



DIREZIONE CENTRALE  
APPROVVIGIONAMENTI  
E PROVVEDITORATO  
UFFICIO II Gare

Roma 8 maggio 2009  
Prot. n. 1079

**OGGETTO:** Risposte a quesiti sulla procedura aperta ad evidenza pubblica, suddivisa in lotti, finalizzata all'affidamento triennale del servizio di ristorazione collettiva presso i Convitti e le Case Albergo dell'Inpdap ai sensi del D.lgs 163/2006.

**1) Si chiede di conoscere se il requisito del fatturato globale sia soddisfatto nel caso in cui il fatturato globale prodotto negli ultimi tre anni sia complessivamente non inferiore a due volte la base d'asta per il lotto al quale si partecipa, ovvero nel caso in cui il fatturato globale prodotto negli ultimi tre anni sia complessivamente non inferiore, per ciascun anno considerato, all'importo a base d'asta.**

Relativamente al requisito del fatturato globale, al netto dell'IVA, si ritiene utile quello prodotto negli ultimi tre anni (2006-2008) che complessivamente non potrà essere inferiore a due volte la base d'asta per il lotto al quale si partecipa, come previsto all'art. 2 del disciplinare di gara.

L'indicazione di cui all'art. 4 punto n) del disciplinare, è un refuso che va modificato in conformità dell'art. 2.

*Il presente chiarimento vale quale "errata corrige" del Disciplinare di gara all'art. 4 punto n).*

**2) Si chiede di conoscere se al primo rigo della scheda analitica contenuta nella "scheda offerta economica" debba essere indicato separatamente il Costo per unità di colazione effettivamente erogato ed il Costo merenda di metà mattina effettivamente erogata, ovvero se debba essere indicata la somma di tali due costi.**

Ad ogni singola voce dovrà corrispondere il rispettivo costo. (costo colazione = €.... costo merenda di metà mattina = €..... costo pranzo = €..... Etc.

**3) Si chiede di conoscere se la cauzione provvisoria dovrà avere valore pari al 1% della base d'asta dell'appalto anche nel caso in cui non si concorra per tutti i lotti, ma solo per alcuni.**

La cauzione provvisoria dovrà essere relativa ai lotti per cui si partecipa.

**4) I sopralluoghi presso le Strutture interessate dalla procedura di gara sono obbligatori? E' inoltre previsto che vengano rilasciati degli attestati di avvenuta effettuazione dei medesimi?**

I sopralluoghi non sono obbligatori, tuttavia sono vivamente consigliati in quanto permettono di rilevare lo stato dei locali e delle attrezzature. Tali elementi sono essenziali per produrre l'offerta tecnica. Dovranno essere concordati direttamente con le Strutture interessate tramite i recapiti telefonici indicati nei rispettivi capitolati. Le Strutture rilasceranno appositi attestati di avvenuta effettuazione di sopralluogo .

**5) Si chiede di poter avere l'elenco del personale degli attuali gestori del servizio di ristorazione presso le Strutture oggetto di gara, completo dei seguenti dati: qualifica, livello, monte ore settimanale, anzianità di servizio.**

I dati richiesti sono pubblicati sul sito INPDAP sotto la voce "SCHEDE VARIE" della presente gara.

**6) Per consentire una corretta elaborazione delle offerte economiche, si chiede di poter avere indicazione – con riferimento a tutte le Strutture interessate dalla procedura di gara – del numero dei pasti (colazioni, merende, pranzi e cene) relative all'anno 2008 .**

Le offerte economiche dovranno essere calcolate in base al numero degli ospiti presenti nella struttura negli anni 2008/2009 secondo l'articolazione temporale come indicata nei rispettivi Capitolati d'appalto. Non si prevedono, se non nel Convitto di Caltagirone (per il quale il conteggio è infatti diverso) scostamenti significativi rispetto al passato.

**7) Si richiede che venga chiaramente esplicitato quale tipologia di consumazione (colazione, merenda, pranzo, cena o altro) deve considerarsi inclusa nella "tariffa convenzionata per ospiti extra".**

Nella "tariffa convenzionata per ospiti extra" è compreso il costo del solo pranzo o della sola cena. Solo relativamente agli ospiti convenzionati, il costo del pranzo e della cena dovrà essere il medesimo.

