

**INPS**

Istituto Nazionale Previdenza Sociale



**ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE**

Direzione Centrale Risorse Strumentali

**CENTRALE ACQUISTI**

**INFORMAZIONI COMPLEMENTARI**

**ex art. 71, comma 2°, del D.Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006**

**Procedura aperta di carattere comunitario ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D.Lgs. n. 163/2006, per l'affidamento della gestione *global service* della Casa Albergo ex INPDAP di Monteporzio Catone (RM)**

**Via Ciro il Grande, 21 – 00144 Roma  
tel. +390659054280 - fax +390659054240  
C.F. 80078750587 - P.IVA 02121151001**

## 1) **Quesito**

Per la qualificazione del consorzio stabile ex art. 34 comma 1 lett. c) si applica l'art. 277 del Regolamento Appalti?

Per cui il consorzio si può qualificare attraverso la somma dei singoli requisiti delle consorziate designate all'esecuzione delle diverse attività come nell'esempio di seguito riportato?

- Consorziata X esecutrice pulizie in possesso dei requisiti previsti per tale tipologia di attività;
- Consorziata Y esecutrice ristorazione in possesso dei requisiti previsti per tale tipologia di attività;
- Consorziata Z esecutrice delle attività di manutenzione in possesso dei requisiti previsti per tale tipologia di attività.

Inoltre, relativamente alle attività di manutenzione, dal Disciplinare di gara si evince che il requisito da possedere sia quello della sola attività prevalente e consistente nella SOA OG11 Classifica II.

Per l'attività scorporabile non è necessario il possesso della SOA OG 1 potendo, il concorrente, alternativamente:

- eseguire le prestazioni scorporabili direttamente purché in possesso di SOA OG11 di classifica superiore alla II;
- subappaltare per intero le prestazioni.

In questo caso è sufficiente presentare una semplice dichiarazione di subappalto o occorre già indicare la ditta subappaltatrice in possesso del requisito SOA OG1?

## **Chiarimento:**

**Relativamente alla qualificazione del consorzio stabile ex art. 34 comma 1 lett. c) si applica l'art. 277 del Regolamento Appalti.**

**Relativamente alle attività di manutenzione deve essere indicata la ditta subappaltatrice in possesso del requisito SOA OG1 nei termini stabiliti all'art. 20 (Divieto di cessione del contratto e subappalto delle prestazioni) del Disciplinare di gara.**

## 2) **Quesito**

- a) Con riferimento all'art. 26 del Disciplinare di gara, si fa notare che negli allegati numerati da 1 ad 8, dichiarati come reperibili sul sito internet [www.inps.it](http://www.inps.it) (allegato 2 ter "allegato al Capitolato speciale d'appalto – planimetrie") non risulta presente: essendo le planimetrie un documento essenziale per la formulazione dell'offerta inerente il servizio di pulizia, si chiede la relativa integrazione quanto prima.
- b) Con riferimento all'art. 6.1 a) pag. 14 del Capitolato tecnico si legge "per la determinazione delle superfici si terrà conto delle tabelle analitiche redatte dall'Amministrazione" si chiede se è possibile conoscere di tali tabelle.
- c) Con riferimento all'art. 5 pag. 6 del capitolato tecnico, si chiede se le superfici relative a Cucine, bar, sala da pranzo, magazzini (mq 400+ mq 130+ mq 100) sono da

ritenersi già comprese nei valori precedentemente indicati (tot. Mq 10.611) ed in caso affermativo in quale tipologia di area.

- d) Con riferimento all'Allegato al Capitolato tecnico "schede tecniche" per il servizio di pulizia, si legge al termine di ogni scheda N.B.: la periodicità giornaliera si riferisce a tutti i giorni dell'anno". Si chiede di conoscere se è corretta l'interpretazione che tutti i locali, quali ad esempio anche gli uffici, teatro, palestra, laboratori, magazzini etc. saranno soggetti ad intervento di pulizia tutti giorni dell'anno compresi sabati, domeniche e festivi, in caso contrario si prega di precisare le reali dettagliate frequenze.
- e) Con riferimento al disciplinare di gara, alla determinazione degli importi a base di gara ed alla formulazione dell'offerta economica, appurato che il valore unitario a base d'asta di € 34,29 è stato calcolato considerando la massima recettività della struttura, ovvero n. 126 ospiti, si chiede di precisare quali sono i valori previsionali di presenza per i prossimi 3 anni di affidamento dei servizi.

