

1) DOMANDA

Chiediamo conferma che, in caso di partecipazione alla procedura in raggruppamenti temporanei, il requisito richiesto nel punto i) del Disciplinare, “*che abbiano eseguito almeno una fornitura analoga a quella oggetto della presente gara (c.d. contratto di punta), senza contestazioni, relativa ad un bacino di utenza di almeno 1.400 persone*” deve essere posseduto esclusivamente dalla Capogruppo.

RISPOSTA

Si conferma che, in caso di partecipazione in R.T.I., il requisito di cui al punto i) del Disciplinare di gara può essere posseduto solamente dall’impresa individuata come capogruppo o mandataria.

2) DOMANDA

Chiediamo di confermare che la composizione nutrizionale media dei menù secondo quanto disposto al punto 1.1 lettera a) del capitolato speciale d’oneri, debba essere presentata dalla sola “*ditta aggiudicataria*” mentre in sede di valutazione delle offerte tecniche sarà valutata esclusivamente “*la varietà delle pietanze inserite nel menù del giorno relativo ad un anno*”, come richiesto al punto 13.1 del Disciplinare di gara.

RISPOSTA

Non si conferma. Al riguardo, si evidenzia che, in sede di offerta tecnica, dovrà essere indicata da ciascuna ditta anche la composizione nutrizionale dei menù, come indicato al paragrafo 10.2, lettera e) del Disciplinare di gara.

3) DOMANDA

Si richiede l’elenco del personale attualmente impiegato presso la struttura oggetto di gara, comprensivo dei livelli di inquadramento, delle mansioni svolte e del monte ore settimanale svolto da ogni operatore.

RISPOSTA

In sostituzione dell’elenco precedentemente pubblicato, si riporta di seguito l’elenco del personale in servizio dalla data del 28/02/2013:

ORARIO H/SETTIMANA	LIVELLO	MANSIONE
40	4°	CHEF di CUCINA
40	4°	CHEF di CUCINA
27,5	6°	AIUTO CUOCO
40	7°	LAVAPIATTI
40	7°	LAVAPIATTI
40	5°	PIZZAIOLO
30	6°	BANCHISTA RISTORAZIONE
36	5°	BANCHISTA RISTORAZIONE
40	5°	BANCHISTA RISTORAZIONE
40	4°	CASSIERA
25	4°	CASSIERA
30	5°	CASSIERA
21	6°	BANCHISTA CAT. PROTETTA
40	4°	GASTRONOMA
40	5°	BANCHISTA BAR
40	4°	BARISTA
40	4°	BARISTA
40	2°	SUPERVISORE

4) DOMANDA

Nel Disciplinare di gara al punto 10.2 lettera f) viene richiesta la “*descrizione di un menù mensile tipo, relativo sia al menù a scelta che al menù regionale, di cui, rispettivamente all’art. 1.1 lett. b) ed e) del Capitolato speciale d’oneri*”. A tal proposito si chiede di chiarire se per menù regionale è da intendersi un menù che contenga preparazioni tipiche di tutte le regioni italiane o esclusivamente della Regione Lazio.

RISPOSTA

Per menù regionale è da intendersi un menù che contenga preparazioni tipiche di tutte le regioni italiane, secondo un criterio di rotazione.

5) DOMANDA

L’elenco di cui al punto 1.5 del capitolato corrisponde al personale già impiegato nell’attività di ristorazione (come espresso al punto 3.5)?

RISPOSTA

Sì, l’elenco corrisponde al personale attualmente impiegato, come si evince dalla tabella di cui sopra.

6) DOMANDA

Il piano di qualità, che dovrà *individuare il fabbisogno del personale addetto al servizio* “(articolo 1.5 del Capitolato), qualora individui un fabbisogno inferiore all’elenco di cui all’articolo 1.5, può prevedere un numero di dipendenti e/o di ore inferiore a tale elenco?”

RISPOSTA

Quanto previsto nel Capitolato speciale d’oneri costituisce caratteristica minima del servizio che deve essere assicurato, precisando che deve essere garantito almeno il monte ore di servizio.