**8) All'allegato 2 del Capitolato si prevede espressamente "Il menù**

**settimanale dovrà essere compilato sulla base delle seguenti indicazioni:”**  
*(la ditta elenca le pietanze proposte dalla Stazione Appaltante come indicato nel suddetto allegato).*

**A tale proposito si chiede se tali indicazioni devono riguardare il pranzo e la cena oppure il pranzo o la cena.**

Le pietanze indicate dovranno essere presenti una volta a settimana nel pranzo ed una volta a settimana nella cena possibilmente con un’alternanza durante la stessa giornata.

**9) Il piano dietetico deve includere anche lo sviluppo bromatologico di ogni singola pietanza?**

Nel piano alimentare, preferibilmente, occorre indicare un corretto e bilanciato apporto calorico delle sostanze nutritive anche in relazione all’età degli ospiti.

**10) Relativamente agli allegati del Capitolato ed al fine di poter quanto meglio possibile tarare i contenuti del previsto progetto gestionale-organizzativo, si chiede di poter avere indicazioni più precise sui sottoparametri ai quali verranno attribuiti i punteggi massimi previsti dal disciplinare di gara (rispettivamente n. 20, n. 20, n. 10 e n. 10).**

Rispetto alla voce “Progetto tecnico” si terrà conto delle soluzioni tecniche indicate per la migliore organizzazione del servizio (punti 10), dell’organizzazione logistica (punti 3), del curriculum del Direttore del Servizio (punti 2), delle proposte migliorative dell’attuale servizio (punti 5).

Per il “ Piano alimentare e menù” si terrà conto del piano alimentare (punti 10) e dei menù proposti (punti 10).

Non verranno utilizzati ulteriori sottoparametri per ciascuna delle voci rimanenti.

**11) Si chiede di poter avere chiarimenti circa l’interpretazione da dare alla frase di cui all’ultimo capoverso dell’art. 4 – pag. 3 dei vari capitolati speciali e precisamente:**

**“nel computo del costo unitario dei pasti sono da imputare i pasti erogati al personale di società terze impiegato nel servizio di assistenza agli ospiti rispettando il rapporto di 1/15 nei convitti e di 1/30 nelle Case Albergo?”**

Nel calcolo del costo unitario in base al numero degli utenti presenti nella Struttura, si dovrà includere anche il personale impiegato nel servizio socio-assistenziale rispettando il rapporto di 1/15 o di 1/30 inteso rispettivamente come un operatore ogni 15 utenti o un operatore ogni 30 utenti.

**12) All’art. 4 del disciplinare di gara si fa riferimento all’offerta tecnica che “dovrà essere articolata in non più di 4 cartelle”. Tale unità di computo è da**

**intendersi come 4 elaborati distinti, così come indicato nel richiamato art. 4, ovvero: progetto tecnico, piano alimentare di menù, piano manutenzione, piano di igienizzazione, derattizzazione, etc.**

Per cartella s'intende un foglio formato A4 fronte/retro. Tale valore è indicativo anche se si invita ad attenersi a parametri compatibili.

**13) Relativamente al centro di cottura (all' allegato 1 del Capitolato d'appalto "Linee guida per la predisposizione del Progetto Tecnico" ) si chiedono chiarimenti sui seguenti aspetti.**

- obbligo o meno di possedere un centro di cottura esterno in disponibilità della ditta concorrente ai fini della partecipazione della gara;**
- distanza massima ammessa (o tempo di percorrenza massima) del centro di cottura della sede di svolgimento del servizio e/o eventuale ottemperanza a specifiche disposizioni regionali in merito;**
- eventuale indicazione dei dati che esprimano potenzialità, dotazioni di attrezzature ed impianti e possesso di autorizzazioni ed eventuali certificazione del centro di cottura.**

- Non esistono riserve sulle modalità di utilizzo di un centro di cottura purchè queste siano indicate in sede di offerta e documentate nei modi di legge (disponibilità diretta, subappalto, avvalimento).

- la distanza ammessa dovrà essere tale da garantire, comunque, il perfetto stato dei cibi veicolati e la tempestività del servizio.