#### **Chiarimento:**

- a) **Il riferimento alle planimetrie è un refuso. Le valutazioni in merito ai locali possono essere dedotte dal sopralluogo obbligatorio.**
- b) **Le superfici convenzionali oggetto dei servizi appaltati sono quelle indicate nell'art. 5 "Breve descrizione della struttura, caratteristiche dei locali e delle aree" del Capitolato tecnico. Qualora, durante la vigenza contrattuale, si renda necessario modificarne l'entità, la determinazione delle nuove superfici convenzionali avverrà attraverso delle tabelle analitiche redatte dalla Amministrazione.**
- c) **No, le superfici relative a Cucine, bar, sala da pranzo, magazzini (mq 400+ mq 130+ mq 100) per un totale di 600 mq non sono ricomprese nei valori precedentemente indicati nella tabella di cui all'art. 5 del Capitolato tecnico e pari a 10.611 mq a cui pertanto devono essere sommati.**
- d) **Si confermano le frequenze indicate nelle schede tecniche riportate nell'Allegato al Capitolato tecnico. Tali frequenze dovranno essere rispettate durante tutto l'arco dell'anno.**
- e) **Non è possibile stabilire a priori i valori previsionali di presenza per i prossimi 3 anni.**

#### **3) Quesito**

In riferimento alla procedura global service dei servizi ex Inpdap c/o Casa Albergo di Monteporzio Catone (RM), siamo con la presente a richiedere i seguenti chiarimenti:

- a) Elenco del personale operante presso la Struttura dedicato al Servizio oggetto di gara, distinto per qualifica, monte orario, CCNL di riferimento, anzianità maturata.
- b) Se allegato all'offerta tecnica debba essere presentato il piano alimentare (menù) o se questo vada presentato successivamente all'aggiudicazione.
- c) Elenco delle attrezzature oggetto di gara, con evidenza di quelle di proprietà dell'Ente e di quelle di proprietà dell'attuale gestore.

**Chiarimento:**

- a) **Si elenca di seguito il personale operante presso la Struttura e dedicato ai servizi appaltati:**  
n. 2 unità sono addette al servizio di manutenzione;  
n. 21 unità sono addette al servizio di pulizia e guardaroba;  
n. 13 unità sono addette al servizio di ristorazione.  
Quanto alle ulteriori informazioni richieste, non si ritiene di dover fornire il dettaglio dell'offerta dell'attuale fornitore in quanto non si ravvisa alcuna correlazione tra l'attuale organizzazione del lavoro e quella che, in piena autonomia, il concorrente intenderà proporre.
- b) **L'allegato 2-ter al Disciplinare di Gara (piano alimentare) fa parte degli atti di gara. Eventuali migliorie proposte andranno indicate nell'ambito delle 30 pagine previste per l'offerta tecnica.**
- c) **Si riporta di seguito la scheda riepilogativa della dotazione di stoviglie e utensili di bar, cucina e sala, di proprietà dell'Istituto consegnate alla ditta attualmente responsabile del servizio di ristorazione. L'elenco in argomento risale a tre anni fa pertanto potrebbe aver subito nel tempo delle lievi variazioni, che potranno essere verificate dal concorrente in sede di sopralluogo presso la struttura. Gli elettrodomestici presenti nelle cucine, visionabili attraverso sopralluogo, sono di proprietà dell'Istituto. Coperte, copriletti, tovaglie e asciugamani, lenzuola, ed altra biancheria piana presenti e visionabili sono altresì di proprietà dell'Istituto; le attrezzature per la pulizia sono invece del fornitore e verranno rimosse, restando a carico dell'attuale offerente tutti gli obblighi specificamente indicati nel capitolato tecnico.**

