



Equitalia

Direzione Centrale Risorse e Infrastrutture
Approvvigionamenti e Logistica

Roma, 04 luglio 2012

Prot. n. 2012/7121

N EQ DRI_AL PROCEDURA AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA 12_7121

Alle Società interessate
Inviata via fax

Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio mensa, bar e distributori automatici (CIG: 4297137D9E).

CHIARIMENTI

Con riferimento alle richieste di chiarimenti pervenute, si forniscono le seguenti risposte, ai sensi dell'articolo 71 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.

Domanda 1

In relazione alla partecipazione alla gara ed ai fini di una corretta predisposizione della relativa offerta economica, Vi chiediamo di volerci trasmettere...(omissis) l'elenco del personale impiegato nello svolgimento del servizio di ristorazione presso le Vostre strutture specificate in oggetto. Considerando che in caso di aggiudicazione dell'appalto il personale, ai sensi dell'art. 304 CCNL – Settore Turismo Pubblici Esercizi, dovrà essere assorbito dall'impresa subentrante nella gestione, risulta quanto mai indispensabile conoscere l'esatta consistenza delle effettive unità lavorative attualmente occupate nonché le mansioni, i livelli contrattuali, l'anzianità ed il monte ore settimanale lavorato da ciascun addetto.

Risposta

Come indicato nel paragrafo 4.2 del Capitolato tecnico (Allegato 5), il servizio oggetto di procedura di affidamento non è mai stato svolto né presso la sede di Equitalia di Via Grezar, né nella precedente sede. Pertanto, non esiste personale già addetto al Servizio.

Domanda 2

L'allegato 1 – Schema domanda di partecipazione è disponibile nella documentazione di gara in due formati: uno editabile e uno in .PDF. Abbiamo



riscontrato delle discrepanze tra le due versioni e per tale motivo chiediamo quale delle due sia da ritenere esatta per la compilazione da parte nostra.

Risposta

La documentazione ufficiale è quella in formato .pdf, come precisato nel paragrafo IV.3.3. del Bando di gara (formato elettronico, chiuso e imm modificabile) come anche nelle "Premesse" del disciplinare di gara. Pertanto, nella compilazione dell'Allegato 1, dovrà essere rispettato unicamente il formato .pdf.

Domanda 3

....(omissis) chiede di rendere disponibile le planimetrie in scala corredata dall'elenco delle attrezzature dei locali interessati al servizio di gara in oggetto

Risposta

La planimetria in scala è stata inviata a tutti i concorrenti che hanno effettuato il sopralluogo. In ogni caso, come espressamente indicato sul profilo del committente, nella sezione dedicata alla gara in oggetto "AVVISO - Si precisa che le planimetrie in scala dei luoghi destinati all'esecuzione del Servizio possono essere ritirate presso gli uffici di Equitalia S.p.A, Via Giuseppe Grezar, 14 - Roma, previo appuntamento da richiedere all'indirizzo e mail facilitymanagement@equitaliaspa.it. L'elenco delle attrezzature è già inserito nell'Allegato D al Capitolato Tecnico"

Domanda 4

...Vi richiediamo le planimetrie dei locali oggetto della "Procedura aperta per l'affidamento del servizio di gestione mensa e bar.

Risposta

Vedi risposta n. 3

Domanda 5

Nel disciplinare di gara al punto 12.1 Offerta Tecnica e più precisamente al p.to 6 degli elementi di valutazione è possibile avvalersi dell'istituto avvalimento "struttura alternativa da utilizzare in caso di emergenza"?

Risposta

Se si fa riferimento all'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 49 del D.Lgs 163/2006, lo stesso è ammesso unicamente ai fini della partecipazione alla procedura di affidamento per integrare il possesso "dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo.....(omissis) avvalendosi dei



requisiti di un altro soggetto...(omissis)." (cfr. art. 49 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.) e, quindi, i requisiti previsti nel Bando di gara, ai paragrafi III.2.2 e III.2.3.

Nel caso di specie, la disponibilità della "struttura alternativa" di cui al paragrafo 10.2 del Capitolato tecnico è prevista, invece, ai fini dell'esecuzione del servizio in caso di emergenza.

