

Risposta

No. Il requisito, come previsto nel bando di gara, è riferito ai servizi di mensa aziendale.

Domanda n. 6

In riferimento alla procedura in oggetto si formula la presente istanza di chiarimenti:

- 6.a)** *Si chiede il prezzo pasto attualmente in vigore presso la mensa aziendale oggetto della presente procedura:*
- 6.b)** *In merito all'art. 8 del Capitolato Tecnico "Personale e risorse necessarie" attesa la clausola sociale richiamata si chiedono le specifiche professionali del Capo Cuoco e del Responsabile dell'erogazione del servizio oggi impiegati: segnatamente si chiede per ciascuna delle figure indicate, il titolo di studio; gli anni di esperienza nella ristorazione collettiva; il tipo di collettività servite; il numero dei pasti giornalieri prodotti e serviti. Come evidente la conoscenza dei singoli profili professionali, si rende necessaria in ragione del combinato disposto dei criteri premiali stabiliti dal disciplinare di gara sez. C. qualità delle risorse impiegate ove vengono attribuiti complessivamente 8 punti per la presentazione del curriculum del Capo Cuoco (4 punti) e del Responsabile dell'erogazione del servizio (4 punti) delle previsioni contenute all' 8 del Capitolato Tecnico sovra richiamato.*
- 6.c)** *Inoltre, in merito al punto H.2 "offerta di ulteriore personale da utilizzare in sala..." per complessivi 3 punti si chiede conferma che il personale di riferimento sia l'organico per la gestione del servizio riportata a pag. 9 del Capitolato Tecnico che prevede 1 capogruppo; 1 Capo-cuoco; 1 aiuto-cuoco; 4 addetti ai servizi mensa; 2 addetti alla gestione del bar aziendale.*
- 6.d)** *Con riferimento al criterio di valutazione E4 si chiede conferma che per la scheda dietologica relativa al menù dietetico vada intesa una descrizione generica di ogni singola dieta elaborata.*

Risposta

- 6.a)** La domanda non rileva ai fini della formulazione dell'offerta e della relativa partecipazione alla gara.
- 6.b)** Ogni impresa dovrà predisporre i CV delle risorse proposte ai fini della valutazione. Altra cosa è poi la clausola derivante dal CCNL di riferimento.
- 6.c)** Il personale indicato a pag. 9 del Capitolato tecnico è l'organico minimo che deve essere presente per garantire la gestione ordinaria del servizio di ristorazione e bar interno. Attualmente tale presenza minima è assicurata dall'organico impiegato dall'attuale gestore. Pertanto, in merito al criterio di valutazione H2, saranno valutate le ore di lavoro aggiuntive a quelle complessive indicate nella tabella del personale riportata al cap. 8 del Capitolato tecnico.
- 6.d)** In caso di offerta di menù dietetico, l'Impresa deve riportare una scheda dietologica per ogni dieta elaborata con dettagliate informazioni rilasciate da dietologo/nutrizionista.

Domanda n. 7

Con riferimento alla procedura di gara in oggetto, la presente per richiedere i seguenti chiarimenti:

- 7.a)** *Punto 5.3.2 – 17 del Disciplinare di gara si chiede di confermare che gli eventuali subappaltatori dovranno creare la propria componente PASSOE classificandosi come "Mandante in RTI". Il Partecipante genererà il PASSOE con il ruolo di "Mandatario in RTI" e, all'interno della busta "A-Documentazione Amministrativa" sarà inserito esclusivamente il PASSOE del Raggruppamento.*
- 7.b)** *Punto 9 del Disciplinare di gara è corretto intendere che attività accessorie quali ad esempio controlli chimici e analisi microbiologiche, disinfestazioni e derattizzazioni, non siano configurabili come subappalti ma solo come subforniture, qualora fossero di importo inferiore al 2% dell'importo delle prestazioni affidate e qualora l'incidenza del costo della manodopera e del personale sia inferiore al 50% dell'importo del contratto. In caso affermativo si chiede pertanto di chiarire quali siano le prestazioni secondarie eventualmente subappaltabili.*

Risposta

- 7.a)** Si confermano tutte le circostanze riportate.
- 7.b)** Sì. Per eventuali ulteriori attività occorre seguire la stessa metodologia.

Domanda n. 8

Si chiede:

- 8.a)** *Fatturato annuo servizio mensa;*
- 8.b)** *Incasso annuo gestione bar;*
- 8.c)** *Sono previsti Coffee Break/Cocktail/Pranzi di lavoro? In caso affermativo a quanto ammonta il numero di eventi diviso per tipologia, numero di ospiti medio e fatturato annuale totale?*
- 8.d)** *Da capitolato troviamo la presenza di cassa per il servizio gestione bar. Sono previste casse anche per il servizio Mensa Aziendale?*
- 8.e)** *Il sistema di gestione è interno di ACI Informatica oppure l'aggiudicataria dovrà provvedere all'installazione di un sistema proprio?*

Risposta

- 8.a)** La domanda non rileva ai fini della formulazione dell'offerta e della relativa partecipazione alla gara.
- 8.b)** Vedi risposta alla domanda 3.a).
- 8.c)** No. Possono esserci pasti aggiuntivi per gli ospiti di ACI Informatica, la cui quantità è compresa nel numero di pasti medio giornaliero indicato nel Capitolato tecnico.
- 8.d)** No.
- 8.e)** Il sistema di gestione della rilevazione dei pasti è interno di ACI Informatica

