



OGGETTO: procedura per l'affidamento in concessione dei servizi di mensa del tipo free-flow e del bar dell'Agenzia Spaziale Italiana, sede di Roma-CIG.6972594e94- richiesta di chiarimenti.

	Domande	Risposte
1	<p>Vi comunichiamo che avremo necessità di conoscere le seguenti informazioni relative al personale attualmente occupato al fine di poter effettuare una valutazione più realistica dei costi di nostra competenza secondo la normativa del CCNL per dipendenti da aziende del settore Turismo parte speciale Pubblici Esercizi del 20/02/2010 come da Capo XII - Norme per la ristorazione collettiva CAMBI DI GESTIONE art.332 e seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - numero degli addetti; - livelli; - anzianità di servizio; - ore giornaliere svolte; - eventuali maternità; - eventuali contratti a termine; - profilo professionale; <p>se possibili suddivisi tra personale dedicato alla mensa e quello dedicato al bar.</p> <p>Si richiede altresì, di quali aziende siano i dipendenti e se in subappalto.</p> <p>Si richiede inoltre di conoscere il prezzo attuale del servizio.</p> <p>Si segnala inoltre che il gestore dell'appalto è obbligato a tenere presso la propria sede il L.U.L -Libro unico del lavoro- (contenente i dati di tutti i lavoratori occupati presso lo stesso) da cui evincere il monte ore lavorativo e le informazioni da noi richieste.</p>	<p>In esito al quesito di cui al presente punto, ma più in generale, relativamente alle richieste di informazioni e dati concernenti il regime del "cambio appalto", si rappresenta che l'oggetto del bando di cui trattasi è riferito all'affidamento dei servizi di Mensa/Bar dell'ASI in regime di concessione. Trattandosi di una concessione di servizio pubblico, quindi, per le prestazioni di cui alla procedura selettiva in questione non saranno riconosciuti al Concessionario corrispettivi e/o compensi, in quanto la società aggiudicataria sarà remunerata nei limiti degli utili commerciali derivanti dall'esercizio dei servizi oggetto della concessione stessa.</p> <p>Il concessionario sarà tenuto a corrispondere ad ASI i soli pagamenti relativi al contributo per costi fissi per i servizi indivisibili ed al rimborso forfettario per le utenze.</p> <p>In tale contesto, non trattandosi di appalto, non è applicabile la disciplina del "cambio di gestione" richiamata nella richiesta di chiarimento che si riscontra. Non sussistono, pertanto, le condizioni per fornire le informazioni richieste relative al personale occupato, informazioni che in gran parte non sono note a questo Ente in quanto anche l'attuale servizio di Mensa/Bar è prestato attraverso un contratto di "Concessione di servizio pubblico".</p>
2	<p>Al fine di poter elaborare un progetto su misura le sarei grata se potesse fornirci le seguenti informazioni utili per determinare il costo del personale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - copia delle ultime buste paga del personale - specifiche sui livelli professionali - specifiche sugli scatti di anzianità 	<p>Sul punto valgono le considerazioni esposte in riscontro alla richiesta di chiarimento di cui al punto n. 1. concernenti l'inapplicabilità della disciplina del "cambio appalto".</p>
3	<ul style="list-style-type: none"> • Si chiede di confermare che sia corretto calcolare l'importo della garanzia provvisoria sul valore presunto della concessione stabilito per il (primo) triennio, ossia Euro 1.125.000,00, e non sul 	<ul style="list-style-type: none"> • Sul punto si segnala che, a differenza di quanto ipotizzato in sede di richiesta chiarimenti, il valore presunto della

	<p>valore del servizio tenuto conto dell'eventuale ripetizione del medesimo, su richiesta di ASI, per un ulteriore triennio; si chiede pertanto di confermare che l'importo della suddetta garanzia, al netto delle riduzioni del 50% e ulteriore 20% previste dall'art. 93 comma 7 del D. Lgs. 50/2016 in caso di possesso di Certificazioni ISO 9001 e ISO 14001, sia pari ad € 9.000,00;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si chiede di voler cortesemente rendere disponibili i seguenti modelli in formato word editabile: Modello 1, Modello 2, Modello 2bis, Modello 3. 	<p>concessione da assumere a riferimento per il calcolo dell'importo della garanzia provvisoria, è quello concernente l'intero importo contrattuale.</p> <p>Pertanto l'importo di riferimento su cui calcolare il valore della garanzia provvisoria, sulla base delle percentuali applicabili in funzione delle riduzioni indicate al comma 7 dell'art. 93 del Codice, è di € 2.250.000,00, corrispondente all'importo contrattuale comprensivo dell'ulteriore triennio di ripetizione dei servizi analoghi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Non è possibile riscontrare positivamente la richiesta concernente la messa a disposizione della modulistica in formato editabile.
