



Istituto Nazionale di Statistica

DIREZIONE CENTRALE PER GLI AFFARI AMMINISTRATIVI (DCAA)
Servizio Approvvigionamenti, servizi tecnici e generali (AST)

GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEI BAR INTERNI E DEI PUNTI DI RISTORO DELLE SEDI ISTAT DI ROMA DI VIA TUSCOLANA N. 1788, V.LE LIEGI N. 13, VIA BALBO N. 16 - CIG 8020514189

RISPOSTE AI CHIARIMENTI PERVENUTI

Domanda 1

Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 50 del D.Lgs, “Clausole sociali” si richiede elenco del personale attualmente impiegato nel servizio corredato dai seguenti dati:

1. Qualifica
2. Livello di inquadramento
3. Monte ore settimanali
4. Data assunzione

Risposta alla domanda 1

Tabella Elenco del personale operante nell’appalto al 08.11.2019

N.	Data assunzione	CCNL applicato	Livello	Monte ore settimanale	Qualifica	Mansione	Sito
1	12/12/2015	Dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo	5	40	Operaio	Barista/aiuto cuoco	Via Tuscolana
2	01/11/2014	“	4	40	Operaio	ASM	Via Tuscolana
3	23/11/2015	“	5	30	Operaio	ASM	Via Tuscolana
4	01/06/2017	“	6S	15	Operaio P.T.	ASM	Via Tuscolana
5	01/11/2014	“	6	15	Operaio P.T.	ASM	Via Tuscolana
6	01/11/2014	“	5	40	Operaio	Barista	Via Balbo
7	14/12/2015	“	5	40	Impiegato	Responsabile di bar	Via Balbo
8	01/11/2014	“	6	15	Operaio P.T.	Barista	Via Balbo
9	01/11/2014	“	5	25	Operaio	Barista	Via Balbo

					P.T.		
10	01/11/2014	“	4	40	Operaio	Cuoco	Via Balbo
11	01/11/2014	“	6S	25	Operaio P.T.	ASM	Via Balbo
12	01/11/2014	“	7	15	Operaio P.T.	ASM	Via Balbo
13	04/01/2017	“	4	40	<i>Operaio</i>	<i>Barista</i>	<i>Persona iscritta al Libro Unico del Lavoro, ma non operante nell'appalto</i>
14	01/11/2014	“	6S	20	Operaio P.T.	ASM	Via Balbo
15	05/01/2017	“	5	40	Operaio	Aiuto cuoco e ASM	Viale Liegi
16	01/11/2014	“	5	30	Operaio P.T.	Cuoco	Viale Liegi
17	06/09/2010	“	4	32	<i>Operaio P.T.</i>	<i>Cuoco</i>	<i>Persona iscritta al Libro Unico del Lavoro, ma non operante nell'appalto</i>
18	01/11/2014	“	5	30	<i>Operaio P.T.</i>	<i>Barista</i>	<i>Persona iscritta al Libro Unico del Lavoro, ma non operante nell'appalto</i>

Domanda 2

Indicazione dell'attuale gestore e attuali prezzi praticati in mensa dall'attuale gestore.

Risposta alla domanda 2

Il servizio oggetto dell'appalto è attualmente gestito dalla Società Ladisa Spa. I listini dei prezzi sono affissi presso le mense e possono essere visionati in sede di sopralluogo.

Domanda 3

Indicare in dettaglio le eventuali attrezzature/dotazioni/accessori in proprietà dell'attuale gestore che il futuro concessionario dovrà/potrà reintegrare.

Risposta alla domanda 3

Il futuro gestore dovrà provvedere al reintegro del vasellame, della posateria e delle pentole.

Domanda 4

Indicare la società che emette attualmente i buoni pasto nei confronti dei Vs dipendenti e relativi costi di gestione (royalties).

Risposta alla domanda 4

La Società che emette i buoni pasto del valore di 7 Euro è la Day Ristoservice Spa. La commissione dovuta dal gestore ammonta al 5,17%.