7) DOMANDA

In base a quale normativa si prevede nel Capitolato un utilizzo del buono pasto da parte dell’utente inferiore al valore del buono pasto, senza contravvenire a quanto espressamente prescritto dal punto e) dell’art. 5 del DPCM 18 novembre 2005?

RISPOSTA

Nel Capitolato non si prevede che i buoni pasto siano cedibili, commercializzabili, cumulabili ovvero convertibili in denaro, né un utilizzo dello stesso per un importo inferiore al suo valore facciale, quindi le previsioni del Capitolato sono conformi al DPCM citato.

Nel Capitolato si chiede invece che, ove la spesa effettuata sia di importo inferiore al valore facciale del buono pasto, esso debba essere comunque speso per l’intero importo, ed il residuo fatto risultare da apposita ricevuta interna, da spendere esclusivamente presso i medesimi servizi di ristorazione e bar, come avviene di prassi nei servizi di analoga natura presso altre Pubbliche Amministrazioni. Si tratta, in realtà, di una spesa del buono pasto che viene fatta in un’unica soluzione, con possibilità di frazionamento della consumazione in due momenti differenti, che, peraltro, potrebbero avvenire anche contestualmente (una parte alla ristorazione e una parte al bar o viceversa).

8) DOMANDA

Le dichiarazioni degli istituti bancari devono pertanto comprovare esplicitamente il fatturato dell’impresa nel triennio (comunque dichiarato nel documento di cui all’articolo 10.1 paragrafo 2 punto g) oppure è sufficiente che attestino la comprovata solidità finanziaria dell’impresa?

RISPOSTA

È sufficiente che le dichiarazioni degli istituti bancari attestino la comprovata solidità finanziaria del concorrente, senza fare riferimento esplicito al fatturato.

9) DOMANDA

Si chiede di confermare che quanto richiesto all'art. 5 lett. f) del disciplinare sia da intendersi come richiesta del possesso di un fatturato globale nel triennio 2009/2010/2011 pari al valore complessivo della concessione e come richiesta di presentazione di due referenze bancarie.

Si chiede inoltre di chiarire se per fatturato specifico nel settore oggetto della concessione sia da intendersi il fatturato per ristorazione.

RISPOSTA

Per quanto concerne il primo punto, l'art. 5 lett. f) richiede un fatturato globale d'impresa almeno pari al valore presunto della concessione da dichiararsi ai sensi del D.P.R. 445/2000 e due referenze bancarie che attestino una comprovata solidità finanziaria.

Per quanto concerne il secondo punto, per fatturato specifico si intende il fatturato attinente a prestazioni coincidenti con quelle oggetto di gara, quindi inerenti la gestione dei servizi di ristorazione e bar.

10) DOMANDA

Nel Disciplinare di gara al punto 10.2 lettera f) viene richiesta la *“descrizione di un menù mensile tipo, relativo sia al menù a scelta che al menù regionale, di cui, rispettivamente all'art. 1.1 lett. b) ed e) del Capitolato speciale d'oneri”*.

A tal proposito chiediamo di chiarire se per menù regionale è da intendersi un menù che contenga preparazioni tipiche di tutte le regioni italiane o esclusivamente della regione Lazio.

RISPOSTA

Si veda la risposta alla domanda n.4.

11) DOMANDA

Si chiede con riferimento ai servizi analoghi se gli stessi siano da intendersi come servizi di ristorazione.

RISPOSTA

Per servizi analoghi si intendono quelli realizzati nel medesimo settore oggetto della gara, e quindi, nei servizi di ristorazione e bar.

In sede di sopralluogo, alcuni concorrenti hanno formulato le seguenti richieste:

12) DOMANDA

Quant' è il consumo giornaliero di caffè al bar?

RISPOSTA

Sulla base delle indicazioni fornite dall'attuale Gestore del Servizio, al bar vengono consumati circa otto chili di caffè al giorno.

13) DOMANDA

Con riferimento al progetto relativo all'impianto di erogazione dell'acqua potabile, di cui al punto 1.1.1. del Capitolato speciale d'oneri, è stato chiesto se il carico e scarico dell'acqua e l'elettricità sono a carico dell'Amministrazione o della ditta aggiudicataria?

