



PROCEDURA COMPETITIVA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA DEL TIPO “FREE-FLOW E DEL BAR” PRESSO LA SEDE ASI DI TOR VERGATA – ROMA.

CHIARIMENTI

1. **D:** Si richiede la planimetria, preferibilmente in formato dwg, dei locali presso i quali dovrà essere effettuato il servizio

R: Si è provveduto a pubblicare la planimetria richiesta (in formato pdf) sul sito web ASI, perché sia a disposizione di tutti i candidati. Si specifica che il formato dwg non può essere fornito in quanto modificabile, anche solo per mero errore di digitazione.

2. **D:** Nel caso in cui una ditta voglia ricorrere all’istituto dell’avalimento per soddisfare la richiesta di possesso di centro di cottura (previsto dalla lex specialis di gara), la ditta ausiliaria dovrà possedere tutte le certificazioni richieste per la partecipazione alla procedura de quo compresa la certificazione 18001 richiesta nel progetto tecnico?

R: La funzione dell’avalimento, secondo la disciplina dettata dall’articolo 49 del Codice degli appalti è proprio quella di consentire al concorrente di “soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo, ovvero di attestazione della certificazione SOA” avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto o dell’attestazione SOA di altro soggetto.

Si specifica che la disponibilità del centro di cottura ed il possesso di un piano di applicazione della sicurezza conforme alla norma OHSAS 18001:2007 Sistema di gestione della sicurezza e salute sul lavoro e redatto secondo quanto previsto dall’art. 26 comma 3° D.lgs. 81/2008, richiesti dall’Allegato 4 al Capitolato tecnico “Linee guida alla predisposizione della offerta tecnica” non è requisito di partecipazione ma elemento qualificante dell’offerta.

3. Nel caso di partecipazione in RTI il sopralluogo dovrà essere effettuato da tutte le ditte componenti il raggruppamento?

R: No. È sufficiente il mandatario munito di apposita delega.

4. **D:** Si richiedono chiarimenti in merito ai punti di seguito riportati:

4.1 Calendario effettivo di lavoro: eventuali periodi di chiusura per le festività natalizie, pasquali, ferie estive ecc..

R: Non è possibile preventivare eventuali periodi di chiusura.

4.2 Tipologia di utenti (età, sesso, livello di attività fisica e quant’altro necessario alla corretta elaborazione di un adeguato Piano alimentare e di menù)

R: La tipologia di utenti e di attività è quella classica di un Ente pubblico.

4.3 Fornitura di posate e piatti a carico della committenza o del concessionario?

R: Le forniture in oggetto sono a carico del Concessionario.

4.4 Raccolta differenziata: modalità di raccolta e tipologie di contenitori che l'ASI metterà a disposizione del concessionario

R: Premesso che è a carico di ASI l'onere di provvedere al conferimento dei rifiuti dal punto di raccolta allo smaltitore autorizzato, i dettagli sull'organizzazione del punto di raccolta, presso il quale il Concessionario sarà tenuto a depositare i rifiuti stessi, verranno definiti (tipologia dei contenitori compresa) avendo a riferimento la regolamentazione dettata in materia dal Comune di Roma cui si rimanda. Resta a carico esclusivo del Concessionario lo smaltimento degli oli alimentari esausti.

4.5 Elenco delle attrezzature

R: la planimetria pubblicata sul sito web ASI, come già segnalato in risposta ai quesiti n. 1 e n. 4.5., comprende in calce l'elenco delle attrezzature messe a disposizione da ASI stessa.

4.6 Planimetria delle aree relative agli ambienti che il concessionario si troverà ad utilizzare nello svolgimento del proprio servizio, possibilmente con la disposizione delle attrezzature, ossia:

- a. Area bar con cucinotto e bagno annesso
- b. Area magazzini-deposito
- c. Area cucina e zone di lavorazione
- d. Aree di lavaggio
- e. Zona mensa
- f. Area distribuzione free-flow

R: Vedasi risposta al punto 1

4.7 I primi piatti sono 4, come da Capitolato Tecnico a pag. 4, o 3, come da Allegato 4 a pag. 4?

R: Nell'Allegato 4 (pag. 4) si prevedono "Due primi piatti del giorno (uno asciutto ed uno in brodo) oltre ad una pasta in bianco ed una pasta con salsa di pomodoro" e, quindi, quattro primi piatti, come previsto nel Capitolato Tecnico (pag. 4).

