

Oggetto: Procedura aperta per la concessione dei servizi di ristorazione e bar presso i CPO in uso a Coni Servizi Spa
Risposta ai quesiti pervenuti

Si fa seguito ai quesiti pervenuti per fornire le seguenti risposte:

1. Domanda: Disciplinare art.8: Si legge che i costi di pubblicazione – “stimati, in misura indicativa, complessivamente in € 2.805,48 + IVA” – dovranno essere rimborsati a Coni Servizi da parte dell'aggiudicatario di ciascun lotto “in parti uguali”. Ciò significa che tale costo grava al 50% sul Lotto 1 e al 50% sul Lotto 2?

Risposta:

Si

2. Domanda: Disciplinare art.14.5: In considerazione del fatto che il progetto tecnico deve essere contenuto in “un numero massimo di facciate pari a 30”, si chiede conferma che:
 - Indice e copertina non siano inclusi nelle 30 pagine;
 - che i menu standard relativi alle 3 differenti razioni alimentari (per ognuno dei quali deve essere presentata la programmazione su 8 giorni) e le diete personalizzate possano essere eventualmente (qualora lo spazio non fosse sufficiente) presentati in allegato;
 - sia consentito presentare degli allegati al progetto (per es. schede tecniche attrezzature, tavole, layout, schede merceologiche prodotti alimentari, etc.).

Risposta:

Sono ammesse 60 facciate. Gli allegati non vanno considerati nel conteggio delle facciate.

3. Domanda: Disciplinare art.15.1: Si legge “All’offerta tecnica di ciascun lotto potranno essere assegnati fino ad un massimo di 60 punti”: si chiede conferma che si tratti di refuso e che il punteggio tecnico massimo sia pari a 70.

Risposta:

Si tratta di un refuso.

Il punteggio tecnico massimo è pari a 70.

4. Domanda: Capitolato art.2 (per entrambe i lotti): Datosi il periodo di prova di 6 mesi e la conseguente facoltà di CONI di revocare la concessione senza che il concessionario possa vantare alcun diritto, al di fuori del pagamento delle prestazioni a quel momento effettuate, si chiede di chiarire come sarà effettuato il rimborso per

eventuali investimenti attivati dal concessionario (per es. per nuove attrezzature, migliorie, etc.). Si chiede anche di specificare le modalità di rimborso investimenti sostenuti qualora, per un qualsiasi motivo si dovesse interrompere o rescindere il contratto prima della scadenza naturale.

Risposta:

Eventuali investimenti sono da considerarsi parte del rischio d'impresa.

5. Domanda: Capitolato art.3: Si chiede di fornire – per ognuno dei 2 lotti - il citato Allegato 1 (elenco attrezzature messe a disposizione del concessionario da CONI) o, comunque, elenco dei materiali di proprietà del gestore uscente (attrezzature, apparecchiature, arredi, utensileria, pentolame, stoviglieria ecc.) e elenco delle apparecchiature di proprietà di CONI che saranno passate in comodato d'uso al gestore subentrante.

Risposta:

Vedasi allegati.

6. Domanda art.3: Si chiede di fornire, per ciascuno dei 2 lotti, layout in dwg degli spazi concessi in comodato d'uso con indicazione e legenda delle apparecchiature e attrezzature presenti.

Risposta:

Vedasi allegati.

7. Domanda: Capitolato artt.3 e 4 (per entrambe i lotti): Si chiede conferma che i servizi (e i relativi oneri) di disinfestazione e derattizzazione periodica dei locali oggetto di servizio siano a carico di CONI.

Risposta:

Gli oneri relativi ai servizi di disinfestazione e derattizzazione sono a carico di Coni Servizi.

8. Domanda: Capitolato art.4 (per entrambe i lotti): Si chiede conferma che la somma forfettaria di € 12.000 annui per il Lotto 1 e € 6000 annui per il Lotto 2, includa anche le imposte e tasse relative al trasporto (“ai contenitori predisposti dall’azienda comunale o direttamente a pubblica discarica”) e smaltimento dei rifiuti prodotti dal servizio? In caso contrario è assolutamente necessario ne venga fornita quantificazione economica media annua.

Risposta:

Le imposte e le tasse sono incluse nelle somme forfettarie.

- 9.** Domanda: Capitolato art.5 (per entrambe i lotti): In merito ai pagamenti si legge: “il concessionario dovrà accettare i buoni pasto aziendali per la somministrazione dei pasti nonché per tutti i prodotti in vendita nel bar” e “Il pagamento dei servizi (...) avverrà previa emissione di ricevuta fiscale, fattura o scontrino fiscale”. Si chiede di specificare meglio le condizioni e modalità di pagamento e chi effettua i pagamenti (CONI, l’utente diretto....).

