

PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI UTENTI A CONVITTO O SEMICONVITTO DEL CONVITTO NAZIONALE "VITTORIO EMANUELE II". R.A. 12/25/PA

OGGETTO: RISPOSTE AI QUESITI PERVENUTI – 1° INVIO

QUESITO N° 1

Al paragrafo 6.3 lettera D del disciplinare di gara tra i requisiti di capacità tecnica e professionale si legge:

“Esecuzione negli ultimi dieci anni dalla data di indizione della procedura di gara almeno 3 contratti per servizi analoghi a quello in affidamento – intesi come tali servizi di ristorazione scolastica - anche a favore di soggetti privati, con un numero minimo di 200.000 pasti annui”

Si chiede:

- 1) se la durata dei tre contratti ed il numero di pasti annui siano o meno richiesti per l’intero periodo di 10 anni;
- 2) Se il numero di 3 contratti per servizi analoghi possa essere ottenuto anche sommando più contratti stipulati con la stessa amministrazione.

RISPOSTA

- 1) I tre contratti dovranno essere compresi nel periodo indicato e non necessariamente espletati nell'intero arco temporale, fermo restando il requisito minimo dei 200.000 pasti annui complessivi per i 3 contratti.
- 2) Si conferma.

QUESITO N° 2

Buongiorno,
in merito al requisito 6.3 "Requisiti di Capacità Tecnica e Professionale", pag. 20 del Disciplinare di Gara, è corretto intendere che:

- 1) il requisito si intende soddisfatto nel caso di gestione di realtà scolastiche ubicate in realtà geografiche diverse ma disciplinate da un unico contratto? (esempio n.1 contratto quadro per la gestione di ristorazione scolastica in più scuole o raggruppamenti di scuole ma ubicate in luoghi differenti, che realizzano complessivamente almeno 200.000 pasti all'anno).
- 2) Inoltre, è corretto intendere che i servizi di ristorazione scolastica eseguiti negli ultimi dieci anni non debbano essere in esecuzione per tutto il periodo decennale ma anche per un periodo inferiore, basta che siano stati eseguiti nell'arco temporale decennale indicato nel requisito.

Cordiali Saluti

RISPOSTA

- 1) Si conferma, fermo restando il requisito minimo dei 3 contratti e dei 200.000 pasti annui complessivi per i 3 contratti.
- 2) Si conferma.

QUESITO N° 3

Buongiorno,

si richiede gentilmente un chiarimento ai seguenti quesiti:

- 1) in riferimento all'utenza relativa al gas, che dai documenti di gara leggiamo essere in carico al gestore, si richiede l'importo di tale utenza nell'ultimo triennio.
 - 2) è corretto intendere che la tassa relativa ai rifiuti resta a carico del Convitto?
- Ringraziando, si porgono cordiali saluti.

RISPOSTA

- 1) Di seguito si riporta il consumo di gara registrato nell'ultimo triennio

ANNO	2022	2023	2024
IMPONIBILE	14.523,32 €	16.683,36 €	18.651,93 €
IVA	726,17 €	863,93 €	3.826,77 €
TOTALE	15.249,49 €	17.547,29 €	22.478,70 €

- 2) La seguente disposizione prevista nell'art. 16 del capitolato "Oneri e tasse relativi allo smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'impresa stessa, la quale dovrà provvedere alle volte amministrative all'uopo necessarie." trattasi di rifiuto. Pertanto gli oneri e tasse relative al servizio TARI rimarranno in carico al Convitto.

QUESITO N° 4

Buongiorno,

in merito al requisito di capacità tecnica e professionale (art. 6.3 del disciplinare di gara), si chiede conferma che i contratti relativi alla ristorazione universitaria possono essere intesi come servizi di ristorazione scolastica, contribuendo quindi a soddisfare il requisito su indicato. Cordiali Saluti

RISPOSTA

Si conferma.

QUESITO N° 5

Buongiorno,

con riferimento alla presente procedura di gara si formulano i seguenti quesiti:

1. L'art 16 del CSA "smaltimento dei rifiuti" stabilisce a carico del fornitore la tassa di smaltimento comunale TARI, il fornitore dovrà provvedere alle volture amministrative all'uopo necessarie. Si richiede di avere contezza dell'importo sostenuto dall'Impresa che attualmente gestisce il servizio. In alternativa si richiede di avere contezza dei mq delle aree oggetto del servizio suddivise per cucina e sale mensa;
2. L'art 17 del CSA "gestione delle utenze e dei locali in comodato d'uso" stabilisce a carico del fornitore l'onere di volturare la fornitura del gas necessario per l'esercizio della mensa, il costo della cui utenza grava sull'impresa stessa. Si richiede di avere contezza dell'importo sostenuto dall'Impresa che attualmente gestisce il servizio.
3. Si chiede il confermare che l'offerta dell'operatore economica sia vincolante per n. 270 giorni e che la garanzia provvisoria sia vincolante per 180 giorni.
Ringraziamo e porgiamo cordiali saluti

