

Alle Società interessate

Roma, 13 novembre 2018

Prot. 2018/5887890

Oggetto: Procedura aperta, sotto soglia, per l'affidamento in concessione del servizio di gestione mensa, a ridotto impatto ambientale, presso la sede di Via G. Grezar, 14, in Roma - CIG 7649876D5E – Risposte alle richieste di chiarimenti

Si forniscono le risposte alle richieste di chiarimenti pervenute entro il giorno 12/11/2018:

Domanda n. 1

Si chiede chiarimento circa il Progetto Tecnico ai sensi dell'art. 23, comma 15, del D.Lgs. n. 50 del 2016 per l'affidamento in concessione del servizio di gestione del servizio mensa a ridotto impatto ambientale presso la sede di via Grezar 14 – Roma.

Tale progetto prevede un “Margine operativo lordo” del 9% non considerando però alcuni significativi elementi fissi (dettati dal capitolato) e variabili (dettati dalle offerte dei singoli concorrenti):

- elementi fissi: poiché il Capitolato prevede l'utilizzo di ticket Consip, non ne vengono computati i costi a carico del concessionario (IVA e Royalties);
- elementi variabili: da un primo margine del 9% (che comprende oltre all'esiguo utile anche i costi aziendali e della struttura organizzativa dell'appalto) andrà decurtato il ribasso offerto dai concorrenti in merito all'elemento prezzo, oltre ai costi derivanti dalle scelte effettuate in merito all'offerta tecnica.

Ad ulteriore esemplificazione di quanto segnalato, segue schema indicante un'ipotesi di costo sostenuto dal Concessionario, al quale andrebbe decurtato lo sconto praticato sull'elemento prezzo:

Ricavi stimati dall'incasso dei pasti (IVA esclusa)	455.130,00 €	1.820.520,00 €	100%
Personale	241.298,14 €	965.192,56 €	53%
Costi per alimenti	159.347,83 €	637.391,32 €	35%
Costi per altro materiale di consumo (Divise, accessori)	9.100,00 €	36.400,00 €	2%
Oneri per la sicurezza interni	600,00 €	2.400,00 €	0%
Altri oneri amministrativi (TARI, cauzioni, assicurazioni, etc.)	3.500,00 €	14.000,00 €	1%
Totale costi medi stimati a carico del Concessionario	413.845,97 €	1.655.383,88 €	91%
Margine Operativo Lordo	41.284,03 €	165.136,12 €	9%
Iva ticket elettronico Consip (stimato l'utilizzo dall'80% dell'utenza)	- 36.410,40 €	- 145.641,60 €	-8%
Royalties ticket elettronico Consip (stimato l'utilizzo dall'80% dell'utenza)	- 32.769,36 €	- 131.077,44 €	-7%
Miglioria cap.3.4 dell'offerta tecnica: 21 ore settimanali aggiuntive	- 20.580,00 €	- 82.320,00 €	-5%
Migliorie cap.1,2; 2,1; 2,2 dell'offerta tecnica (ipotesi)	- 30.000,00 €	- 120.000,00 €	-7%
Nuovo margine operativo Lordo (a cui vanno decurtati gli altri costi per manutenzioni, campionamenti ed analisi, materiale di pulizia, costi di struttura aziendale oltre allo sconto offerto sul prezzo del pasto)	- 78.475,73 €	- 313.902,92 €	-17%

Per quanto sopra, si chiede di chiarire se l'ipotesi riportata sia plausibile o, viceversa, quali degli ulteriori costi evidenziati siano già ricompresi nelle voci di costo del Progetto Tecnico pubblicato dall'Ente.

Risposta n. 1

Si rinvia al P.E.F rettificato.

Domanda n. 2

Si chiede di sapere se è consentito inserire nella busta B offerta tecnica allegati esplicativi dei contenuti della relazione tecnica; in particolare, se è consentito inserire come allegati alla Relazione tecnica - dunque oltre il numero massimo di 25 cartelle di cui quest'ultima deve essere costituita - i 4 menu stagionali con relative ricette e calcoli nutrizionali di cui al punto 5.4 del paragrafo 18.1 *Criteri di aggiudicazione* del Disciplinare di gara.

Risposta n. 2

La risposta è negativa; come riportato al paragrafo 16 del Disciplinare di gara, l'offerta tecnica deve essere costituita da una Relazione tecnica di un numero massimo di 25 facciate.