- il centro di cottura dovrà essere in possesso di tutte le certificazioni richieste obbligatoriamente dalla normativa vigente.

**14) Relativamente alla Casa Albergo di Monteporzio Catone :**

- a) nel capitolato non è stato indicato il numero degli ospiti presenti nel 2009;**
- b) nel capitolato viene richiesto che il gestore assicuri il funzionamento del servizio bar a favore degli ospiti. E' possibile saperne gli orari di apertura?**
- c) E' possibile sapere la composizione dei pasti e della colazione?**

a) Gli ospiti presenti nella Casa Albergo di Monteporzio Catone nel 2009 sono n. 130

b) L'orario del servizio bar in favore degli ospiti è il seguente: 8 – 14 e 16 -18.

c) I dati richiesti sono pubblicati sul sito dell'INPDAP sotto la voce "SCHEDE VARIE" della presente gara.

**15) Con riferimento al personale dipendente degli attuali gestori del servizio di ristorazione si richiede di quali aziende sono dipendenti e se sono in subappalto.**

**Si segnala altresì che il gestore dell'appalto è obbligato a tenere nel luogo del lavoro il libro matricola (contenente i dati di tutti i lavoratori occupati presso**

**lo stesso) il foglio presenza e copia delle buste paga da cui evincere il monte ore lavorativo e le informazioni da noi richieste.**

L'Istituto non è tenuto a fornire, per motivi di riservatezza, i nominativi dei dipendenti e delle aziende che operano nel servizio di ristorazione.

Le informazioni relative al personale sono pubblicate sul sito dell'INPDAP alla voce "SCHEDE VARIE" della presente gara.

**16) In riferimento "alla busta A – Documentazione – al punto m) vengono richieste due referenze bancarie. In caso di partecipazione a più lotti bastano ugualmente due referenze o ci vogliono due referenze per ogni lotto a cui si partecipa?"**

Anche in caso di partecipazioni a più lotti di gara sono sufficienti due referenze bancarie.

**17) Si chiede la possibilità di ricevere copia delle planimetrie della Struttura.**

Le planimetrie possono essere richieste in sede di sopralluogo presso la Struttura stessa.

**18) Relativamente al punto q) di pag. 5 del disciplinare di gara si chiede se in caso di RTI la certificazione di qualità può essere posseduta solo da un'azienda o da tutte le aziende facenti parte del raggruppamento .**

In caso di RTI la certificazione di qualità deve essere posseduta da tutte le aziende facenti parte del raggruppamento come previsto dall'art. 4 del disciplinare di gara.

**19) relativamente alle Strutture di Anagni e Monteporzio Catone si richiedono i consumi di gas metano necessari per l'espletamento del servizio di ristorazione sostenuti nell'anno 2008.**

Non è possibile fornire alcun dato certo in quanto attualmente le fatturazioni comprendono complessivamente i consumi della Struttura.

**20) All'art. 4 del disciplinare di gara per la formulazione del progetto tecnico si richiede che deve essere predisposto secondo le linee guida di cui agli allegati 1, 2, 3 e 4 del capitolato d'appalto: tali linee guida non sono presenti sul sito .**

Le suindicate linee guida sono attualmente pubblicate sul sito dell'INPDAP della presente gara.

**21) Relativamente alla Casa Albergo di Monteporzio Catone si richiedono**

**informazioni più dettagliate circa la consistenza dei locali, impiantistica, ed attrezzature.**

L'elenco delle attrezzature relative alla Casa Albergo di Monteporzio Catone è pubblicato sul sito dell'INPDAP sotto la voce "SCHEDE VARIE" della presente gara. Per quanto non riportato, rivolgersi direttamente alla Struttura che ha avuto indicazione di rendersi pienamente disponibile per la ricognizione diretta da parte delle ditte interessate rispetto allo stato dei locali e delle attrezzature.

Per quanto riguarda le attrezzature, le strutture impiantistiche e i locali adibiti al servizio di ristorazione delle altre Strutture potranno essere visionati in sede di sopralluogo.

**22) Si richiede una proroga dei termini di consegna di presentazione delle offerte.**

Si fa presente che stante l'urgenza dell'Istituto non è possibile concedere proroghe.

