

FAQ
relative a

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE COLLETTIVA A FAVORE DELLA
SCUOLA SUPERIORE SANT’ANNA**

CIG: 047576340B



D1: Relativamente all'art. 1 "Partecipanti alla gara" del Disciplinare di gara, in particolare per il requisito di carattere economico-finanziario di cui alla lett. e1): per *servizi di mensa* si possono intendere servizi di ristorazione scolastica, aziendale, sanitaria ed universitaria?

R: Sì, ai fini della qualificazione dei concorrenti, tra *i servizi di mensa con produzione e somministrazione di colazioni, pranzi e cene*, possono essere inclusi i servizi descritti nel quesito.

D2: Relativamente all'importo a base di gara, quello riportato al punto II.2.1 del Bando (€ 5.518.540,00) non coincide con quello riportato all'art. 3 del Capitolato di gestione (€ 5.518.140,00): quale è quello corretto? Di conseguenza si chiede conferma anche dell'importo relativo alla garanzia provvisoria di cui all'art. 4 del Disciplinare di gara, pari al 2% della base d'asta riportata nel Capitolato di gestione.

R: Il valore complessivo dell'appalto illustrato analiticamente nell'art. 3 del Capitolato di gestione, aggregando tutti i valori parziali che lo determinano, è quello corretto e pertanto è corretto anche il valore della garanzia provvisoria di cui all'art. 4 del Disciplinare di gara. Per mero errore di trascrizione è errato il valore a base di gara riportato nel Bando.

D3: Cosa si intende per servizi di *catering*, indicati al punto III.2.2 lett. b2) del Bando e all'art. 1 lett. e2) del Disciplinare di gara? Nella documentazione amministrativo-contabile che sarà richiesta per comprovare il soddisfacimento del requisito economico minimo di ammissione, relativo ai servizi di *catering*, potranno risultare anche altre definizioni del servizio stesso come per esempio coffee-break, lunch, buffet, ecc.?

R: Nel contesto della presente procedura di gara, il cui oggetto è chiaramente delineato all'art. 2 del Capitolato di gestione, l'espressione servizi di *catering* è riferita esattamente al Servizio di Ristorazione Accessorio di distribuzione nelle isole. Nell'Allegato 7 allo stesso Capitolato di gestione, si trovano numerose tipologie esemplificative di tale servizio.

La documentazione attestante il possesso dei prescritti requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali di partecipazione, esattamente prevista dall'art. 7 del Disciplinare di gara, potrà dunque, con riferimento ai servizi di *catering*, riguardare anche servizi di coffee-break, lunch, buffet ed in generale tutti quelli rientranti nella definizione di *banqueting*.

D4: Quale è il personale dell'attuale gestore del Servizio di Ristorazione Collettiva dedicato all'appalto presso la Scuola Superiore Sant'Anna?

R: Nella seguente tabella si elenca il personale utilizzato dall'attuale gestore, Società Vivenda S.p.A., attualmente addetto al Servizio di Ristorazione Collettiva della Scuola:

N. addetti	Mansione	Livello CCNL	Orario settimanale	Rapporto di lavoro
1	Amministrativo	3	40 ore	Dipendente di Vivenda S.p.A.
1	Dietista	-	20 ore	Consulente di Vivenda S.p.A.
1	Cuoco	3	40 ore	Dipendente di Vivenda S.p.A.
1	Cuoco	4	40 ore	Dipendente di Vivenda S.p.A.
1	Secondo Cuoco	5	40 ore	Dipendente di Vivenda S.p.A.
1	Assistente sala	4	40 ore	Dipendente di Vivenda S.p.A.
1	ASM	5	24 ore	Dipendente di Vivenda S.p.A.
5	ASM	6s	24 ore	Dipendente di Vivenda S.p.A.
1	ASM (maternità)	6s	24 ore	Dipendente di Vivenda S.p.A.
1	ASM	6	24 ore	Dipendente di Vivenda S.p.A.
3	ASM	7	24 ore	Dipendente di Vivenda S.p.A.

D5: E' possibile disporre delle planimetrie in formato elettronico (DWG) dei locali (cucina e mensa) oggetto della gara?