<p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Con riferimento all'impegno al rilascio della cauzione definitiva in caso di aggiudicazione di cui al paragrafo 9.4 punto 4, lett. e), si chiede di confermare che sia sufficiente che il medesimo sia contenuto nel testo della fideiussione e che non sia necessario produrre con un documento a parte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Si conferma che l'impegno al rilascio della cauzione definitiva in caso di aggiudicazione va formulato all'interno del testo della fideiussione provvisoria.
<p>5</p>	<p>In merito alla gara in oggetto, si richiedono i seguenti chiarimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si richiede di conoscere l'elenco del personale attualmente impiegato con indicazione di mansione, livello e monte ore settimanale. • Si richiede se l'onere delle manutenzioni straordinarie sia in capo alla stazione appaltante o al concessionario. • Si richiede di conoscere quale parte dell'importo a base d'asta sia stata conteggiata a titolo di incasso bar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sul punto valgono le considerazioni esposte in riscontro alla richiesta di chiarimento di cui al punto n. 1. concernenti l'inapplicabilità della disciplina del "cambio appalto". • Si conferma che le manutenzioni straordinarie sono in capo all'ASI. • Trattandosi, come già argomentato, di Concessione di servizio pubblico, la documentazione di gara fa riferimento al "valore presunto della concessione" il quale contempla in maniera indistinta anche il fatturato del servizio "Bar" il quale "<i>... costituisce parte integrante della concessione e, come tale, sarà gestito insieme agli altri servizi sopraindicati</i>" (art. 1.7. del Disciplinare di gara). La base d'asta su cui applicare il ribasso dell'offerta è riportata nell'elenco dei prezzi massimi di cui all'articolo 10 del Capitolato tecnico ed al Modello di offerta economica (MOD 3). Tale elenco prevede lo sconto sul listino dei prezzi bar.



<p>6</p>	<p>In riferimento alla gara in epigrafe, siamo a chiedere di confermare che trattasi di refuso quanto richiesto nel Disciplinare di gara al punto 5.2 lettera a): La domanda di partecipazione, il DGUE e le restanti dichiarazioni sostitutive: a. devono essere sottoscritte del dichiarante (rappresentante legale del candidato o altro soggetto dotato del potere di impegnare contrattualmente il candidato stesso) mediante la firma digitale o la firma elettronica qualificata, il cui certificato è rilasciato da un certificatore accreditato. In quanto tutta la documentazione di gara deve essere inviata in formato cartaceo all'indirizzo da voi indicato al punto 12.1</p>	<p>Si conferma l'esistenza del refuso segnalato. L'intera procedura prevede che la documentazione venga presentata in formato cartaceo e, quindi, non è contemplata la firma digitale o elettronica.</p>
<p>7</p>	<p>Con la presente a seguito del sopralluogo effettuato presso la Vostra struttura siamo a chiedere i seguenti chiarimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personale attualmente impiegato con relativo monte ore settimanale, mansione, livello, orario di lavoro, luogo (mensa o bar). • Numero di pasti somministrati nell'ultimo anno per ogni combinazione presente (pasto completo, primo contorno, ecc.). • Importo fatturato nell'ultimo anno per quanto riguarda la gestione bar; 	<ul style="list-style-type: none"> • Sul punto valgono le considerazioni esposte in riscontro alla richiesta di chiarimento di cui al punto n. 1. concernenti l'inapplicabilità della disciplina del "cambio appalto". In particolare si conferma che la natura del contratto in corso, così come peraltro quella oggetto della gara, fa riferimento alla concessione e non all'appalto. In ragione di ciò questa stazione concedente non è in possesso dei dati richiesti.