<b>BAR</b>	<b>totali</b>
cucchiaini da caffè	30
bicchieri vetro	11
<b>Cucina e Sala</b>	
tazze colazione	134
piattini	179
cucchiaini	126
piatti cupi	134
piatti piani	131
piattini frutta	124
bicchieri acqua e vino	125
forchette	368
coltelli	238
cucchiaini	117
zuccheriere acciaio	7
caraffe acciaio	11
formaggiere	45

oliere	44
vassoi per ospiti amm.	15
mestoli grandi	4
vassoi rotondi acciaio	13
spatole	4
schiumarole	8
forchettoni a tre denti	4
forchettoni a due denti	5
levatorsoli (mele)	1
forbici uso cucina	3
sbucciapatate	3
coltellini da verdura	4
rotella per pasta	1
taglieri in teflon	2
forchette per sporzion.	4
mannoia	1
coltelleria da cucina	8
palette da forno	3
arrotacoltelli	3
forchettone X arrostiti	2
batticarne	1
mestoli bucati X pasta	6
mestoli coppa X sala	9
paletta gelato	2
lillo X spaghetti	1
colabrodo	1
salsiere	11
bicchierini soufflè acc.	30
teglie rotonde ad anello	4
teglie rotonde da forno	5
zuppiere	10
pentolame varie misure	30
pentole con fori	3
teglie da forno rettang.	8
coperchi	11
vassoi rettangolari acc.	23
vassoi ovali da portata	30

scolaverdure da bollitore	2
passatutto	1
scolaverdure rotondo	1
portategamino uova	36
piatti acc. X uova tegam	60
teglie per pizza rettango.	15
macchina pelapatate	1
macchina tritacarne	1

#### 4) Quesito

Desideriamo partecipare alla gara con l'avvalimento di un'altra impresa ma, durante la creazione del PASS OE sul sito dell'AVCP, ci risulta impossibile procedere alla richiesta di avvalimento e il messaggio che il sistema restituisce è: "non esistono per la gara requisiti condivisi avallabili".

Chiediamo, quindi, di poter ricevere indicazioni utili sulle modalità di presentazione del PASS-OE da parte nostra (ad esempio se saranno ritenuti validi due PASS-OE distinti, uno per ciascuna impresa).

#### Chiarimento:

**In caso di impossibilità nel procedimento di registrazione da parte del Concorrente al sistema AVCPass, sarà possibile produrre il documento richiesto anche in formato cartaceo nei termini indicati all'art. 11 (Avvalimento dei requisiti) del disciplinare di gara.**

#### 5) Quesito

Visto quanto dichiarato all'art. 4 p.to 3 del disciplinare, al fine di formulare una corretta valutazione economica, si chiede di sapere i dati storici di occupazione riferiti quantomeno al 2013 e suddivisi mensilmente e/ o i dati medi dell'ultimo triennio e, qualora disponibili, i dati previsionali di occupazione minima per il periodo contrattuale.

#### Chiarimento:

**I dati storici di occupazione delle stanze riportati all'art. 2 del capitolato tecnico valgono sia come media annuale sia come media mensile delle presenze. Gli ospiti della Struttura vi soggiornano infatti in via continuativa senza interruzioni e/o sospensioni.**

**Quanto ai "dati previsionali di occupazione minima per il periodo contrattuale", non è possibile offrirne una proiezione essendo il dato subordinato alle adesioni ai bandi pubblicati annualmente dall'Istituto e conseguenti graduatorie; resta inteso, comunque, che il numero degli ospiti non potrà superare i limiti della ricettività consentita alla struttura.**

## **6) Quesito**

Si richiede di ricevere l'elenco del personale già alle dipendenze delle Ditta che attualmente forniscono i servizi oggetto dell'appalto, effettivamente impiegate presso la Casa Albergo di Monteporzio Catone, riportando le seguenti informazioni:

- a. CCNL applicato;
- b. Data di assunzione di ogni lavoratore;
- c. Tipologia di contratto di ogni lavoratore;
- d. Qualifica, mansione e livello di ogni lavoratore;
- e. Monte ore settimanale di ciascun lavoratore;
- f. Eventuale riconoscimento economico per anzianità di servizio maturata.

### **Chiarimento:**

**Si elenca di seguito il personale operante presso la Struttura e dedicato ai servizi appaltati:**

- n. 2 unità sono addette al servizio di manutenzione;**
- n. 21 unità sono addette al servizio di pulizia e guardaroba;**
- n. 13 unità sono addette al servizio di ristorazione.**

**Quanto alle ulteriori informazioni richieste, non si ritiene di dover fornire il dettaglio dell'offerta dell'attuale fornitore in quanto non si ravvisa alcuna correlazione tra l'attuale organizzazione del lavoro e quella che, in piena autonomia, il concorrente intenderà proporre.**