R: Sul sito web della Scuola, alla sezione dedicata alla gara in oggetto, sono messe a disposizione le planimetrie in formato DWG della sede centrale della Scuola Superiore Sant'Anna, che alla sua estremità est contiene i locali adibiti al Servizio di Ristorazione base.

D6: L'ente che rilascia la garanzia provvisoria a favore di un concorrente alla gara, può garantire quanto richiesto all'art. 4 lett. b) del Disciplinare di gara, ossia: "l'autenticità della certificazione prodotta e la veridicità delle dichiarazioni rese dal concorrente nella presentazione dell'offerta"; nonché "l'obbligazione di sottoscrivere il contratto alle condizioni indicate nell'offerta e nel Capitolato, in ipotesi di aggiudicazione della gara"?

R: L'art. 75 del D. Lgs. 163/06 e s.m.i., richiamato dal Disciplinare di gara, al comma 6 prevede, in termini generali, che "la garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario"; nel contempo l'art. 48 commi 1 e 2 (Controlli sul possesso dei requisiti) del medesimo decreto legislativo, prescrive che quando il concorrente a cui è richiesto di comprovare il possesso dei requisiti di partecipazione non fornisca tale prova oppure non confermi le dichiarazioni contenute nella domanda di partecipazione o nell'offerta, le stazioni appaltanti procedono all'esclusione del concorrente alla gara, *all'escussione della relativa garanzia provvisoria*, ecc.

Dunque l'operatività della cauzione o fideiussione provvisoria è da riferirsi a qualsiasi evento imputabile ai partecipanti alla gara, a garanzia della veridicità delle dichiarazioni fornite da essi e della serietà ed affidabilità delle offerte (Cons. Stato, sez. VI, 9 dicembre 2008, n. 6101).

In conclusione, quanto riportato nell'art. 4 del Disciplinare di gara, è il semplice riflesso delle suddette prescrizioni.

D7: Quale è il volume dei Servizi di Ristorazione Accessori relativi all'anno 2009, possibilmente suddiviso per tipologia di servizio?

R: Nella seguente tabella è illustrato il valore in termini economici nell'anno 2009 dei Servizi di Ristorazione Accessori di cui alle lett. a) e b) dell'art. 2 del Capitolato di gestione; per il Servizio di Ristorazione Accessorio di cui alla lett. c) dell'articolo citato si forniscono invece il numero e tipologia di distributori automatici attualmente in uso, essendo il servizio in oggetto remunerato direttamente dagli utenti in base ai prezzi di consumo:

Servizi di Ristorazione Accessori	Valore in Euro (Iva esclusa) – anno 2009
Servizio di distribuzione nelle isole (Cap. di gestione art. 2 lett. a) e art. 7)	112.802,46 (per i servizi inerenti attività della Scuola) 15.860,91 (per servizi inerenti attività di terzi svolte con debita autorizzazione della Scuola presso le sedi della stessa)
Servizio di trasporto dei pasti (Cap. di gestione art. 2 lett. b) e art. 8)	182,00 (per trasporto pasti presso i collegi ad allievi malati; attualmente non vengono consegnate le prime colazioni alla Foresteria)
	N. e tipologia distributori presso le sedi della Scuola
Servizio di distribuzione mediante dispositivi automatici (Cap. di gestione art. 2 lett. c) e art. 9)	8 distributori di bevande calde, 2 di snack, 3 misti di snack e bevande fredde, 2 di bevande fredde

D8: Quale è il monte orario settimanale del personale dell'attuale gestore del Servizio di Ristorazione Collettiva dedicato all'appalto presso la Scuola Superiore Sant'Anna?

R: Nella tabella di cui alla risposta alla domanda D4 è aggiunta una colonna al fine di riportare il monte orario settimanale corrispondente al personale addetto al Servizio di Ristorazione Collettiva.

D9: Quale è l'elenco delle attrezzature di proprietà dell'attuale gestore del Servizio di Ristorazione Collettiva?

R: Nell'elenco di cui all'Allegato 8 al Capitolato di gestione (Lista attrezzature, macchinari ed arredi in dotazione) sono evidenziati in giallo i beni di proprietà dell'attuale gestore del Servizio di Ristorazione Collettiva, concessi in uso alla Scuola Superiore Sant'Anna fino al termine del contratto corrente (31/07/2010). I concorrenti alla presente procedura di gara, dovranno tenere conto di ciò nelle proprie proposte riferite alle categorie di valutazione delle offerte tecniche da 3.1 a 3.3 di cui all'art. 7 del Disciplinare di gara.