<p>8</p>	<ul style="list-style-type: none"> • E' stato verificato che i dipendenti dell'Agenzia Spaziale Italiana pagano mediante l'utilizzo di ticket "QUI-TICKET" emessi dalla società "QUI!-Group". Ai fini della corretta formulazione dell'offerta tecnico-economica, siamo a richiedere a quanto ammonta attualmente l'aggio applicato sui ticket al momento della conversione in denaro. 	<ul style="list-style-type: none"> • I buoni pasto utilizzati dal personale ASI vengono acquistati dall'Ente attraverso l'adesione alla convenzione Consip Buoni Pasto 6 Lotto 3 – Lazio. La società che li fornisce è la QUI GROUP. Il valore nominale di ciascun buono pasto è di € 7,00, quello reale, pagato da ASI a condizioni Convenzione CONSIP, è di € 5,69.
<p>9</p>	<p>A seguito della lettura dei documenti di gara abbiamo rilevato la necessità di integrare le notizie in essi contenute per poter redigere correttamente l'offerta tecnica ed economica.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Nel capitolato di gara vi è indicato che i fruitori della mensa e bar possono utilizzare per il pagamento buoni pasto cartacei ed elettronici forniti da società specializzate. Abbiamo necessità di conoscere la società ed il tipo di buono in quanto ciascuno distintamente ha uno sconto alla fatturazione di rimborso sul valore facciale ed un ulteriore addebito distinto per ciascuna società emittente per ciascuna operazione elettronica di pagamento effettuata. 2) In considerazione del fatto che il gestore entrante dovrà procedere ad un subentro all'organico esistente e ciò comporta un rapporto di merito rispetto all'attuale volume ore e qualifiche dello 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Sul punto valgono le considerazioni esposte in riscontro alla richiesta di chiarimento di cui al punto n. 8. concernenti l'adesione di ASI alla convenzione Consip Buoni Pasto 6 Lotto 3 – Lazio. 2) Sul punto valgono le considerazioni esposte in riscontro alla richiesta di chiarimento di cui al punto n. 1. concernenti l'inapplicabilità della disciplina del "cambio appalto". 3) Idem al punto precedente



	<p>stesso, chiediamo una lista specifica dell'attuale organico alle dipendenze della ditta ora operante presso l'impianto da più di tre mesi che appunto sarà compreso nell'organico in subentro.</p> <p>3) Nel punto 5.1 del capitolato tecnico viene richiesto che il personale sia qualificato con adeguato corso di qualificazione alla mansione svolta. Ciò implica che i cuochi siano quantomeno diplomati. A tal fine, in considerazione di quanto argomentato nel punto precedente circa il personale in subentro, al fine di tutelare le loro aspettative di continuità di lavoro, avremo necessità di sapere se il cuoco e gli aiuti cuoco siano attualmente in possesso di attestati professionali e, previo loro consenso, averne copia da poter eventualmente produrre in offerta.</p> <p>4) Al punto 9 del Capitolato tecnico è indicato che la spesa TASI sarà a carico del concessionario. Chiediamo di poterne conoscere l'importo attualmente sostenuto.