Domanda n. 3

Con riferimento al sub criterio tecnico 5.5 - *Offerta di preparazione piatti "TRIS"* riportato nella tabella di cui al paragrafo 18.1 *Criteri di valutazione dell'offerta tecnica* del Disciplinare di gara, si chiede di sapere **i)** al realizzarsi di quali condizioni il punteggio verrà attribuito nella sua interezza (misura del piatto? riduzione delle porzioni? prezzo di vendita?); **ii)** se si richiede di inserire nell'offerta il prezzo di vendita.

Risposta n. 3

Il punteggio, di natura tabellare, sarà attribuito solo nella sua interezza, laddove l'operatore offra il "piatto TRIS" con tutte le caratteristiche previste dal relativo criterio. Si conferma che non deve essere indicato alcun prezzo, né le relative caratteristiche, essendo già previste dalla documentazione di gara.

Domanda n. 4

Con riferimento ai sub criteri tecnici 3.1, 3.2. e 3.3 (Curricula di capogruppo mensa, cuoco, aiuto cuoco) di cui alla tabella presente al paragrafo 18.1 - *Criteri di valutazione dell'offerta tecnica* del Disciplinare di gara, si chiede di sapere se è sufficiente l'indicazione delle caratteristiche lavorative nello schema tabellare, oppure se i suddetti curricula devono essere prodotti e, in caso positivo, se vanno inseriti nella Relazione tecnica 25 pagine o in allegato al medesimo documento.

Risposta n. 4

Ai fini dell'attribuzione del punteggio a ciascuno dei subcriteri richiamati è sufficiente dichiarare il numero di anni di esperienza, barrando la corrispondente casella, così come si evince dallo Schema di offerta tecnica allegato sub 3 al Disciplinare di gara.

Come riportato al paragrafo 24.2 - *Requisiti di esecuzione* del Disciplinare di gara, i curricula delle suddette figure professionali dovranno essere trasmessi dopo la comunicazione dell'aggiudicazione, direttamente dall'operatore aggiudicatario, unitamente alla restante documentazione ivi prevista, ai fini dell'efficacia dell'aggiudicazione stessa.

Domanda n. 5

Si chiede di sapere se, con riferimento al possesso dei requisiti speciali, di cui al paragrafo 7 del Disciplinare di gara (7.1 - *Requisiti idoneità*, 7.2 - *Requisito di capacità economico finanziaria*, 7.3 - *Requisito di capacità tecnica e professionale*), sia sufficiente sottoscrivere la dichiarazione di cui alla parte IV.α del DGUE, come previsto alla pagina 19 del Disciplinare, oppure se sia necessario anche inserire nella busta A ulteriori dichiarazioni e/o documenti ai fini della dimostrazione del possesso di detti requisiti.

Risposta n. 5

Si conferma che, come riportato al paragrafo 15.2 - *Documento di gara unico europeo* del Disciplinare di gara, ciascun concorrente dovrà dichiarare il

possesso di tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione, barrando direttamente la sezione «α» presente nella parte IV - *Criteri di selezione* del DGUE.

Domanda n. 6

Si chiede di conoscere le percentuali di utilizzo da parte dei fruitori di ciascuna delle quattro differenti modalità di pagamento del servizio (tessera elettronica ricaricabile, contanti, buono pasto cartaceo e buono pasto elettronico) indicate al paragrafo 8.8 del Capitolato tecnico.

Risposta n. 6

Come da P.E.F. rettificato, attualmente la percentuale di utilizzatori dei buoni pasto elettronici è di circa il 60% mentre il restante 40% dei pagamenti è effettuato in contanti. La tessera elettronica è uno strumento messo a disposizione dal Fornitore (attualmente in circa 200 pezzi) per agevolare e sveltire le operazioni di incasso; la stessa è ricaricabile sia con buoni pasto elettronici sia con contanti quindi non impatta sulle percentuali sopra espresse. Dal 01/07/2018 non sono stati più somministrati buoni pasto cartacei e le percentuali di residuo utilizzo sono irrilevanti.

Domanda n. 7

Si chiede di conoscere la percentuale della commissione dovuta dal concessionario al gestore del circuito dei buoni pasto.

Risposta n. 7

La percentuale della commissione dovuta dal concessionario all'attuale fornitore dei buoni pasto è pari al 5,17% del valore facciale di ciascun buono.

Il Responsabile del procedimento

Paolo Vola
(Firmato digitalmente)