RISPOSTA

1. La seguente disposizione prevista nell'art. 16 del capitolato "Oneri e tasse relativi allo smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'impresa stessa, la quale dovrà provvedere alle volture amministrative all'uopo necessarie." trattasi di rifiuto. Pertanto, gli oneri e tasse relative al servizio TARI rimarranno in carico al Convitto.
2. Vedasi risposta al quesito 3.1
3. Si conferma fermo restando che, come previsto dal disciplinare di gara, la garanzia deve "essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 106 c. 5 del Codice, su richiesta della SA per il tempo necessario alla conclusione delle operazioni di gara, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione"

QUESITO N° 6

Buongiorno,
si evidenzia che su codesta piattaforma è indicato quale termine ultimo per la presentazione delle offerte il giorno 12 giugno 2025 ore 18:00 mentre sul bando di gara e sul portale ANAC viene indicato quale termine il giorno 12 giugno 2025 ore 16:00. Si chiede di chiarire quale sia l'orario da considerare ai fini della presentazione delle offerte.
Grazie
Cordiali saluti

RISPOSTA

In riferimento al quesito posto si fa presente che la scadenza della gara è prevista per il giorno 12 giugno 2025 alle ore 18:00, così come indicato in piattaforma. Si conferma, inoltre, che anche sulla Banca Dati dei Contratti Pubblici è presente l'orario 16:00 (UTC+2) equivalente al fuso orario in anticipo di due ore sull'UTC.

QUESITO N° 7

In relazione all'articolo 6.3 del Disciplinare si richiede conferma che il numero minimo di pasti indicato in 200.000 si riferisce alla somma complessiva dei 3 contratti per servizi analoghi richiesti come requisito capacità tecnica.

RISPOSTA

Si conferma

QUESITO N° 8

Buon pomeriggio,
si segnala che l'allegato A - Domanda di partecipazione messo a disposizione tra la documentazione di gara non è in formato editabile e pertanto non è possibile inserire nei campi dedicati le informazioni richieste in quanto file immutabile. Si chiede di sostituirlo con modello privo di protezione. Vi ringraziamo per la collaborazione e porgiamo cordiali saluti

RISPOSTA

In riferimento al quesito posto si prega di prendere visione dell'Allegato A – Domanda di partecipazione sostitutivo pubblicato nella sezione “avvisi”.

QUESITO N° 9

Buongiorno, con riferimento alla presente gara si pone il seguente quesito: La manutenzione oggetto di questa gara comprende anche quella per gli apparati tecnologici presenti nei locali di pertinenza del servizio, come quadri elettrici, distribuzione luce e FM, impianti di climatizzazione invernale ed estiva, impianti antincendio (rilevazione e spegnimento), porte REI, uscite di sicurezza, lampade di emergenza, linee distribuzione gas, etc. In caso affermativo, si prega di fornire elenco dettagliato di tali impianti, comprendente le loro caratteristiche tecniche.

In attesa di risposta si saluta cordialmente

RISPOSTA

Si confermano gli obblighi di manutenzione indicati nel capitolato tecnico ed in particolare nell'art. 20. Eventuali informazioni sugli impianti potranno essere raccolte in sede di sopralluogo.

QUESITO N° 10

Buonasera,
con riferimento alla griglia di attribuzione dei punteggi riportata a pag. 50 del Disciplinare, si fa presente che manca il Cap. 4 (non contemplato nella griglia). Si chiede se è un semplice errore di battitura e se la numerazione dei paragrafi possa essere semplicemente modificata (con Capitoli da 1 a 6 e non da 1 a 7). Si chiede, inoltre, di confermare che, per la stesura dell'Offerta Tecnica, stante al vincolo delle 20 pagine, non ci siano indicazioni rispetto a tipologia carattere o ppt da utilizzare. Chiediamo se, nel suddetto limite delle 20 pagine possano considerarsi esclusi indice e copertina. Con riferimento al Par. 2.3. chiediamo, infine, se è da considerarsi come errore l'indicazione delle 3 stagioni indicate come miglioria alla suddivisione dei menù e se si possa intendere, quindi, "4 stagioni". Grazie per la cortese attenzione. Distinti Saluti.

RISPOSTA

- 1) Si conferma che trattasi di un mero errore di battitura e che la numerazione è da intendersi dal criterio 1 al criterio 6;
- 2) Dalle 20 pagine previste come limite per l'offerta tecnica sono da intendersi esclusi indice e copertine. Non vi sono vincoli rispetto alla tipologia di carattere da utilizzare;
- 3) Per il criterio 2.3 si conferma che la suddivisione del menù è da intendersi su 3 stagionalità.