</p>	<p>4) Per quanto attiene al pagamento della TASI si evidenzia che sul punto vanno applicate le disposizioni di cui all'art. 1 c. 681 della Legge n. 147 del 2013 il quale dispone: nel caso in cui l'unità immobiliare è occupata da un soggetto diverso dal titolare del diritto reale sull'unità immobiliare, quest'ultimo e l'occupante sono titolari di un'autonoma obbligazione tributaria. L'occupante versa la TASI nella misura, stabilita dal Comune nel regolamento, compresa fra il 10 e il 30 per cento dell'ammontare complessivo della TASI.</p> <p>Attualmente la percentuale di quota del tributo TASI a carico dell'occupante fissata dal Comune di Roma è pari al 20%.</p> <p>Pertanto sull'attuale ammontare complessivo di € 1.627,00 annuo, la quota di TASI a carico dell'occupante è pari ad € 326,00 annuo. Tale importo dovrà essere adeguato in caso di modifiche normative, con particolare riferimento ad eventuali diverse disposizioni del Comune di Roma in merito al valore della quota del tributo TASI dovuto dall'occupante.</p>
<p>10</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di ticket principalmente utilizzati all'interno della Vostra struttura. • Libro matricola del personale con le specifiche sui livelli professionali e scatti di anzianità utili per determinare il costo del personale. Fatturato e numero dei coffee break per tipologia e numero medio di presenze per questi; Fatturato e numero dei servizi catering e numero medio di presenze per questi. • Indicare se è previsto l'obbligo di imbustare le posate singolarmente. • Conferma che il reintegro degli utensili, delle stoviglie e della posateria sarà a carico della committente. Conferma che la tassa dei rifiuti sarà a carico della committente • Planimetrie in formato DWG dei locali mensa e bar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sul punto valgono le considerazioni esposte in riscontro alla richiesta di chiarimento di cui al punto n. 8. concernenti l'adesione di ASI alla convenzione Consip Buoni Pasto 6 Lotto 3 – Lazio. • Sul punto valgono le considerazioni esposte in riscontro alla richiesta di chiarimento di cui al punto n. 1. concernenti l'inapplicabilità della disciplina del "cambio appalto". • Il Capitolato Tecnico non prevede l'obbligo di imbustare le posate singolarmente, ma (vedi art. 2.1.10.) che la posateria venga confezionata in sacchetti per set individuale, precisando che ciascun set è composto da: forchetta, coltello, cucchiaio e due tovaglioli.

		<ul style="list-style-type: none"> • Si conferma che sono a carico della stazione concedente sia il reintegro degli utensili, delle stoviglie e della posateria, sia l'onere concernente la tassa dei rifiuti. • La planimetria in formato DWG dei locali che verranno consegnati al gestore verrà resa disponibile a tutti i candidati che ne faranno richiesta inoltrando istanza al presente indirizzo di posta elettronica: claudio.barchi@asi.it. Il referente è Claudio Barchi 068567879.