Risposta:

Le modalità sono specificate nell’art. 6 e nell’art 7 del capitolato d’oneri.

- 10.** Domanda: Capitolato art.5 (per entrambe i lotti): In merito ai pagamenti si legge: “il concessionario dovrà accettare i buoni pasto aziendali per la somministrazione dei pasti nonché per tutti i prodotti in vendita nel bar”. Si chiede di specificare quali buoni pasto.

Risposta:

Allo stato attuale si tratta dei buoni pasto emessi dalla Edenred Italia srl.

- 11.** Domanda: Capitolato art.5 (per entrambe i lotti): Si legge: “i frigo-bar, se installati nelle camere, dovranno essere, qualora richiesto, adeguatamente riforniti di snack e bevande”. Si chiede conferma che si tratta di servizio accessorio su richiesta (non retribuito nel prezzo a base di gara di € 19,70 (lotto 1) e € 19,60 (lotto 2) per giornata alimentare) e se vengono corrisposti secondo listino e consumo.

Risposta:

Si tratta di un servizio accessorio con le tariffe ed i prezzi applicati dal bar.

- 12.** Domanda: Capitolato art.5 “Servizio di ristorazione” (per entrambe i lotti): Si legge: “L’appaltatore dovrà assicurare il funzionamento di un servizio ristorante. Il servizio self-service potrà essere richiesto in particolari occasioni...”: si intende che la normale modalità è servizio al tavolo?

Risposta:

Si.

- 13.** Domanda Capitolato art.5 “Servizio di ristorazione” (per entrambe i lotti): Si chiede di indicare, per ciascun lotto, il quantitativo di giornate alimentari (composte da 3 pasti giornalieri: prima colazione, seconda colazione, cena) previste annualmente e su cui è stato calcolata la base d’asta.

Risposta:

Tutti i giorni feriali e festivi.

14. Domanda:Capitolato art.5 “Servizio di ristorazione” (per entrambe i lotti): La composizione della seconda colazione (e cena) non include il pane?

Risposta:

E' incluso in tutti e tre i pasti.

15. Domanda: Capitolato art.5 “Servizio di ristorazione” (per entrambe i lotti): All'interno della composizione della seconda colazione (e cena) si chiede di specificare cosa si intende con “bevande”.

Risposta:

Un litro di acqua minerale più 250 cl di vino o birra da 33 cl o bevanda gassata da 33 cl.

16. Domanda: Capitolato art.5 “Servizio di ristorazione” (per entrambe i lotti): A carico di chi è la fornitura (e lavaggio) del tovagliato per i tavoli del ristorante?

Risposta:

E' a carico dell'aggiudicatario.

17. Domanda: Capitolato art.5 “Servizio bar” (per entrambe i lotti): Si legge: “In concomitanza di manifestazioni sportive l'appaltatore dovrà assicurare il servizio volante di ristoro per il pubblico e gli atleti senza prevedere alcun aumento di prezzo”. Si intende praticando la vendita agli stessi prezzi previsti per il bar?

Risposta:

Si.

18. Domanda: Capitolato, art.6 (per entrambe i lotti): Si legge: “L'appaltatore, previo nullaosta del Responsabile del Centro, ha la facoltà di erogare servizi ristorante e bar anche ad altri soggetti”. Si chiede di specificare cosa si intenda per “altri soggetti”.

Risposta:

I soggetti autorizzati di volta in volta da Coni Servizi.

19. Domanda: Capitolato, art.6 (per entrambe i lotti): Si legge: “L'appaltatore dovrà corrispondere a CONI Servizi una percentuale del 20% degli incassi al netto di IVA

così maturati per i servizi di ristorazione (ristorante, self-service e bar, incluso i frigo-bar). Si intende degli incassi derivanti dai servizi erogati agli “altri soggetti” di cui alla domanda precedente?

Risposta:

Si.

20. Domanda: Capitolato Lotto 1, art.6: Si legge: “i prezzi dei generi in vendita nel bar saranno quelli del listino pubblicato dalla Federazione Italiana PE, provincia di Pisa, II categoria, validi nella provincia di Pisa, diminuiti del ribasso offerto dalla ditta in sede di gara”. Si rileva che il modello di offerta economica (Allegato E) non prevede l’indicazione di tale percentuale di ribasso sui listini bar. Si chiede chiarimento in merito (anche in riferimento al Lotto 2).

