

*Procedura aperta di carattere comunitario ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva presso i Convitti Inps ex Inpdap, situati ad Anagni (Lotto 1), Arezzo (Lotto 2), Caltagirone (Lotto 3), Sansepolcro (Lotto 4), Spoleto (Lotto 5)*

**INPS**

Istituto Nazionale Previdenza Sociale



**ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE**

Direzione Centrale Risorse Strumentali

**CENTRALE ACQUISTI**

**INFORMAZIONI COMPLEMENTARI**

**Procedura aperta di carattere comunitario ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva presso i Convitti Inps situati ad Anagni (Lotto 1), Arezzo (Lotto 2), Caltagirone (Lotto 3), Sansepolcro (Lotto 4), Spoleto (Lotto 5)**

**Via Ciro il Grande, 21 – 00144 Roma**

**tel. +390659054280 - fax +390659054240**

**C.F. 80078750587 - P.IVA 02121151001**

## 1) Quesito

Si chiede:

a. copia della planimetria con elenco delle attrezzature in uso presso il convitto oggetto di appalto al fine di comprendere le carenze nelle attrezzature ed apparecchiature da integrare;

b. Oneri sostenuti dalla precedente gestione in merito alle utenze (gas, ecc.) in quanto come indicato a pag. 9 del Capitolato tecnico risultano a carico della ditta aggiudicataria;

Di seguito le informazioni richieste, relative ai costi di massima dell'ultimo anno, che possono non essere allo stato esaustive a causa del differito invio dei conguagli; il concorrente non dovrà fare pertanto affidamento su tali somme, essendo il metodo di calcolo che verrà utilizzato per determinare le proprie quote di spettanza legato alla lettura dei contatori a defalco che sono presenti o verranno installati in tutti i convitti.

c. Nominativo della ditta che attualmente gestisce l'appalto con indicazione dell'attuale prezzo di esecuzione del servizio;

d. Elenco anche non nominativo del personale impiegato nel servizio con indicazione per ciascuna figura professionale della qualifica, livello, scatti di anzianità monte ore giornaliero e settimanale in ottemperanza alla normativa vigente in materia di passaggio di obbligatorio di appalto previsto dal CCNL;

### Chiarimento:

a. **Le piantine planimetriche dei locali e le relative attrezzature possono essere visionate in sede di sopralluogo. Salva tale verifica in sede di sopralluogo, si forniscono sin d'ora le schede (All.to 1) contenenti gli elenchi delle attrezzature ed apparecchiature forniti dai singoli convitti.**

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b><u>Convitto di Spoleto:</u></b>      | <b>€ 9.000,00</b> |
| <b><u>Convitto di Caltagirone:</u></b>  | <b>€ 3.000,00</b> |
| <b><u>Convitto di Anagni:</u></b>       | <b>€ 3.700,00</b> |
| <b><u>Convitto di Arezzo:</u></b>       | <b>€ 2.500,00</b> |
| <b><u>Convitto di San Sepolcro:</u></b> | <b>€ 2.700,00</b> |

c. **Di seguito le informazioni richieste, con la precisazione che il precedente contratto prevedeva una diversa articolazione dei costi dei pasti componenti la giornata alimentare e prevedeva un meccanismo di variazione del prezzo in funzione del numero di presenze non riproposto nell'aggiudicando appalto.**

#### **Convitto di Spoleto:**

**Gestore: Il Colibrì Soc. Coop.**

**Costi unitari per unità di pasto effettivamente erogata:**

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| <b>colazione</b>               | <b>€0,90</b> |
| <b>merenda metà mattina</b>    | <b>€0,20</b> |
| <b>pasto</b>                   | <b>€8,02</b> |
| <b>merenda metà pomeriggio</b> | <b>€0,20</b> |

#### **Convitto di Caltagirone:**

**Gestore: Consorzio Stabile Il Glicine**

**Costi unitari per unità di pasto effettivamente erogata:**

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| <b>colazione</b>               | <b>€1,30</b> |
| <b>merenda metà mattina</b>    | <b>€0.80</b> |
| <b>pasto</b>                   | <b>€4,60</b> |
| <b>merenda metà pomeriggio</b> | <b>€0,80</b> |

**Convitto di Anagni**

**Gestore : Markas Service srl**

**Costi unitari per unità di pasto effettivamente erogata:**

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| <b>colazione</b>               | <b>€0.75</b> |
| <b>merenda metà mattina</b>    | <b>€0.57</b> |
| <b>pasto</b>                   | <b>€5.63</b> |
| <b>merenda metà pomeriggio</b> | <b>€0.57</b> |