Domanda 5

Confermare che tutti i locali oggetto di concessione sono a norma, da punto di vista della SCIA antincendio/CPI, abitabilità, destinazione d'uso ed ogni altro riferimento normativo.

Risposta alla domanda 5

La documentazione tecnica obbligatoria relativa ai locali oggetto della concessione è disponibile e/o in fase di aggiornamento.

Domanda 6

La tassa sui rifiuti è a carico del concessionario? Si possono conoscere gli esatti metri quadri dei locali per dedurre il costo della tassa rifiuti o direttamente il costo della tassa rifiuti.

Risposta alla domanda 6

La tassa sui rifiuti è a carico del concessionario. Si riportano di seguito le metrature dei locali oggetto della concessione:

- Via Cesare Balbo 16: Mq 116;
- Via Tuscolana Mq 1688;
- Viale Liegi Mq 61.

Domanda 7

Si chiede se per l'offerta tecnica sia stabilito un numero di pagine o allegati

Risposta alla domanda 7

Non è previsto un numero di pagine o allegati per la redazione dell'offerta tecnica.

Domanda 8

In merito alla valutazione delle offerte tecniche, relativamente al criterio di valutazione E.1, si chiede se il possesso/disponibilità di un centro cottura entro 30 minuti da ciascuna sede di servizio sia esclusivamente elemento di valutazione oppure, viceversa, è un requisito di esecuzione e, pertanto, l'aggiudicatario debba presentarlo prima dell'avvio del servizio pena l'annullamento del contratto/aggiudicazione.

Risposta alla domanda 8

Si conferma che il possesso/disponibilità di un centro cottura entro 30 minuti da ciascuna sede di servizio è esclusivamente un elemento di valutazione

Domanda 9

Si chiede se l'accesso al bar è gestito da tornelli e il personale deve timbrare il cartellino per accedervi

Risposta alla domanda 9

Gli accessi ai locali mensa e bar non sono gestiti da tornelli.

Domanda 10

In merito alla valutazione delle offerte tecniche, relativamente al criterio di valutazione "L: impatto ambientale", si chiede se l'offerta di prodotti sia relativa ad entrambi i servizi di mensa e bar oppure solo ad uno dei due (specificare eventualmente quale).

Risposta alla domanda 10

Il criterio di valutazione "L'impatto ambientale" si riferisce sia al servizio mensa che a quello bar.

Domanda 11

In merito alla valutazione delle offerte tecniche, relativamente al criterio di valutazione "I: piano di manutenzione delle attrezzature installate", si chiede se debba essere indicato il piano di manutenzione relativo alle sole nuove attrezzature fornite oppure di tutte le dotazioni/ambienti di cui all'art. 11 dello schema di contratto.

Risposta alla domanda 11

Deve essere indicato il piano di manutenzione relativo a tutte le attrezzature

Domanda 12

In merito alla valutazione delle offerte tecniche si chiede se in fase di gara debba essere presentato il menù proposto e se lo stesso sia oggetto di valutazione discrezionale da parte della commissione. In caso affermativo si chiede in quale criterio di valutazione, nella predisposizione dell'offerta tecnica, il menù debba essere inserito

Risposta alla domanda 12

Relativamente alla composizione del menu, si rinvia a quanto specificato nella tabella contenuta a pag. 34 del capitolato tecnico

Domanda 13

In merito al listino bar, in quanto concessione, il concessionario avrà certamente facoltà di ampliare l'offerta di prodotti alimentari rispetto a quanto previsto dall'attuale listino in corso di gestione. Si chiede pertanto conferma che la determinazione dei prezzi di tali articoli siano a libera discrezione del concessionario.

Risposta alla domanda 13

Si conferma che i prezzi imposti sono quelli elencati nel listino allegato agli atti di gara.

Domanda 14

Si chiede di confermare che è a punteggio solo l'integrazione delle attrezzature e nessun lavoro di adeguamento locali. Si chiede inoltre se tutti i locali sono interessati a tale integrazione.

Risposta alla domanda 14

Si rinvia a quanto dettagliato nella tabella "elementi di valutazione offerta tecnica", criterio H.