Risposta:

Deve essere effettuato lo sconto sui listini FIPE e Assobar.

21. Domanda: Capitolato, art.7 (per entrambe i lotti): Ai Si chiede conferma che sia prevista la revisione dei prezzi (ISTAT) a partire dal 2° anno di contratto.

Risposta:

Non è prevista.

22. Domanda: Capitolato, art.12 (per entrambe i lotti): Ai sensi e per gli effetti degli art. 346 e ss del vigente CCNL in tema di cambi di gestione, si richiede di fornire – per entrambe i Lotti – l’elenco dell’organico attualmente impiegato per il servizio, completo, per ciascuna figura, delle seguenti informazioni: Qualifica/Mansione, Inquadramento/Livello, monteore giornaliero, monteore settimanale, retribuzione lorda mensile comprensiva di eventuali indennità o superminimi individuali.

Risposta:

Vedasi allegato.

23. Domanda: Capitolato, art.14 (per entrambe i lotti): Si chiede conferma che il subappalto sia consentito, oltre che per il servizio di smaltimento rifiuti, anche per le seguenti attività accessorie: manutenzione ordinaria locali e attrezzature, analisi e campionamenti, pulizie.

Risposta:

E’ consentito nei limiti previsti del 30%.

24. Domanda: Capitolato, art.6 (per entrambe i lotti): Si chiede di fornire, per entrambe i lotti, il fatturato medio annuo dei Bar.

Risposta

Lotto di Formia: dato non conosciuto.

Lotto di Tirrenia: circa 20.000 euro nel 2013.

25. Domanda: Capitolato d'oneri, art. 5, pag 8: Si legge "La carne utilizzata dovrà essere di produzione nazionale DOC". Si chiede conferma che si intenda carne esclusivamente di produzione nazionale.

Risposta:

Si.

26. Domanda: relativamente al requisito del fatturato specifico (paragrafo 4.2 A e B del disciplinare, è corretto intendere che il fatturato specifico è quello riferito alla ristorazione collettiva?

Risposta:

Si.

27. Domanda: per poter partecipare alla gara (Lotto 1/2) necessita aver svolto almeno un servizio nel triennio precedente, con contratto ad unico committente, presso una struttura complessa con presenze di almeno 30.000 persone (lotto 1) o 14.000 persone (lotto 2): cosa si intende per "struttura complessa"? - rientrano tra i suddetti requisiti i servizi svolti come ristorazione collettiva presso scuole, ospedali, strutture ricettive ecc.? Se sì: in che modo quantificare le presenze di cui sopra?

Risposta:

Sono ammessi servizi svolti presso scuole, ospedali, strutture ricettive o altre strutture complesse purché si tratti di servizi di ristorazione collettiva. Il numero delle presenze dovrà essere attestato da dichiarazione del committente.

28. Domanda: All'art. 5 pag. 5 del Capitolato di appalto si parla di "buoni pasto aziendali" si richiede il valore facciale di tali buoni.

Risposta:

7 euro.

29. Domanda: In riferimento alla gara in oggetto e con la presente Vi richiediamo il seguente chiarimento:

All'art. 3 pag. 2 del Capitolato dei Lotti 1 e 2 fa riferimento all'Allegato 1 elenco delle attrezzature che manca nella documentazione di gara, siamo quindi a richiederlo con urgenza.

Risposta:

Vedasi allegato.

30. Domanda: In riferimento alla gara in oggetto e con la presente siamo a richiedere i seguenti chiarimenti:

- Planimetria dei locali cucina e sala ristorante
- elenco delle attrezzature società gestore ed attrezzature di proprietà del Coni

Risposta:

Vedasi allegati.

31. Domanda: In riferimento alla gara in oggetto e con la presente siamo a richiedere il seguente chiarimento:

Nel capitolato di gara pag. 8 punto 3) ..."" sconto praticato rispetto ai listini della federazione italiana Pubblici Esercizi, provincia di Pisa, il categoria"", vi richiediamo di poter ricevere tale listino prezzi su cui poter praticare lo sconto percentuale, non essendo possibile reperirlo tramite la Confcommercio di Pisa, in quanto ci è stato comunicato che la legge Antitrust entrata in vigore un paio di anni fa prevede la divulgazione di tali listini ""senza l'indicazione del prezzo"".

Risposta:

Si rimanda alla risposta formulata per la domanda n° 20.

32. Domanda: In riferimento alla procedura aperta in oggetto, Vi richiediamo i seguenti chiarimenti:

Per entrambi i Lotti 1 e 2 si chiede l'elenco del personale attualmente in forza, completo del monte ore giornaliero, qualifica e inquadramento.