Domanda n. 9

Con riferimento alla gara in oggetto e al fine di presentare una congrua offerta tecnico-economica con la presente si chiede:

- 9.a)** *All'art. 8 pag. 9 del Csa vengono richieste n. 9 figure professionali (n. 1 Resp; n. Capo Cuoco; n. 1 Aiuto Cuoco, n. 4 ASM; n. 2 Baristi) per la gestione del servizio di ristorazione e bar interno. Nell'organigramma attualmente impiegato sono presenti tutte le figure succitate ad eccezione di n. 1 barista. Pertanto, si chiede se tale figura può essere individuata tra quelle attualmente presenti oppure deve essere integrata.*
- 9.b)** *Si chiede di specificare il numero dei giorni di effettivo servizio;*
- 9.c)** *Di conoscere il calendario previsto per le chiusure estive e natalizie, per il quale non verrà effettuato il servizio mensa ai dipendenti della procedura di gara in oggetto;*
- 9.d)** *Di chiarire se il servizio mensa è attivo anche nel mese di agosto;*
- 9.e)** *Di chiarire, ai fini del pagamento da parte degli utenti, se nel caso in cui quest'ultimi usufruiranno solo di alcune portate (solo secondo piatto, solo primo piatto) se corrisponderanno il prezzo della singola portata o se verrà corrisposto il pagamento del pasto completo.*

Risposta

- 9.a) Come indicato nel Capitolato tecnico il servizio gestione bar interno deve essere espletato da due addetti di cui solo uno con la qualifica di barista. Si precisa, inoltre, che il personale indicato a pag. 9 del Capitolato tecnico è l'organico minimo che deve essere presente per garantire la gestione ordinaria del servizio di ristorazione e bar interno (si veda anche la risposta alla precedente domanda n. 6.c).
- 9.b) Il servizio deve essere erogato tutti i giorni lavorativi durante la vigenza contrattuale.
- 9.c) Non sono previste chiusure aziendali.
- 9.d) Si conferma che il servizio mensa è attivo anche nel mese di agosto.
- 9.e) In ogni caso l'utente corrisponderà il pagamento del pasto completo.

Domanda n. 10

Con riferimento alla procedura di gara in oggetto, e come già anticipato in sede di sopralluogo, la presente per richiedere di ricevere i layout dei locali (cucine e sala ristorazione)

Risposta

Quanto richiesto è riportato in allegato al presente documento.

Domanda n. 11

Il Disciplinare di gara, al paragrafo 18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA, indica, al Criterio di valutazione E2:

Elenco dei principali prodotti utilizzati al fine di garantire la qualità delle derrate alimentari, con particolare riferimento a:

- *prodotti freschi e stagionali,*
- *prodotti di origine biologica*
- *prodotti DOP*
- *prodotti IG*
- *rintracciabilità della filiera agroalimentare.*

Tuttavia nell'Allegato A al capitolato- "Specifiche merceologiche materie prime", si richiede espressamente:

➤ *VERDURE:*

- *(omissis)*
- *FRESCHE: biologiche e chilometri zero*
- *PATATE: biologiche e chilometri zero*
- *(omissis)*

➤ *FRUTTA:*

- *FRESCA: biologica e chilometri zero. Deve avere raggiunto.. (omissis)*

Si richiede di chiarire:

- 11.a)** *Se la richiesta "biologiche e chilometri zero" sia da intendere "biologiche e/o chilometri zero": infatti la contemporanea richiesta di "biologico e chilometri zero" può facilmente esporre a difficoltà di reperimento di diversi prodotti, sia per motivi di mancanza di produzione locale (a solo titolo d'esempio: i vari tipi di agrumi), sia per stagionalità. Ciò causerebbe una forte riduzione nell'alternanza dell'offerta di tali categorie merceologiche ai commensali.*

- 11.b)** *Come saranno valutati eventuali prodotti "chilometro zero", mancando tale tipologia nell'elenco relativo ai criteri di valutazione; ed inoltre, quale sia la delimitazione geografica che la S.A. intende per "km zero", ove gli stessi siano effettivamente richiesti.*
- 11.c)** *A quali prodotti si riferisce la dicitura "prodotti freschi e stagionali" di cui ai criteri di valutazione, stante che le tabelle merceologiche - Allegato A al CSA - già specificano le categorie merceologiche richieste fresche.*
- 11.d)** *Ed infine, si chiede cortesemente di confermare la valutazione sia come biologico, sia come DOP o IGP la fornitura di prodotti "DOP biologici" o "IGP biologici".*

Risposta

- 11.a)** Si conferma la richiesta "biologiche e chilometri zero", così come indicato nell'Allegato A al Capitolato Tecnico.
- 11.b)** I prodotti a chilometri zero eventualmente offerti dall'Impresa in aggiunta a quelli a chilometro zero richiesti nell'Allegato A al Capitolato Tecnico, saranno tenuti in considerazione in sede di valutazione se tale requisito riguarderà la tipologia dei prodotti indicati nel criterio di valutazione E2. Inoltre per "km zero" si intendono i prodotti reperiti sostanzialmente nella zona di produzione.
- 11.c)** E' a discrezione dell'Impresa indicare prodotti freschi e stagionali aggiuntivi rispetto a quelli espressamente richiesti nell'Allegato A al capitolato Tecnico.
- 11.d)** In sede di valutazione di cui al criterio E2 si terrà conto del maggiore livello qualitativo dei prodotti "DOP biologici" o "IGP biologici" rispetto agli altri prodotti.

Il Responsabile del Procedimento

Ing. Nicola Accarino

All. cit.