QUESITO N° 11

Relativamente a quanto riportato dal capitolato, inerentemente ai turni mensa e al numero di pasti, si segnala che in fase di sopralluogo non si è potuta appurare la suddivisione dell'utenza nei vari orari e nei vari refettori.

Si chiede gentilmente di chiarire la suddivisione dell'utenza nei vari refettori ed orari, indicando opportunamente anche la tipologia (es. elementare, superiore, ecc) e la relativa affluenza media.

RISPOSTA

Fermo restando gli orari di somministrazione dei pasti indicati nell'art. 14 del capitolato, la suddivisione degli utenti tra turni e refettori verrà concordata con il Fornitore in fase di attivazione del servizio.

QUESITO N° 12

Buongiorno,
con riferimento alla presente procedura si formula il seguente quesito:
"al fine di poter determinare i corretti indici bromatologici ed anche una adeguata quantificazione in termini economici del menù si richiede di poter avere i numeri dei pasti annui dei semiconvittori suddivisi per fasce di scolarizzazione"
Si ringrazia e si inviano cordiali saluti.

RISPOSTA

Di seguito si richiama la suddivisione degli utenti giornalieri riportata nell'art. 5 del capitolato

Semi convittori scuola primaria	302
Semi convittori scuola secondaria primo grado	340
Semi convittori scuole superiori	641
Totale semi convittori	1.283

La suddivisione dei pasti annui per fascia di scolarizzazione può essere ricavata in base ai quantitativi sopra riportati.

QUESITO N° 13

Con la presente si invia la seguente richiesta di chiarimento:

Si richiede di chiarire se, per "servizi analoghi", si intendano anche quelli relativi a mense aziendali (ristorazione collettiva) e a mense interne a servizi socioassistenziali e sanitari. Inoltre, si domanda se il requisito dei 200.000 pasti annui si riferisca a ciascun contratto singolarmente considerato, oppure al numero complessivo minimo di pasti erogati nell'ambito di più contratti.

Cordiali saluti

RISPOSTA

In riferimento al quesito posto, così come riportato al paragrafo 6.3 del Disciplinare di gara i “servizi analoghi” a quello in affidamento sono da intendersi come servizi di ristorazione scolastica, pertanto eventuali altre tipologie non si considerano pertinenti al requisito richiesto. Si informa, inoltre, che i 200.000 pasti si riferiscono alla somma complessiva dei 3 contratti per anno.

QUESITO N° 14

Buongiorno,

Si chiede:

Si fa riferimento all'art.3 del disciplinare e nello specifico alle quantità annue di presenza: Pasti semiconvittori n. 211.695; convittori n. 15.840; educatori n. 9.504 per un totale pari a 237.039 presenze annue. Si chiede se tale dato è stato determinato rispetto ad un eventuale incremento di iscritti al servizio in quanto le presenze effettive annue riscontrate risultano oltre 30.000 in meno

In attesa di riscontro, porgiamo

Cordiali saluti

RISPOSTA

In riferimento al quesito posto si riporta quanto indicato all'art 3 del Disciplinare di gara: “I quantitativi sopra riportati sono frutto di una stima relativa al presumibile fabbisogno e quindi esclusivamente rilevanti ai fini della determinazione della base d'asta ai sensi dell'art. 14 del Codice.” Tale stima è basata sulla previsione del quadro medio degli utenti giornalieri presente al paragrafo 5 del Capitolato tecnico.

QUESITO N° 15

Spettabile Ente,

a seguito del sopralluogo effettuato in data odierna e della successiva analisi della documentazione di gara, con la presente si formulano le seguenti richieste di chiarimento al fine di consentire un'elaborazione puntuale e conforme dell'offerta tecnica ed economica:

1. Distribuzione delle fasce di utenza nei refettori

Durante il sopralluogo non è stato possibile ottenere informazioni in merito alla distribuzione delle diverse fasce di utenza nei tre refettori disponibili. Si chiede cortesemente se sia possibile ricevere tale suddivisione, distinguendo tra convittori, semiconvittori e docenti, o altre eventuali categorie presenti, nonché il criterio adottato per l'assegnazione dei refettori.

2. Eventi connessi a ricorrenze

Si richiede di conoscere i valori medi, riferiti agli ultimi anni, relativi a eventi organizzati in occasione di ricorrenze significative (quali Natale, Pasqua, Carnevale, Halloween, ballo delle debuttanti, ecc.), sia in termini di numero di utenti coinvolti, sia in termini di fatturato generato. Tali informazioni sono necessarie per una corretta valutazione dell'incidenza di tali eventi sull'organizzazione del servizio.

3. Proprietà delle attrezzature

Con riferimento alle attrezzature presenti nei locali cucina e refettori, si richiede conferma circa la loro proprietà: si domanda se tutte le attrezzature rilevate durante il sopralluogo siano di proprietà del Convitto o se ve ne siano in carico all'attuale fornitore o a terzi.