RISPOSTA

Si precisa che il carico e lo scarico dell'acqua, nonché l'elettricità saranno predisposti a cura dell'Amministrazione nel luogo indicato nel progetto presentato dalla ditta aggiudicataria.

14) DOMANDA

Nel Capitolato speciale d'oneri, all'art. 1.1 lettera a) vengono indicate le percentuali dei macronutrienti con i quali comporre il menù del giorno. Da un punto di vista nutrizionalmente corretto, poiché vengono dettate anche le grammature delle pietanze da utilizzare, non sempre si può restare nei parametri indicati (ad es. rimanere entro il 15% delle proteine); a tal proposito chiediamo di sapere se le percentuali da Voi indicate sono tassative o se possono subire una minima oscillazione ed eventualmente in che misura possono variare.

RISPOSTA

Il Capitolato speciale d'oneri prevede, al punto 1.1 lettera a) che *"... il menù in argomento dovrà essere adeguato sotto il profilo nutrizionale e tale adeguatezza sarà valutata con riferimento alla composizione nutrizionale media dei menù riferita al periodo di un mese ...etc..."*.

Al riguardo si precisa che le percentuali dei macronutrienti previste per il menù di un giorno possono, giornalmente, essere anche maggiori ma devono poi essere trovare compensazione , con quelle previste negli altri giorni dei menù del mese.

Per precisare meglio, ciò che conta non sono tanto quindi gli apporti nutrizionali del singolo giorno, quanto quelli medi giornalieri riferiti all'arco di un mese. Pertanto, con riferimento ad esempio all'apporto nutrizionale delle proteine il menù di un determinato giorno potrà prevedere anche una percentuale di proteine superiore al 15% , ma l'apporto nutrizionale medio del mese dovrà comunque essere contenuto nel limite del 15%.

15) DOMANDA

Per un'azienda che non svolge solamente attività di ristorazione, il fatturato globale d'impresa è da riferirsi comunque soltanto al fatturato globale del settore ristorazione?

RISPOSTA

No, per fatturato globale di impresa si intende la cifra d'affari globale maturata da un operatore economico negli ultimi tre esercizi finanziari.

16) DOMANDA

Per quanto concerne il fatturato specifico complessivo, quest'ultimo deve essere comprovato anche da attività di bar o è sufficiente da attività di ristorazione collettiva?

RISPOSTA

Il fatturato specifico può essere riferito anche solamente all'attività di ristorazione collettiva.

17) DOMANDA

Qualora non sia possibile stabilire il bacino d'utenza di un contratto di ristorazione collettiva con un ente Pubblico, ma può essere specificato il numero dei pasti medi giornaliero, può essere

ottemperante al requisito di cui alla lett. i) del disciplinare di gara? Inoltre, il numero di 1.400 persone come bacino di utenza deve essere comunque relativo ad un unico contratto?

RISPOSTA

Per quanto concerne entrambi i quesiti, si precisa che, per soddisfare il requisito di cui all'art. 5, lettera i) del Disciplinare di gara, è necessario che un unico contratto, appunto definito *c.d. contratto di punta*, abbia un bacino di utenza di almeno 1.400 persone, non potendo essere soddisfatto altrimenti con la semplice indicazione del numero di pasti medi giornaliero.

CON RIFERIMENTO ALL'ART. 6 DEL DISCIPLINARE DI GARA, SI PRECISA CHE L'AMMINISTRAZIONE LE RICHIESTE DI SOPRALLUOGO DOVRANNO PERVENIRE, A PENA DI DECADENZA, ENTRO E NON OLTRE IL 24.07.2013.

18) DOMANDA

Nel caso di consumazione del piatto singolo da parte di un utente (interno o esterno), è prevista la fornitura dell'acqua nella misura di 0,50 cl così come per chi consuma il menù?

RISPOSTA

No.

19) DOMANDA

I prezzi da voi indicati nel *modulo offerta economica* (all.7) sono già comprensivi di IVA?

RISPOSTA

Sì. Tutti i prezzi indicati, ivi compresi quelli di cui al modulo di offerta economica, sono comprensivi di IVA.