**Convitto di Arezzo**

**Gestore : Serenissima Ristorazione spa**

**Costi unitari per unità di pasto effettivamente erogata:**

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| <b>colazione</b>               | <b>€1,50</b> |
| <b>merenda metà mattina</b>    | <b>€0.50</b> |
| <b>pasto</b>                   | <b>€5.50</b> |
| <b>merenda metà pomeriggio</b> | <b>€0.50</b> |

**Convitto di San Sepolcro**

**Gestore: Markas Service srl**

**Costi unitari per unità di pasto effettivamente erogata:**

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| <b>colazione</b>               | <b>€1,05</b> |
| <b>merenda metà mattina</b>    | <b>€0.80</b> |
| <b>pasto</b>                   | <b>€7,02</b> |
| <b>merenda metà pomeriggio</b> | <b>€0.80</b> |

- d. Le informazioni relative al personale dedicato al servizio di ristorazione collettiva dagli attuali gestori distinte per Convitto sono riportate nelle schede allegate (All.to 2)

**2) Quesito**

Si chiede:

a. l'elenco del personale attualmente impiegato dalla ditta che gestisce il servizio che, in caso di aggiudicazione, così come previsto dal CCNL, la ditta aggiudicataria dovrà assorbire. Per ciascun dipendente, al fine di determinare l'incidenza del costo del personale, vi chiediamo di sapere:

- qualifica
- livello di inquadramento contrattuale
- numero di ore lavorative giornaliere e settimanali
- data di assunzione
- scatti di anzianità.

b. Il numero dei pasti erogati nel corso dell'anno 2015, suddivisi per ciascun mese di erogazione del servizio, con indicazione di quanti siano stati erogati per i convittori, i semiconvittori e gli universitari;

c. In considerazione delle migliorie tecniche e strutturali previste nel Disciplinare di gara- "art.14 criteri di valutazione dell'offerta tecnica subpunto C", vi richiediamo:

- le planimetrie dei locali interessati dal servizio, in formato pdf e dwg;
- L'elenco completo dei macchinari e delle attrezzature di proprietà dell'Ente presenti all'interno dei locali interessati all'appalto

d. In riferimento al Disciplinare di gara art.6.4-specifici obblighi dell'aggiudicatario per il servizio di ristorazione, siamo a richiedere a quanto ammontano le utenze ed il costo della tassa dei rifiuti, prendendo a riferimento l'anno 2015.

e. Siamo a richiedere, ai fini di una nostra specifica valutazione, se le cucine sono dotate di allaccio in fogna.

f. L'attuale prezzo di gestione del servizio e società gestore

### **Chiarimento:**

**a. Vedi quesito n. 1, punto d.**

**b. L'erogazione dei servizi presso i Convitti segue principalmente il calendario dell'anno scolastico; ai fini della individuazione del numero presunto dei pasti erogati durante l'ultimo a.a. 2015/2016 e quindi per poter calibrare la propria offerta, l'operatore economico potrà fare riferimento ai dati riportati al punto 5 - Descrizione dei servizi oggetto dell'appalto, 5.1- Ambito di riferimento del CSA in cui sono indicati la tipologia ed il numero degli alunni ospitati nell'ultimo anno scolastico 2015/2016. Si fa presente, tuttavia, che nel formulare l'offerta economica la Ditta partecipante dovrà considerare l'eventualità che il numero degli ospiti possa variare in misura anche significativa da un anno scolastico all'altro.**

**c. Vedi quesito n. 1, punto a.**

**d. Quanto alle utenze vedasi Quesito n. 1 punto b.; relativamente alla T.A.R.I. si riportano i dati relativi 2015:**

|                                  |                    |
|----------------------------------|--------------------|
| <b>Convitto di Spoleto:</b>      | <b>€ 30.000,00</b> |
| <b>Convitto di Caltagirone:</b>  | <b>€ 20.045,00</b> |
| <b>Convitto di Anagni:</b>       | <b>€ 25.997,15</b> |
| <b>Convitto di Arezzo:</b>       | <b>€ 30.153,00</b> |
| <b>Convitto di San Sepolcro:</b> | <b>€ 40.547,00</b> |

**e. Ciascun edificio è dotato di allaccio in fogna. Quanto a richieste più specifiche lo stato dei luoghi potrà essere verificato direttamente dell'operatore economico interessato alla partecipazione alla procedura in corso in occasione del sopralluogo obbligatorio.**

**f. Vedi quesito n. 1, punto d.**

### **3) Quesito**

Si chiede l'elenco del personale, con l'indicazione della qualifica, del livello e inquadramento orario dei dipendenti dei Convitti di Anagni (Lotto 1), Arezzo (Lotto2), Sansepolcro (Lotto 4), Spoleto (Lotto 5).

#### **Chiarimento:**

**Vedi quesito n. 1, punto d.**

### **4) Quesito**

Si chiede l'elenco delle attrezzature e dei macchinari presenti presso i Convitti di Anagni (Lotto 1), Arezzo (Lotto2), Sansepolcro (Lotto 4) e di Spoleto (Lotto 5) con l'indicazione se sono di proprietà del Vostro Ente o dell'attuale gestore del servizio.