4. Monitor presenti nei corridoi

Nel corso del sopralluogo sono stati rilevati n. 3 monitor posizionati lungo il corridoio. Si chiede conferma circa la proprietà di tali dispositivi (se del Convitto o dell'attuale fornitore) e se gli stessi siano integrati in un sistema informativo attualmente in uso. In caso affermativo, si richiede di specificarne la tipologia e le funzionalità.

5. Formato della Relazione tecnica – Art. 15 del Disciplinare di gara

All'articolo 15 del Disciplinare si legge: "La Relazione tecnica deve essere composta da un massimo di 20", senza specificare se trattasi di pagine (intendendo un foglio fronte-retro) o facciate (intendendo ogni singolo lato del foglio). Si chiede di chiarire quale sia il formato previsto e se nel computo debbano essere inclusi anche indice e copertina.

6. Orari dei turni del pranzo – Art. 14 del Capitolato Speciale d'Appalto

Nel medesimo Capitolato, all'articolo 14, si fa riferimento alla distribuzione del pranzo in tre turni, senza però specificarne gli orari né la modalità di suddivisione dell'utenza tra i diversi turni. Si richiede cortesemente di fornire il dettaglio degli orari previsti per ciascun turno e i criteri secondo i quali viene assegnato l'utente al turno di competenza.

Ringraziando anticipatamente per la disponibilità e restando in attesa di riscontro, si porgono cordiali saluti

RISPOSTA

- 1) Vedasi risposta al quesito n. 11
- 2) Tali informazioni non sono disponibili. Si rammenta che il plafond previsto per le prestazioni a richiesta rappresenta un valore massimo spendibile rispetto al quale il Convitto non assume pertanto alcun obbligo in ordine al relativo raggiungimento.
- 3) Le attrezzature di proprietà del Convitto sono quelle indicate nell'allegato al capitolato tecnico.
- 4) Le attrezzature di proprietà del Convitto sono quelle indicate nell'allegato al capitolato tecnico.
- 5) Le 20 pagine devono intendersi come 20 facciate. Indice e copertina sono escluse dal predetto limite.
- 6) Vedasi risposta al quesito n. 11

QUESITO N. 16

1. Si chiede chiarimento in merito alla componente gas specifica per la produzione e alla tassa rifiuti (Ta.Ri) con eventuali variazioni applicate, nello specifico si richiede la trasmissione dei dati storici relativi almeno agli ultimi due anni (o al periodo massimo disponibile) al fine di effettuare un'analisi economica accurata e quindi elaborare un'offerta tecnico-economica congrua, trasparente e aderente agli effettivi costi di gestione;

2. Considerata l'ampiezza della documentazione richiesta e, in particolare, la complessità legata alla redazione dei ricettari relativi al menù, chiediamo cortesemente di valutare la possibilità che,

in sede di gara, sia possibile presentare una proposta di ricette rappresentativa – ad esempio riferita a una settimana tipo o, al massimo, a un periodo stagionale – posticipando la definizione del piano alimentare completo (tutte le ricette e relativi calcoli nutrizionali) alla fase esecutiva, in collaborazione con il Servizio competente. Tale approccio consentirebbe di sviluppare un'offerta più puntuale e coerente con le effettive caratteristiche del servizio, tenendo conto delle esigenze nutrizionali dell'utenza, dell'organizzazione interna e delle dotazioni strutturali rilevate durante il sopralluogo. In questo modo, sarà possibile garantire un elevato livello di personalizzazione e qualità, in piena aderenza alle aspettative dell'ente.

RISPOSTA

- 1) Vedasi risposte 3.1 e 5.1
- 2) Si confermano le disposizioni previste dalla documentazione di gara.

QUESITO N. 17

Buongiorno,

con la presente siamo a chiedere una proroga del termine di presentazione delle offerte di almeno 15 giorni.

La suddetta richiesta trova fondamento nel breve lasso di tempo intercorrente tra la data di pubblicazione della documentazione di gara e la scadenza della stessa. In particolare si ritiene opportuno evidenziarne le motivazioni: complessità della procedura, delle tempistiche necessarie per lo svolgimento dei sopralluoghi, della necessità di elaborare una relazione tecnica adeguata e di predisporre una corretta analisi dei costi per presentare una congrua offerta economica.

La rilevanza delle motivazioni sopra esposte si riflette anche nell'interesse della Stazione Appaltante a ricevere le migliori offerte.

Certi di un riscontro positivo alla suddetta richiesta porgiamo cordiali saluti

RISPOSTA

Si confermano le scadenze previste dalla documentazione di gara. Pertanto la richiesta di proroga non può essere accolta.

Il Direttore Procurement
Ing. Giuseppe Di Gregorio