Domanda 15

Si chiede se i mezzi di trasporto cui al punto 2.13 del Capitolato, si riferiscono solo a quelli in possesso della Ditta aggiudicataria oppure anche quelli dei Suoi fornitori che consegneranno le merci.

Risposta alla domanda 15

Si conferma che i mezzi di trasporto di cui al paragrafo 2.13 del capitolato tecnico, si riferiscono a quelli in possesso del concessionario.

Domanda 16

Si chiede se i 3.310 euro trimestrali per i consumi idrici ed elettrici si riferiscono a tutte e tre le sedi, se no, quali sono gli importi per tutte le sedi?

Risposta alla domanda 16

Si conferma che per i consumi idrici, elettrici, etc, viene stabilito un valore forfettario trimestrale pari ad € 3.310.00=IVA esclusa per tutte le sedi.

Domanda 17

I distributori automatici attualmente presenti presso la sede di Via Tuscolana e la sede di Via C. Balbo, al subentro del nuovo aggiudicatario, verranno disinstallati, e saranno parte integrante del nuovo contratto con la nuova gestione, visto che sembra che vengano menzionati a pagina 18/40 del capitolato?

In sede di esame delle offerte sarà valutato il piano di sanificazione presentato dalle ditte concorrenti per gli ambienti, per le attrezzature della cucina, per il banco di distribuzione e del bar e per i distributori/erogatori.

Risposta alla domanda 17

La gestione dei distributori automatici di snack e bevande non è oggetto del presente appalto. I distributori/erogatori citati a pag. 48 del capitolato tecnico sono gli erogatori di acqua potabile.

Domanda 18

In base al criterio B4 dell'offerta tecnica, si chiede quanti piani sono previsti in ogni sede, e se la modalità di somministrazione è self service in base a quali standard igienici.

Risposta alla domanda 18

I piani da considerare per la sede di Via Balbo sono 5, 2 per via Tuscolana, 6 piani viale Liegi. La frutta fresca dovrà essere conservata in cestini con chiusura sigillata.

Domanda 19

Dovrà essere fornita una sintetica descrizione del piano di azione previsto per garantire la distribuzione di pasti caldi nelle ipotesi di temporanea sospensione del servizio di ristorazione, mediante l'indicazione di un proprio centro di cottura autorizzato alla veicolazione dei pasti tale da garantire la veicolazione dei pasti entro 30 minuti.

Per proprio centro di cottura s'intende proprio della Ditta, o di un Fornitore terzo di fiducia di pasti veicolati?

Risposta alla domanda 19

Il centro di cottura può essere proprio del concessionario oppure di un fornitore terzo qualificato, ferma restando la responsabilità del servizio in capo al concessionario.

Domanda 20

I criteri L del Disciplinare – IMPATTO AMBIENTALE – sembrano parlando d'impegno di natura tabellare invece che discrezionale, ovvero sembra un punteggio assegnabile in base alla presenza dell'impegno o meno. E' un refuso l'identificativa lettera D?

Risposta alla domanda 20

Si conferma che il criterio L descritto nel capitolato tecnico è un criterio tabellare di valutazione dell'offerta tecnica. L'identificativo D è stato riportato per refuso.

Domanda 21

Si richiede di indicare la capienza della vasca di separazione dei grassi

Risposta alla domanda 21

La vasca di separazione dei grassi presente presso il sito di via Tuscolana ha una capienza di 6.000 litri.

Domanda 22

Il concorrente deve avere eseguito nell'ultimo triennio precedente alla data di pubblicazione dell'Avviso almeno tre esercizi di ristorazione per committenti pubblici e privati per un importo minimo pari a € 2.100.000,00 (euro duemilionicentomila/00). Pag. 6 DISCIPLINARE

Si intende almeno tre servizi di importo complessivo pari a 2.1 M, oppure è il valore unitario dei contratti?

Risposta alla domanda 22

L'importo è complessivo.

Domanda 23

Per quanto riguarda il fatturato medio specifico annuo, riferito a Servizi di Ristorazione, rientrano al loro interno anche l'attività di Bar?

