

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
NELLE MENSE DEGLI UFFICI CENTRALI**

AVVISO N. 2

Con riferimento alla procedura indicata in epigrafe, di cui al Bando di gara prot. n. 93525 del 15 maggio 2017, in conformità a quanto previsto al punto 1.3 del Disciplinare di gara, si fornisce il seguente **avviso di interesse generale**.

1. Un operatore economico - con riferimento al paragrafo 9 “criterio per la scelta dell’offerta migliore” del Disciplinare (cfr. OFFERTA TECNICA, punto 1, lett. b, pagina 30) in cui si afferma che “per quanto concerne la varietà e la rotazione dei secondi, si valuterà l’inserimento nel menu di *pesce fresco* [...]” - chiede se possa intendersi per “*pesce*” non solo un secondo piatto, ma anche un componente/condimento ad esempio di un piatto freddo.

Chiarimento 1

L’Agenzia valuterà anche i piatti freddi in cui il pesce sia però il componente prevalente; a titolo esemplificativo non si prenderà in considerazione, ai fini in argomento, un’insalata in cui il tonno sia uno degli ingredienti.

2. Un operatore economico con riferimento al punto II.1.5) del Bando “Valore totale stimato”
 - chiede conferma che il valore totale stimato sia dato dalla somma dei singoli importi indicati nel medesimo punto, ossia Euro 2.559.600,00 + Euro 30.000,00 + Euro 5.000,00 per un totale di Euro 2.594.600,00 anziché Euro 2.595.700,00 come indicato al medesimo punto;
 - chiede di confermare, con riferimento alla cauzione provvisoria, che l’importo corretto della medesima, pari al 2% dell’importo complessivo della concessione – cui applicare le eventuali riduzioni in caso di possesso delle certificazioni di cui all’art. 93, comma 7, D.lgs. 50/2016 – sia pari a

Euro 51.892,00.

Chiarimento 2

- Il valore massimale della concessione per l'intero triennio è pari ad € 2.595.700,00 IVA inclusa. Tale importo è dato dalla somma dei seguenti importi:

- € 2.559.600,00 (IVA inclusa), per il servizio mensa;
- € 30.000,00 (IVA inclusa) per il servizio di coffee break;
- € 5.000,00 più IVA (€ 6.100,00) per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze.

- Il valore della garanzia provvisoria (€ 51.914,00) è pari al 2% del valore massimale della concessione (€ 2.595.700,00).

3. Un operatore economico, con riferimento all'impegno al rilascio della cauzione definitiva, chiede se sia sufficiente che il medesimo sia contenuto all'interno del testo della fideiussione così come si evince dal paragrafo 8 "Garanzie a corredo dell'offerta", pagina 27 del Disciplinare, e non debba essere prodotto con un documento separato, sebbene al punto 5, paragrafo 6.2 del Disciplinare venga richiesta cauzione provvisoria "con allegata la dichiarazione concernente l'impegno".

Chiarimento 3

La dichiarazione, di cui all'art. 93, comma 8, del Codice, concernente l'impegno a rilasciare la cauzione definitiva può essere indifferentemente inclusa o allegata al documento attestante la prestazione della cauzione provvisoria.

4. Un operatore economico, con riferimento al paragrafo 9 del Disciplinare "*criterio per la scelta dell'offerta migliore*", punto 7, chiede se il punteggio massimo sarà assegnato al concorrente che proporrà ingredienti presenti nel menu provenienti per il 100% da produzione biologica.

Chiarimento 4

La Commissione attribuirà 3 punti alle Società che offriranno tutta la frutta, le verdure, gli ortaggi, i legumi, i cereali, il pane e i prodotti da forno, la pasta, il riso, la farina, le patate, la polenta, i pomodori e i prodotti trasformati, il formaggio, il latte UHT, lo yogurt, le uova, l'olio extravergine provenienti da produzione biologica (100%). Saranno attribuiti 2 punti qualora la quota percentuale del biologico sarà portata dal 40 al 70%; 1 punto se verrà portata dal 40 al 50%.

5. Un operatore economico, con riferimento al paragrafo 9 del Disciplinare *criterio per la scelta dell'offerta migliore*, punto 4, propone il seguente quesito: “considerando che l'azienda aggiudicataria dovrà obbligatoriamente rilevare il personale avente diritto della gestione uscente, è corretto intendere che al punto 4 del capitolo 9 potrà essere inserito il curriculum di figure professionali in forza al sottoscritto concorrente con le caratteristiche simili a quello necessarie per la gestione dell'appalto in gara”?

Chiarimento 5

Con riferimento all'obbligo di assorbimento del personale dipendente del precedente aggiudicatario del servizio (c.d. clausola sociale), si ricorda che l'art. 315 del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro del Settore Turistico ed Alberghiero prevede che “la gestione subentrante assumerà tutto il personale addetto, in quanto regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga-matricola della Gestione uscente, riferiti all'unità produttiva interessata, *con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori*”.

6. un operatore economico chiede di rendere pubblico il numero esatto di pasti erogato nel corso dell'anno 2015-2016 e la percentuale erogata per ciascuna tipologia (PASTO A, PASTO B, PASTO C) e contestualmente di indicare le affluenze settimanali (dal lunedì al venerdì), prendendo a riferimento l'andamento di un mese tipo (es. Novembre 2016).