11	<p>In merito alla gara in oggetto con CIG: 6972594E94, si richiedono i seguenti chiarimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abbiamo notato una discrepanza fra quanto chiesto in Capitolato all'art. 14. contenuto della busta tecnica, in cui si fa riferimento a tre documenti da inserire in offerta a) b) c) e quanto indicato all'art 17 Criterio di aggiudicazione in cui si fa riferimento solo a due parametri a) e b). Trattasi di refuso? • Nelle linee guida (allegato n.3 al Capitolato) si fa riferimento nuovamente a tre documenti da inserire in offerta; nel punto 2. Progetto tecnico organizzativo con le caratteristiche metodologiche ed organizzative e piano di controllo della produzione del Servizio si fa riferimento alla Norma ISO 14001:2004 che però non sembra essere oggetto di valutazione in capitolato all'art 17 Criterio di aggiudicazione. Trattasi di refuso? • Si richiede di conoscere la superficie in metri quadrati dei locali in concessione con distinzione tra i locali adibiti a magazzino e produzione ed i locali adibiti a refettorio. • Posto che i prezzi da indicare nell'offerta economica s'intendono IVA esclusa come indicato nel capitolato art 10.4, si richiede di confermare che i prezzi a base d'asta indicati nel precedente art 10.3 siano da considerarsi anch'essi IVA esclusa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sul punto, in merito alle segnalazioni evidenziate con la richiesta di chiarimenti in questione, si precisa che non trattasi di refusi. L'art. 14 del Disciplinare di gara (e non del Capitolato) fa riferimento all'offerta tecnica in originale da inserire nella busta B. L'elenco riportato (dalla lettera a) alla lettera c)) fa riferimento ai documenti progettuali contenenti le informazioni e gli elementi qualitativi caratterizzanti la proposta del concorrente i quali nel loro complesso compongono l'Offerta tecnica. L'offerta Tecnica, quindi, andrà predisposta sulla base di quanto previsto dall'articolo 14 del Disciplinare di gara, nonché secondo le indicazioni contenute nelle "Linee guida", dove si fa riferimento a tre distinte documentazioni progettuali. Rispetto all'Offerta Tecnica, predisposta come sopra precisato, in sede di individuazione degli elementi da valorizzare per l'attribuzione dei punteggi, l'art. 17 del Disciplinare di gara ha individuato le voci di ripartizione del punteggio totale da attribuire all'offerta tecnica stessa (60 punti). In tale sede si è ritenuto che la valorizzazione dei punteggi segua il dettaglio dei Progetti contrassegnati dai n. 2. e 3. delle Linee guida, e ciò considerato in particolare che il "<i>Progetto Tecnico- Caratteristiche Metodologiche ed Organizzative per</i>

		<p><i>l'esecuzione del Servizio"</i> di cui al punto 1 delle Linee guida, si presenta come un documento introduttivo e descrittivo della proposta tecnica, rimandando agli altri due documenti il dettaglio, in sezioni, dell'Offerta. Il <i>Progetto Tecnico-Caratteristiche Metodologiche ed Organizzative per l'esecuzione del Servizio"</i> verrà valutato, quindi, in maniera diffusa nell'ambito dei criteri fissati dall'art. 17 del Disciplinare e non attraverso una singola e specifica voce di valutazione. Stessa cosa dicasi anche per la certificazione di qualità concernente il Sistema di gestione ambientale la quale, non trova una sua puntuale voce di punteggio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si riportano di seguito i dati richiesti: magazzino 20 mq circa; cucina 340 mq circa; refettorio 840 mq circa. • Si conferma che i prezzi a base d'asta riportati all'art. 10.3. del Capitolato Tecnico non comprendono l'IVA.
<p>12</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Al fine di formulare una congrua offerta tecnica ed economica, si richiede l'elenco del personale attualmente in servizio con relativa mansione e monte ore settimanale. • Di fornire l'elenco delle attrezzature attualmente presenti presso i locali oggetto di gara. • Di conoscere la commissione applicata dalla Società Qui Group, che gestisce il servizio sostitutivo di mensa tramite buoni pasto, riconosciuta al gestore del servizio mensa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sul punto valgono le considerazioni esposte in riscontro alla richiesta di chiarimento di cui al punto n. 1. concernenti l'inapplicabilità della disciplina del "cambio appalto". • Le società candidate, tramite il sopralluogo previsto obbligatoriamente dal bando di gara, sono state messe nelle condizioni di riscontrare direttamente le dotazioni strumentali disponibili per l'effettuazione del servizio. Non sembra vi siano le circostanze per integrare tale informativa con un elenco analitico delle relative attrezzature. • Sul punto valgono le considerazioni esposte in riscontro alla richiesta di chiarimento di cui al punto n. 8. concernenti l'adesione di ASI alla convenzione Consip Buoni Pasto 6 Lotto 3 – Lazio.