Risposta alla domanda 23

Il fatturato medio specifico annuo comprende anche l'attività di bar.

Domanda 24

A pagina 6 del Disciplinare relativamente alla comprova del possesso del requisito del fatturato richiesto, i vari mezzi elencati si intendono equivalenti tra di loro? Ovvero, si possono produrre solo i bilanci?

Risposta alla domanda 24

Si, sono equivalenti.

Domanda 25

Cosa si intende al punto A dell'appendice Schema RGDP? Cosa si intende per lista delle famiglie campione fornita dal titolare? Cosa si intende per interviste e chiamate al numero verde?

La concessione del servizio mensa non è destinata ai dipendenti delle sedi?

a) *Finalità del trattamento, durata e tipologia dei dati*

Ai fini dell'esecuzione del contratto e per la durata dello stesso, il Responsabile è autorizzato a trattare i dati contenuti nella lista delle famiglie campione fornita dal Titolare ai fini dell'organizzazione delle interviste e del contratto con le famiglie, i dati acquisiti con le interviste, i dati relativi agli esiti dei contratti con le famiglie e i dati acquisiti durante le chiamate al numero verde per l'assistenza alle famiglie.

Risposta alla domanda 25

Si tratta di un errore.

Domanda 26

Relativamente alla gara in oggetto siamo a chiedere se il Modello 5 Offerta nella parte relativa a “Elementi di valutazione offerta economica – Punteggio max 30 attribuiti sulla base del ribasso unico percentuale offerto sui seguenti prezzi a base di gara” debba essere compilato nelle parti in viola (campi riscrivibili) o se si tratta di refuso e debba essere inserito solo lo sconto unico percentuale, come richiesto nel disciplinare.

Risposta alla domanda 26

Non ci sono campi viola. Deve essere presentato un ribasso unico percentuale.

Domanda 27

Relativamente alla gara in oggetto siamo a richiedere se la garanzia provvisoria debba essere necessariamente autenticata da un Notaio o se, come indicato al punto 9 del disciplinare pag.10 possa contenere solamente la “dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante”

Risposta alla domanda 27

La garanzia fideiussoria provvisoria può anche contenere solo la “dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante”.

Domanda 28

In riferimento alla procedura in oggetto chiediamo l'ammontare dei corrispettivi giornalieri e mensili dei bar e se questi sono già parte integrante del valore presunto stimato del contratto come indicato al punto 1.4 del capitolato di 621.556,25 annui.

Risposta alla domanda 28

Si rinvia a quanto scritto sula capitolato tecnico con riferimento al bacino di utenza stimato (paragrafo 1.2) e al valore della concessione (paragrafo 1.4) calcolato sulla base di un'utenza media giornaliera di n. 350 unità complessive in tutte le mense, moltiplicato per il valore medio di un pasto pari ad € 7,00 e per i giorni lavorativi utili in un anno solare. Gli utenti possono usufruire anche nel servizio bar che può essere ricompreso nel valore del buono pasto che in molti casi non viene integralmente consumato per il pranzo. Si evidenzia che, come scritto nel capitolato tecnico, tali stime hanno carattere puramente indicativo, non impegnano in alcun modo l'Amministrazione e non costituiscono alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione del servizio di bar e ristorazione.

Domanda 29

L'assenza dei modelli in formato word e l'impossibilità di compilazione di alcune parti dei modelli in formato pdf editabile allegati alla documentazione di gara (ad es. modello Allegato 1 A – domanda di partecipazione e modello Allegato 1 B DGUE), si chiede di voler confermare che non sia obbligatorio utilizzare i modelli allegati, e che sia viceversa corretto e sufficiente produrre analoghe dichiarazioni riportanti i contenuti sostanziali dei modelli allegati.

Risposta alla domanda 29

E' obbligatorio utilizzare i modelli Istat allegati.

Domanda 30

Il DGUE presente tra la documentazione pubblicata è intestato ad “Agenzia delle Entrate”. E' un refuso?

Risposta alla domanda 30

Sì, è un refuso.

%firma%-1