Pertanto, come previsto nel Capitolato Tecnico (paragrafo 10.2) e nel Disciplinare di gara (paragrafo 12.1, riferito al PT 6) al fine dell'attribuzione del relativo punteggio tecnico (PT 6) il concorrente dovrà dimostrare *"la disponibilità della menzionata cucina a titolo di proprietà, comodato d'uso, locazione, ovvero qualsiasi altro accordo di natura commerciale dal quale si evinca che il concorrente possa effettivamente utilizzare il centro di cottura alternativo indicato in sede di Offerta per tutta la durata del Servizio"*.

Domanda n. 6

- a) E' possibile ammettere una società anche se non ha eseguito il sopralluogo obbligatorio congiuntamente con la mandataria (capogruppo)?
- b) Quali sono gli orari di apertura e chiusura dell'Istituto? In particolare, da che ora è possibile far pervenire in struttura i fornitori per l'approvvigionamento della mensa e del bar, nonché dei distributori?
- c) In merito a quanto richiesto al punto III.2.2. lett. a) del bando di gara siamo a richiedere se l'importo del fatturato globale è da intendersi quale fatturato globale aziendale, ovvero generato da altri servizi non solo di ristorazione.
- d) Relativamente al punto 14.1 lett. c) del disciplinare di gara, si chiede se l'erogazione di un numero di pasti superiori a 280 al giorno per gli anni 2009, 2010, 2011 è dimostrabile con documentazione ed evidenze contabili (fatture) derivanti da più contratti annuali di gestione mensa (convenzioni con Ente pubblico) con un unico Committente, in cui il numero dei pasti non è specificato negli stessi, ma è desumibile dalle suddette evidenze.
- e) Si chiede conferma se è ammesso il subappalto per la parte delle prestazioni che il concorrente intende affidare ad altra società, come previsto dal punto 15 del disciplinare di gara.

Risposta

Rif a): E' possibile.

Rif. b): Gli accessi avvengono normalmente durante gli orari di ufficio 8.00 – 18.00 dei giorni non festivi, dal lunedì al venerdì. Nel rispetto di quanto previsto ai punti 7.5 e 7.6 del Capitolato Tecnico, i fornitori potranno accedere per le operazioni di approvvigionamento secondo le seguenti fasce orarie:

- mensa e bar: 7.00 – 17.00;



- distributori automatici: 11.15 - 12.45 e 15.00 - 17.00.

Rif. c) il fatturato globale, che il concorrente dovrà comprovare di possedere, è il fatturato globale d'impresa risultante dai conti economici dei bilanci della società, riferiti al periodo indicato nel bando di gara.

Rif. d) Come espressamente indicato nel paragrafo 14.1 lett. c) e nell'art. 42 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i., il possesso del requisito (riferito agli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del Bando di gara) dovrà essere dimostrato nel seguente modo: se la prestazione è stata effettuata in favore di Amministrazioni o Enti pubblici, mediante certificati rilasciati e vistati dalle medesime Amministrazioni o Enti pubblici; se la prestazione è stata effettuata in favore di privati, mediante dichiarazione da parte di detti privati ovvero, in mancanza, dallo stesso concorrente. Dette certificazioni/dichiarazioni hanno ad oggetto l'esecuzione di "almeno un contratto avente ad oggetto la gestione del servizio mensa comportante l'erogazione di minimo 280 pasti al giorno con specifica indicazione della/e data/e – e/o del periodo – di esecuzione di detto/i contratto/i." Si precisa che, ai fini della partecipazione e, quindi, della comprova del possesso del requisito, il concorrente potrà fare riferimento: i) ad un unico contratto di durata pluriennale a copertura del requisito per l'intero periodo; ovvero ii) a più contratti di durata anche inferiore al triennio di riferimento purché, complessivamente, coprano l'intero periodo. In ogni caso, ciascun contratto deve avere ad oggetto la gestione del servizio mensa comportante l'erogazione di minimo 280 pasti al giorno. Trova applicazione quanto ulteriormente previsto dall'art. 42, comma 1, lett. a), del D. lgs n. 163 del 2006".

Rif. d) Come indicato nel punto IV.3. n. 6 del Bando di gara e nel paragrafo 15.1 del Disciplinare di gara, è ammesso il subappalto in conformità a quanto stabilito dall'art. 118 del D.lgs. n. 163/2006 e s.m.i.. Si ricorda che l'autorizzazione al subappalto è subordinata all'indicazione da parte del concorrente, in sede di offerta, delle prestazioni che intende subappaltare e della relativa percentuale.

Il Responsabile del Procedimento

Franco Simone