20) DOMANDA

Specifica distinzione delle unità lavorative attualmente utilizzate per l'espletamento del servizio di ristorazione da quelle del bar-caffetteria.

RISPOSTA

Con riferimento all'elenco del personale di cui alla domanda n.3, si precisa che all'espletamento del servizio di bar-caffetteria sono adibiti i tre dipendenti con mansioni di banchista bar e barista (n.2) ed n. 1 dipendente con mansioni di cassiera a turn over tra le tre assunte, a copertura dell'orario bar.

21) DOMANDA

Storico del volume di affari mensile e/o settimanale del "centro profitto" adibito a bar-caffetteria.

RISPOSTA

Al riguardo l'attuale Gestore del Servizio ha comunicato che non è possibile estrapolare in tempi brevi il dato richiesto, essendo necessario estrapolarlo dai dati complessivi di bilancio. Si ritiene, invece, utile mettere a disposizione di tutti i concorrenti un'informazione che è stata richiesta in sede di sopralluogo, circa il numero degli scontrini approssimativo emessi giornalmente dal bar, i quali ammontano a circa 800/850.

22) DOMANDA

Le utenze (acqua, luce, gas) sono a carico della ditta aggiudicataria?

RISPOSTA

Sì, sono a carico della ditta aggiudicataria, ed ammontano a circa €15.000,00 annui.

23) DOMANDA

In relazione all'art. 12 del disciplinare di gara, chiede di conoscere se è ammesso il c.d. avvalimento interno (cioè tra mandante e mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese).

L'art. 12, infatti, stabilisce che "non è ammessa la partecipazione contemporanea dell'impresa ausiliaria e di quella che si avvale dei requisiti di quest'ultima, a pena di esclusione di entrambe le imprese". Tale previsione si pone in linea con quanto prescritto dall'art. 49 del d.lgs. 163/2006 che onera, tra l'altro, l'ausiliario a rendere una dichiarazione con cui attesta "che non partecipa in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34".

Ebbene, la giurisprudenza (ex plurimis si veda Consiglio di Stato, VI, sentenza n. 9577 del 29 dicembre 2010) pacificamente ammette l'avvalimento c.d. interno (cioè tra mandante e mandataria).

RISPOSTA

È possibile fare ricorso all'avvalimento all'interno di un raggruppamento temporaneo d'impresa o di un consorzio, come espressamente consentito dal D.Lgs. 163/2006 all'art. 49, primo comma, secondo le formalità indicate al secondo comma, lettera g) dello stesso articolo.

24) DOMANDA

Si chiede se, ai fini della partecipazione della gara è possibile cumulare al massimo due contratti attualmente in essere per raggiungere il requisito di cui all'art. 5 lettera i) del disciplinare di gara.

RISPOSTA

No, il disciplinare di gara richiede che il concorrente abbia eseguito almeno una fornitura analoga a quella oggetto di gara, e quindi un unico contratto eseguito, senza contestazioni, con un bacino di utenza di almeno 1.400 persone.

25) DOMANDA

In caso di partecipazione in Raggruppamento Temporaneo di Imprese, non ancora costituito, si specifica nel Disciplinare di gara (art. 11) che la Capogruppo dovrà possedere la quota più alta del fatturato.

Nei chiarimenti forniti (prima domanda) si specifica che il contratto di punta deve essere posseduto esclusivamente dalla Capogruppo.

La Domanda è, nel caso in cui il maggior fatturato non coincida con il possesso del contratto di punta, chi ritenete debba essere privilegiata tra le 2 aziende quale Capogruppo.

RISPOSTA

Si precisa che nella domanda n.1 si chiarisce che il requisito di cui al punto i) del disciplinare, il quale richiede che *abbiano eseguito almeno una fornitura analoga a quella oggetto della presente gara (c.d. contratto di punta), senza contestazioni, relativa ad un bacino di utenza di almeno 1.400 persone* può essere posseduto solamente dall'impresa individuata come capogruppo o mandataria, e non che deve essere posseduto esclusivamente dalla Capogruppo.

Pertanto, nel caso in cui il maggior fatturato non coincida con il possesso del contratto di punta, sarà privilegiata come capogruppo la concorrente che abbia la quota di fatturato più alta.