Risposta:

Vedasi allegato.

33. Domanda: Alla pagina 22 del Disciplinare di gara si legge" INDICATIVAMENTE CON UN MASSIMO DI FACCIAE PARI A TRENTA....." I due termini INDICATIVAMENTE E NUMERO MASSIMO fanno sorgere il dubbio se il numero

massimo di trenta pagine deve intendersi perentorio o esista la possibilità di una percentuale di pagine in più.

Risposta:

Si rimanda alla risposta formulata per la domanda n° 2.

34. Domanda: Al fine di poter formulare offerta congrua siamo a chiedere quanto segue:

- a) elenco del personale da riassorbire e/o assumere comprensivo di mansioni e monte ore lavorative;
- b) storico delle spese inerenti utenze (gas, acqua, energia elettrica ...) ed altre spese a carico della ditta aggiudicataria
- c) dati inerenti precedente aggiudicazione per i servizi oggetto della gara (ditta e ribasso percentuale)

Risposta:

- Lettera a): Vedasi allegato.
- Lettera b): Dato non disponibile.
- Lettera c): Dato non disponibile.

35. Domanda: Alla pagina 22 del Disciplinare di gara si legge che indicativamente il progetto tecnico deve essere trasmesso con un numero massimo di 30 facciate con carattere arial 10.

Si rappresenta che risulta di estrema difficoltà predisporre un progetto tecnico dettagliato in un numero così limitato di facciate.

Alla luce di quanto sopra si chiede se è possibile aumentare il numero delle facciate (almeno 60) al fine di poter rispondere esaustivamente a tutto quanto richiesto nel capitolato d'oneri."

Risposta:

Si rimanda alla risposta formulata per la domanda n° 2.

36. Domanda: A seguito del sopralluogo effettuato nei locali oggetto dell'appalto, si chiedono le seguenti precisazioni:

- a) elenco personale attualmente in forza comprensivo di liv. di inquadramento e monte ore settimanale;
- b) specifica dell'utenza (numero di pasti giornalieri) attualmente presente dal lun al ven (pranzo e cena) e i giorni di sab. e dom. (pranzo e cena).

Si chiede inoltre di confermare quanto già richiesto:

- c) art. 4.3 sub B) del Disciplinare di Gara (esecuzione [...] di servizi oggetto dell'appalto mediante la sottoscrizione di un contratto riferito ad un unico committente presso una struttura complessa con una presenza annua di

almeno 30.000 persone avente valore almeno di € 500.000,00 + IVA annui) - con ""servizi oggetto dell'appalto"" è da intendersi servizi nel settore della ristorazione collettiva aziendale comprensivo del servizio bar oppure, trattandosi di un servizio con colazione - pranzo - cena, è possibile intendere anche servizi nel settore della ristorazione per la Sanità (pubblica e/o privata)?

Risposta:

- Lettera a): Vedasi allegato.
- Lettera b): Dato non disponibile.
- Lettera c): Si rimanda alla risposta formulata per la domanda n° 27.

37. Domanda: Con riferimento alla procedura in oggetto, si chiede cortesemente di chiarire quanto segue:

art. 4.3 sub B) del Disciplinare di Gara (esecuzione [...] di servizi oggetto dell'appalto mediante la sottoscrizione di un contratto riferito ad un unico committente presso una struttura complessa con una presenza annua di almeno 30.000 persone avente valore almeno di € 500.000,00 + IVA annui) - con ""servizi oggetto dell'appalto"" è da intendersi servizi nel settore della ristorazione collettiva aziendale comprensivo del servizio bar oppure, trattandosi di un servizio con colazione - pranzo - cena, è possibile intendere anche servizi nel settore della ristorazione per la Sanità (pubblica e/o privata)?

Risposta:

Si rimanda alla risposta formulata per la domanda n° 27

38. Domanda: Tenuto conto che i requisiti di ordine economico finanziario sono finalizzati alla garanzia di solidità finanziaria a favore dell'ente appaltante, ci confermate che, nell'ipotesi di avvalimento del requisito di capacità economico finanziaria riferito al fatturato medio, non è necessario che l'impresa ausiliaria debba detenere tutte le certificazioni richieste dal bando, fermo restando che le stesse sono possedute dall'impresa avvalente.

Risposta:

Nell'ipotesi di avvalimento del requisito di capacità economico finanziaria non è richiesto il possesso, da parte della società ausiliaria, delle certificazioni richieste nel Bando.