Chiarimento 6

Con riferimento al numero dei pasti, oltre alla media dei pasti giornalieri pubblicata per *par condicio* al punto 4 del Capitolato, si comunica che il numero esatto dei pasti nel periodo aprile 2015-2016 è pari a n. 94.955 (n. 48.460 mensa di Via Giorgione; n. 46.495 mensa di Via C. Colombo). Considerato che, nella precedente procedura di gara, i menù erano strutturati in maniera diversa, si comunicano i pasti erogati per ciascun menù e la loro composizione:

aprile 2015/marzo 2016	
MENSA GIORGIONE	
menù	q.tà
A	99
B	1.239
C	12.169
D	2.823
E	17.589
F	13.701
G	840

aprile 2015/marzo 2016	
MENSA COLOMBO	
menù	q.tà
A	97
B	1.062
C	14.443
D	2.393
E	16.044
F	12.250
G	206

menù A – n. 5 pezzi: primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta e dolce

menù B – n. 4 pezzi: secondo piatto + 3 a scelta tra primo, contorno, frutta, dolce

menù C - n. 3 pezzi: secondo piatto + 2 a scelta tra primo, contorno, frutta, dolce

menù D – n. 3 pezzi: primo piatto + 2 a scelta tra contorno, frutta, dolce

menù E – n. 2 pezzi: secondo piatto + 1 a scelta tra primo, contorno, frutta, dolce

menù F – n. 2 pezzi: primo piatto + 1 a scelta tra contorno, frutta, dolce

menù G – n. 1 pezzo: 1 panino o piadina o pizza farciti.

Inoltre, a titolo esemplificativo, con riferimento alle affluenze settimanali in un mese tipo (Novembre 2016), sono stati erogati in media n. 230 pasti al giorno nella mensa di via Giorgione e n. 220 pasti al giorno nella mensa di via Colombo.

7. In riferimento al Capitolato di gara art. 8.4- Utenze, un operatore economico chiede a quanto ammonta il costo della TARI, prendendo a riferimento i costi dell'anno scolastico 2015-2016.

Chiarimento 7

La spesa sostenuta per la TARI nel 2016 per le aree mensa delle Direzioni Centrali dell'Agenzia delle Entrate è stata pari ad € 53.312,51. Nel dettaglio, € 29.754,04 per la Tari della mensa di Via C. Colombo ed € 23.558,47 per la Tari della mensa di Via Giorgione.

8. In riferimento ai buoni pasto concessi al personale dipendente dell'Agenzia, un Operatore chiede il nome dell'attuale Società emittitrice, il valore facciale.

Chiarimento 8

L'attuale Società emittitrice dei buoni pasto è la “Qui! Group SpA”; il valore facciale del buono pasto è di € 7,00. Si precisa che in corso di esecuzione contrattuale potrebbe variare la società erogatrice del buono pasto.

9. Un operatore economico chiede di indicare il numero e tipologia di coffee break erogati nel corso dell'anno 2015-2016.

Chiarimento 9

Nel 2015 sono stati erogati n. 3 coffee break semplici e n. 2 coffee break rinforzati; nel 2016 n. 19 coffee break semplici.

10. In riferimento ai giorni di svolgimento del servizio, un Operatore Economico chiede quali sono le settimane di chiusura della mensa, per ciascuna delle due sedi.

Chiarimento 10

Entrambe le sedi solitamente effettuano la chiusura di una settimana durante le feste di Natale e Fine Anno ed una settimana nel periodo di Ferragosto; nei periodi in argomento vengono realizzate le pulizie straordinarie "a fondo" dei locali mensa e spogliatoio a cura della Società aggiudicatrice.

11. Un operatore economico ha richiesto l'elenco completo delle attrezzature presenti all'interno delle cucine, e quali siano di proprietà della Società ditta che attualmente gestisce il servizio.

Chiarimento 11

L'elenco delle attrezzature delle mense è riportato nell'allegato D del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale; esse sono di proprietà dell'Agenzia delle Entrate.

Si sottolinea che non sono disponibili le macchine per le spremute di arancia e per l'estratto di succo di frutta e/o verdura.

12. Un operatore economico chiede conferma che non ci sia un canone annuo da riconoscere all'Agenzia delle Entrate e che l'uso delle cucine e delle attrezzature sia concesso alla società aggiudicataria del servizio ad uso gratuito.

Chiarimento 12

Si conferma che non è previsto il pagamento di alcun canone all'Agenzia delle Entrate e che l'uso delle cucine e delle attrezzature è concesso alla società aggiudicataria del servizio a titolo gratuito.

Si ricorda che sull'aggiudicataria grava la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di cui all'allegato D del Capitolato.

13. Un operatore economico chiede il nome dell'attuale gestore e il prezzo attuale del servizio.

Chiarimento 13

Attualmente la Società che gestisce il servizio mensa delle Direzioni Centrali è la CIR Food – Cooperativa Italiana di Ristorazione ed i prezzi praticati sono i seguenti:

menù	Prezzo (€)
A	6,90
B	6,05
C	5,50
D	5,35
E	4,80
F	3,90
G	2
Menù pizza (1 pizza + 1 contorno)	5,5

Tutti i prezzi dei menù prevedono compreso nel prezzo il free-beverage (acqua e bevande alla spina senza limitazioni) e pane o grissini o crackers.

Infine, il prezzo attualmente praticato per il coffee break semplice è pari ad euro 3,90 + IVA a persona, per il coffee break rinforzato è pari ad euro 5,10 + IVA a persona.

Il Responsabile del Procedimento

Francesco Vasta

*Firmato digitalmente**

**L'originale è archiviato presso l'Ufficio emittente*