Si chiede inoltre di indicare se le attrezzature e i macchinari, inseriti nell'ultimo affidamento dall'attuale gestore e indicati nell'elenco precedente, rimarranno di proprietà dello stesso gestore.

#### **Chiarimento:**

**Quanto all'elenco delle attrezzature e dei macchinari presenti presso i Convitti vedasi il Quesito 1 punto a.**

**Le attrezzature ed i macchinari inseriti nell'ultimo affidamento dall'attuale gestore, a reintegro delle attrezzature e macchinari oggetto di consegna al gestore stesso all'avvio dell'appalto, rimangono in proprietà dell'Istituto.**

### **5) Quesito**

- Si chiede di conoscere l'ammontare delle imposte, delle tasse e di tutte le utenze per l'anno 2015 essendo le stesse, come riportato nell'articolo 6.4 del Capitolato Tecnico, a carico della ditta aggiudicataria;
- Si chiede di poter ricevere l'elenco delle attrezzature messe a disposizione delle ditte partecipanti e presenti nei centri di produzione pasti di tutti i lotti;
- Si chiede di poter ricevere le planimetrie in formato dwg (o, in alternativa, in pdf) dei locali messi a disposizione delle ditte in gara per tutti i lotti facenti parte la procedura in oggetto;
- Si chiede di poter ricevere l'elenco del personale attualmente utilizzato per l'appalto in oggetto per tutti i lotti, con indicazione di monte ore settimanale, livello, mansioni e scatti di anzianità.

**Chiarimento:**

**Vedasi quesito n.2, punto d. e quesito n. 1 punti a. e d.**

**6) Quesito**

- Si chiede se le strutture interessate dalla cottura e preparazione dei pasti sono soggette a vincolo (ad esempio: artistico, storico, ecc.);
- Ci sono nelle vicinanze punti di raccolta dei rifiuti e, se si, hanno una copertura (tettoia/pensilina) o sono completamente scoperte?;
- Si chiede di poter ricevere le planimetrie di tutti i locali mensa (in formato dwg o, alternativamente, in formato Pdf).

**Chiarimento:**

**Non esistono vincoli che possono condizionare l'espletamento del servizio così come descritto nel capitolato speciale di appalto.**

**La ubicazione dei punti di raccolta dei rifiuti, potrà essere verificato direttamente dell'operatore economico interessato alla partecipazione alla procedura in corso in occasione del sopralluogo obbligatorio.**

**Quanto alle piantine planimetriche di tutti i locali mensa vedasi il quesito n. 1 punto a..**

**7) Quesito**

La scrivente, facendo riferimento alla procedura in oggetto, esaminata nella sua interezza la documentazione relativa alla gara ed avendo effettuato il sopralluogo presso uno dei lotti interessati dal servizio (Lotto 1 Anagni), al fine di poter valutare tutte le circostanze generali e particolari che possono influire nella determinazione dell'offerta tecnico-economica, è a richiedere necessariamente a questo spettabile Ente il seguente chiarimento:

conseguentemente ai dati ricavati in fase di sopralluogo, il numero dei pasti giornaliero non è equamente distribuito per tutti i giorni del servizio, in quanto nei week end e nei mesi di giugno e luglio si ha un sensibile calo delle presenze. Pertanto, il calcolo del valore complessivo presunto massimo che si ricava da una valutazione sul numero di pasti effettivi è decisamente più basso rispetto a quanto riportato nei documenti di gara.

Siamo a richiedere di dare indicazione esatta del numero di pasti erogati per l'anno 2015, con suddivisione degli stessi per ciascun mese di servizio, ai fini della valutazione dell'offerta e della par-condicio tra i concorrenti.

**Chiarimento:**

**Si rappresenta che le basi d'asta dei lotti in gara sono state calcolate, secondo l'attuale normativa, con il valore massimo raggiungibile in relazione al numero di utenti rilevato dall'andamento storico delle presenze presso ciascun Convitto. In particolare, premesso che i convittori e gli studenti universitari usufruiscono della giornata alimentare completa mentre i semiconvittori della mezza pensione (pranzo più merenda pomeridiana pari al 43% della giornata alimentare), il valore è stato sviluppato tenendo conto che le attività convittuali rivolte agli studenti si svolgono per un periodo di 10 mesi l'anno. Essendo la base d'asta il valore massimo raggiungibile, il concorrente nei propri calcoli deve tener conto della facoltà degli studenti di non usufruire dei pasti ad es. nel fine settimana o comunque nei periodi di non permanenza, quindi nessuna aspettativa potrà derivare al raggiungimento del valore indicato nella gara.**