D10: Nell'art. 6 del Disciplinare di gara, con riferimento alla predisposizione dell'offerta tecnica, si richiede di proporre, tra le altre cose, i menu giornalieri per due settimane tipo per ciascuna stagione conformemente allo schema predisposto

nell'Allegato 3 al Disciplinare stesso. Invece, nell'Allegato 2 al Capitolato di gestione (Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti) pare che i menu siano da considerarsi su 2 sole stagioni (inverno ed estate). Si richiede pertanto di chiarire come deve essere compilato l'Allegato 3 al Disciplinare ai fini della valutazione delle offerte tecniche.

R: Come chiaramente richiesto dal Disciplinare di gara, i concorrenti dovranno presentare nel contesto dell'offerta tecnica l'elaborazione di menu per ciascuna stagione, coerentemente a quanto segue.

L'art. 6 del Capitolato di gestione (Descrizione del servizio di ristorazione base), specificamente con riferimento alla stagionalità dei menu prevede: "L'aggiudicatario dovrà fornire [...] i menu dettagliati completi per ciascuna stagione [...]".

Allo stesso modo l'Allegato 3 al Capitolato di gestione (Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche) conferma che: "Il menu proposto dovrà tenere conto, seppur nel rispetto della variabilità delle preparazioni alimentari, della stagionalità degli alimenti", con riferimento specifico al calendario stagionale dei prodotti ortofrutticoli freschi inserito nel documento.

Pertanto, nell'art. 6 del Disciplinare di gara è previsto che nella predisposizione dell'offerta tecnica sia presentata una serie di menu rappresentativi di tutte e quattro le stagioni in base allo schema esposto nell'Allegato 3 al Disciplinare stesso; ancora, nell'art. 7 del Disciplinare (Modalità di aggiudicazione della gara) il parametro di valutazione della categoria/elemento 1.3/Composizione dei menu prevede che nell'esame delle offerte sarà tenuto conto anche della "...composizione dei menu nel rispetto della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli ...".

Invece, quanto si trova nell'Allegato 2 al Capitolato di gestione (Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti) è solamente una nota al fondo della tabella relativa alle frequenze delle preparazioni gastronomiche, in cui si precisa che le frequenze dei contorni cotti e crudi illustrati sono riferite al menu invernale, mentre per il menu estivo (ossia quello nettamente opposto) le stesse frequenze dovranno essere invertite. Va da sé che per le stagioni intermedie il fornitore del servizio dovrà regolarsi modificando dette frequenze gradatamente in base alle progressive variazioni climatiche.

D11: Le schede dei menu stagionali conformi all'Allegato 3 del Disciplinare di gara dovranno essere contenute nelle complessive 40 pagine previste per l'offerta tecnica nell'art. 6 del Disciplinare stesso?

R: No, costituiranno delle tabelle ulteriori, tenuto conto che i concorrenti devono presentare tali schede anche su file excel contenuto in idoneo CD o altro supporto di memoria.

D12: Come prova del possesso dei requisiti economico-finanziari di partecipazione richiesti dall'art. 1 del Disciplinare di gara, sono valide le copie conformi delle fatture emesse al cliente?

R: In sede di presentazione della richiesta di partecipazione e dell'offerta, il

possesso dei requisiti prescritti sono dichiarati conformemente alle disposizioni del D.P.R. 445/2000 e secondo il modello di cui all'Allegato 1 del Disciplinare di gara.

Per la successiva verifica dei documenti probatori di quanto dichiarato, effettuata ai sensi del D.Lgs. 163/2006, dovrà essere esibito quanto previsto dall'art. 7 del Disciplinare stesso. Esattamente, con riferimento ai requisiti economico-finanziari:

1. fatturato globale d'impresa riferito agli esercizi 2007-2008-2009, come da art. 1 lett. d) del Disciplinare, da comprovare mediante copia dichiarata conforme all'originale, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000: di bilanci relativi al triennio considerato, corredati della nota integrativa e completi della documentazione comprovante l'avvenuto deposito, ovvero, in alternativa, del Modello Unico, completo di tutti gli allegati, relativo ai redditi prodotti nel triennio, corredato della relativa nota di trasmissione;
2. fatturato specifico relativo agli esercizi 2007-2008-2009, come da art. 1 lett. e) del presente Disciplinare, da comprovare con:
 - a. copia, dichiarata conforme all'originale, dei contratti e delle relative fatture emesse, ovvero, in alternativa:
 - b. copia, dichiarata conforme all'originale, dei certificati emessi dai rispettivi committenti attestanti la regolare esecuzione dell'appalto. Nei predetti certificati deve risultare: la descrizione del servizio; periodo di riferimento del servizio o percentuale di avanzamento per i contratti in corso alla data di presentazione della domanda; compenso corrisposto per il servizio (o per la parte di esso eseguita); l'ammontare e la natura dell'eventuale quota subappaltata.

D13: Cosa si intende per alimenti di "prima scelta" e per alimenti di "Alta Qualità"?

R: Il termine "prima scelta" si riferisce ai livelli di qualità di diversi prodotti alimentari. Ad esempio, per prodotti ortofrutticoli si intendono prodotti di buona qualità, salubri, puliti ed interi, con giusto grado di sviluppo e maturazione, assenza di alterazioni, lesioni o difetti gravi, assenza di materie estranee, o di umidità non naturale dovuta ad aggiunta di acqua, e assenza di odori o sapori estranei (sono tollerati lievi difetti di forma, di colorazione dell'epidermide e lesioni cicatrizzate). A tale riguardo nell'Allegato 3 al Capitolato di gestione (Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche) i prodotti ortofrutticoli in generale sono previsti di 1^a categoria.

Per quanto riguarda i tagli della carne disponibili sul mercato, in particolare quella bovina, sono suddivisi in base alle loro caratteristiche compositive ed organolettiche, in gruppi di prima, seconda e terza qualità; la classificazione è basata sullo spessore delle masse muscolari e sulla quantità di grasso e di altro tessuto connettivale presente.

Per l'"Alta Qualità" ci riferiamo essenzialmente al latte e ai suoi derivati, ottenuti rispettando severi capitolati di produzione indicati dalla legge 169/89 e aventi caratteristiche nutrizionali specifiche.

D14: Nell'Allegato 2 al Capitolato di gestione (pag. 2 e 3) si fa riferimento ai primi piatti fissi (riso/pasta bianca/pomodoro/ragù/pesto), mentre nelle frequenze delle preparazioni alimentari (pag. 6 e 7) si fa riferimento solo a "Preparazioni asciutte in bianco" e "Preparazioni al pomodoro", mentre le "Preparazioni in brodo", in base alle frequenze previste, risulterebbero come primo piatto fisso. Come vanno intese tali informazioni?

R: Nelle tabelle riportanti le frequenze delle preparazioni alimentari sia per il pranzo che per la cena è in effetti mancante a causa di un refuso la frequenza relativa a "Preparazioni al ragù" e "Preparazioni al pesto" che, come per gli altri primi piatti fissi, è pari a 28 (N° volte/ 4 settimane/ 7 gg. settimanali) per entrambe le tabelle; mentre per le "Preparazioni in brodo" si può considerare una frequenza pari a 14 (N° volte/ 4 settimane/ 7 gg. settimanali) per il pranzo e 14 per la cena, tenuto conto che in esse sono incluse anche tutte le preparazioni con verdure e legumi e che tale specifica frequenza è riferibile al menu invernale, come già segnalato nelle note alle tabelle con riferimento alle frequenze dei contorni cotti e crudi.

D15: Nel Disciplinare di gara la categoria di valutazione delle offerte tecniche 1.2 fa riferimento al *Piano di autocontrollo*: come deve essere presentato?

R: Tenuto conto delle indicazioni e dei limiti presenti nell'art. 6 per la formulazione di tutta l'offerta tecnica, la descrizione del *Piano di autocontrollo* deve essere esposta nello medesimo documento unitario da inserire nella busta B, se necessario sintetizzandone la descrizione con riguardo comunque alla chiarezza e completezza espositiva dell'argomento ai fini di una corretta valutazione ed eventualmente, se si reputa non sufficiente lo spazio disponibile, integrandola con tabelle, come previsto dallo stesso art. 6, relative per esempio al piano di campionamento ed analisi di laboratorio da effettuarsi nell'arco di un anno o ad altri dati.