**23) Nell'allegato 1 al capitolato d'appalto nella descrizione delle Linee Guida per la predisposizione del progetto tecnico si chiede di indicare tutti gli interventi strutturali che fossero ritenuti necessari per l'adeguamento alle norme dettate dal D.lgs. 626/94 e s.m. ovvero se tutti gli interventi che fossero considerati opportuni per una maggiore funzionalità del servizio. La ditta aggiudicataria dovrà indicare secondo quanto indicato in offerta eventuali interventi di messa a norma per le attrezzature, i macchinari, gli impianti e gli arredi presenti. Si chiede se tutto quanto proposto in sede di offerta sarà a carico della ditta aggiudicataria o dell'Inpdap.**

Gli interventi in questione sono a carico dell'Inpdap.

**24) Al punto 3 dell'Allegato 1 "Organizzazione e organigramma....." è richiesto il curriculum professionale e formativo del direttore del servizio e del capo cuoco e del personale inserito dalla ditta nell'organico dell'impianto. Si fa presente che alcune di queste figure professionali verranno assunte solo dopo l'aggiudicazione dell'appalto e non è possibile, in questa fase, indicarne i curricula. Si chiede se sia possibile inserire mansionari e requisiti professionali minimi che detto personale deve avere.**

Per la stazione appaltante è necessario acquisire i curricula in questione. In particolare la ditta deve fornire necessariamente il curriculum del direttore del servizio e quello del personale che eventualmente intende assumere oltre a quello già presente nella Struttura oggetto di riassorbimento. I curricula non concorrono alle 4 cartelle.

**25) Si richiede, per i lotti di Anagni e Monteporzio Catone, l'importo sostenuto dall'Ente per le utenze dell'ultimo anno.**

Non è possibile fornire alcun dato certo in quanto attualmente le fatturazioni comprendono complessivamente i consumi della Struttura.

**26) Nel lotto di Monteporzio Catone, oltre al servizio di ristorazione, il gestore dovrà assicurare il funzionamento del servizio bar in favore degli ospiti. Si chiede se il progetto tecnico, per questo lotto, dovrà essere sviluppato anche per questo servizio o solo per il servizio di ristorazione.**

**Si chiede inoltre se il listino del bar è libero o i prezzi agli utenti sono da concordare con Inpdap o se sia già presente un listino al quale la ditta aggiudicataria dovrà attenersi; si richiede, inoltre, il fatturato medio annuo del servizio bar effettuato nell'ultimo biennio.**

Nel progetto tecnico relativo al lotto di Monteporzio Catone si dovrà includere anche il servizio bar. Riguardo al listino prezzi bar, la ditta aggiudicataria dovrà attenersi a quello esistente nella Struttura, che potrà essere aggiornato a partire dal II° anno secondo la normativa vigente.

Il fatturato medio annuo del servizio bar nell'ultimo biennio non è rilevante ai fini della formulazione dell'offerta.

**27) Si chiede se l'analisi dei costi componenti l'offerta da allegarsi alla scheda offerta economica, vada fatta solo sui costi della giornata alimentare completa o sulle singole tipologie di pasto.**

L'analisi dei costi va fatta sulle singole tipologie di pasto in relazione al numero di utenti previsto per ciascuna tipologia e tale analisi deve portare ad un equilibrio complessivo del ricavo dell'intera giornata alimentare.

**28) Si chiede se il Piano di sanificazione dovrà essere sviluppato nella cartella del progetto tecnico (cartella 1) o in quella del Piano d'igienizzazione, disinfestazione ....(cartella 4).**

Il Piano di sanificazione dovrà essere sviluppato secondo le Linee Guida predisposte nell'Allegato 4 del Capitolato d'appalto.

**29) Ai fini delle fatturazioni, l'IVA va calcolata al 4 o 10%?**

L'IVA per i Convitti di Arezzo e Sansepolcro va calcolata al 4%, per tutte le altre Strutture al 10%

IL DIRIGENTE GENERALE  
( F.to Dr.ssa Valeria Vittimberga)



IL DIRIGENTE GENERALE  
( Dott.ssa V. Vittimberga)

All.n. 10