5. D: Nella "bozza di contratto" art. 9.2 è previsto che il personale adibito al servizio dovrà essere in possesso del L.I.S.A. (LIBRETTO DI IDONEITA' SANITARIA) come da L.283/1962 che ci risulta essere stato abolito con Atto Deliberativo della Regione Lazio n. 230 del 21-/04/2006: questo comporta che in sostituzione del suddetto L.I.S.A. il personale dovrà essere in possesso della formazione sostitutiva come da legge Regione Lazio n. 21/06 ?

R: il riferimento al L.I.S.A. di cui al quesito, richiama, comunque, alla necessità che venga rispettata la normativa nazionale e regionale in tema di controllo sull'idoneità sanitaria del personale alimentarista, vigente all'atto della stipula del contratto.

6. D: Dal sopralluogo è emerso che il pagamento del pasto dei commensali avviene mediante ticket "Qui". È possibile conoscere il valore di tale ticket?

R: L'informazione richiesta non attiene al contenuto della Concessione.

7. D: E' possibile avere la composizione e una stima del numero di cestini freddi richiesti per il sabato, domenica e festivi? In alternativa, il numero ipotetico di commensali presenti in quei giorni?

R: No non è possibile ad oggi fare una previsione su quanto richiesto.

8. D: All'interno della formula per l'assegnazione del punteggio relativo all'offerta economica

$$P_u = C \times (O_{\min}/O)$$

che valore rappresenta (C) il coefficiente di valutazione del prezzo riferito alla singola voce ?

R: la voce C nella formula per l'assegnazione del prezzo è riferita al coefficiente di valutazione del prezzo, per ciascuna delle nove voci riportate nel disciplinare.

Quindi:

- per la voce B1) prezzo offerto per pasto completo, il valore di "C" sarà 5;
- per la voce B2) combinazione primo-contorno, il valore di "C" sarà 4;
- per la voce B3) combinazione secondo-contorno, il valore di "C" sarà 4;
-
- per la voce B9) somma dei prezzi contenuti nel listino prezzi per bar, il valore di "C" sarà 12;

Così come previsto nel disciplinare, *"Il punteggio dell'offerta economica (P2) sarà calcolato come somma dei punteggi P_u attribuiti alle singole voci"*.

9. **D:** Avere un centro di cottura a 10 km comporta l'assegnazione di un punteggio maggiore rispetto ad averne uno a 40km? Oppure è sufficiente che la distanza sia inferiore ai 50km per ottenere il punteggio massimo?

R: l'esistenza del centro di cottura è un dettaglio del criterio attinente alle modalità di organizzazione del servizio, la cui valutazione, quindi, rientra in quella complessiva relativa a tale voce (12 punti).

10. Si richiede l'indicazione del numero di personale che lavorerà presso la nuova sede dell'ASI a Tor Vergata.

R: Sul punto si rimanda alla quantificazione di cui allo schema contrattuale dove si fa riferimento a 350 unità di personale. Resta fermo che la determinazione del numero effettivo di utenti, sulla quale incide l'eventuale occupazione di spazi da parte di Enti diversi da ASI e la movimentazione degli ospiti, è comunque condizionato da elementi esterni.

- 10.1 Si richiede, inoltre, di conoscere l'orario medio di lavoro del personale ASI, tempo pieno o part-time, per stabilire il possibile afflusso al bar ed al servizio di ristorazione.

R: L'orario di lavoro del personale ASI a tempo pieno è di trentasei ore settimanali su 5 giorni lavorativi.

Agenzia Spaziale Italiana
Il Responsabile del Procedimento
Ing. Pasquale Cangiano