

Fondazione Centro Sperimentale di Cinematografia

SERVIZIO DI GESTIONE MENSA AZIENDALE CON PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI "SELF SERVICE" IN LOCALI APPOSITAMENTE ATTREZZATI E DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR AZIENDALE. SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL D.M. 25/7/2011

Informazioni sulla gara	
ID	43
Tipologia di gara:	Procedura aperta
Criterio di valutazione:	Economicamente più vantaggiosa
CPV:	55510000-8
Protocollo:	7927
CIG:	683589355B
Tipo di fornitura:	Servizi
Atto di riferimento:	17C/2016
RUP:	Monica Cipriani
Responsabile dell'esecuzione del contratto:	Dott.ssa Monica Cipriani
Stato:	Aggiudicata
Soggetto aggiudicatore:	Fondazione Centro Sperimentale di Cinematografia
Centro di costo:	Divisione Amministrativa
Destinatario fornitura/servizio:	Servizio di sistema
Aggiudicatario:	Gestione Servizi Integrati Srl
Importo di aggiudicazione comprensivo degli oneri:	2.262.404,63 €
Data di aggiudicazione:	06 dicembre 2016
Comunicazione:	PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE MENSA AZIENDALE CON PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI “SELF SERVICE” IN LOCALI APPOSITAMENTE ATTREZZATI E DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR AZIENDALE. SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL D.M. 25/7/2011

Importi e oneri	
Importo complessivo a base d'asta:	2.880.000,00 €
Importo, al netto di oneri, soggetto a ribasso:	2.865.000,00 €
Oneri:	15.000,00 €
Importo contribuito ANAC:	140,00 €
Garanzia fideiussoria:	57.600,00 €

Criteri punteggio documentazione economica	
Nome criterio/sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile
Offerta economica	
Offerta Economica Servizio Bar	10.00
Totale criterio	10.00
Totale	10.00

Criterio di valutazione dell'offerta economica	
Formula per calcolo del punteggio dell'offerta economica	1.1 Proporzionalità inversa sull'offerta
Punteggio massimo da attribuire all'offerta economica	20

Date pubblicazione e scadenza	
Data inizio partecipazione:	17 ottobre 2016 18:00:00
Termine ultimo per la presentazione di quesiti:	15 novembre 2016 12:00:00
Data scadenza:	22 novembre 2016 12:00:00

Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa
Domanda di partecipazione
Autocertificazione
Documento di Identità
Contributo ANAC
Cauzione - Fidejussione
Eventuali documenti integrativi

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta economica
Offerta economica

Documentazione gara
Capitolato
Disciplinare
Planimetria bar
Planimetria mensa
Tabella stagionalità
Listino bar
Schema contratto
DUVRI
Modulo A

Chiarimenti	
Domanda	Risposta
Con la presente si fa richiesta dei seguenti chiarimenti per la gara in oggetto: a. Con riferimento all'art. 20.1 del Disciplinare circa le modalità di compilazione dell'offerta tecnica si chiede conferma che l'attribuzione dei punteggi, riferiti all'art. 3.2.1 , 3.2.2 e 3.2.3 del Capitolato, avviene attraverso una dichiarazione di impegno del legale rappresentante della società concorrente alla gara. b. Tenendo presente le 30 pagine previste per la compilazione dell'offerta tecnica, eventuale copertina ed indice sono da considerarsi escluse da tale limite?	a) L'attribuzione dei punteggi avviene attraverso l'esame dell'offerta tecnica presentata in sede di gara, firmata digitalmente dal Legale Rappresentante della Società, come previsto dal Disciplinare. b) No, copertina ed indice sono da considerarsi incluse.
Domanda	Risposta
Si chiede di confermare che la cauzione provvisoria da presentare possa beneficiare, oltre che della riduzione al 50% così come previsto nel Disciplinare di Gara, anche delle ulteriori riduzioni così come previsto dall'art. 93 D.Lgs. 50/2016 - Si chiede di poter ricevere il modulo "B" (non allegato alla documentazione presente sul portale) ai fini del completamento della documentazione amministrativa richiesta.	Confermiamo che la cauzione provvisoria può beneficiare di tutte le riduzioni previste dall'art. 93 c. 7 del D.Lgs. 50/2016, adeguatamente documentate. La dichiarazione sostitutiva di certificazioni, prevista all'art. 15 Punto B del Disciplinare, deve essere inserita nel Modulo "A".
Domanda	Risposta
La scrivente, facendo riferimento alla procedura relativa al servizio di gestione mensa aziendale, esaminata la documentazione di gara, al fine di poter valutare tutte le circostanze generali e particolari che possono influire nella formulazione dell'offerta tecnico-economica, è a richiedere: 1. elenco del personale impiegato dall'attuale gestore specificando: livello di inquadramento, monte ore giornaliero e settimanale, scatti di anzianità, tipologia di contratto "tempo indeterminato o determinato". 2. In merito "Art. 20.1 Offerta Tecnica" del Disciplinare di gara dove viene richiesto ai fini dell'assegnazione dei punteggi tecnici quanto segue: Produzione degli alimenti di cui "Art. 3 del Capitolato". "Attribuzione di punteggi direttamente proporzionali alla maggiore quota percentuale di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, uova, olio extravergine di oliva, carne e pesce con le caratteristiche previste nel punto a), b), c), d) che l'offerente si impegna a fornire nel servizio". Non essendo allegati alla documentazione di gara, menu e Tabelle Merceologiche degli alimenti da utilizzare, su quale base verrà calcolata la percentuale di utilizzo dei prodotti indicati al D.M. 25 luglio 2011?	R.1. Elenco personale impiegato dall'attuale gestore: - 1 cuoco 2 livello 40 ore settimanali; - 1 direttore 4 livello 40 ore settimanali; - 1 capo gruppo mensa 4 livello 40 ore settimanali; - 1 barista 4 livello 40 ore settimanali; - 2 barista 6 livello 24 ore settimanali; - 5 ASM 6S livello 20 ore settimanali; - 2 ASM 6 livello 20 ore settimanali. R.2. La valutazione sarà determinata dall'esame dell'offerta tecnica che dovrà contenere "Per ogni elemento di valutazione dovrà essere predisposto un apposito capitolo ben distinto dagli altri", art. 16.1 del Disciplinare.
Domanda	Risposta

Con riferimento all'offerta economica da presentare, considerando che non è presente alcun modulo già impostato e che non sono indicate le basi d'asta delle singole tipologie di pasto (A, B, C), chiediamo se è sufficiente indicare il prezzo del pasto completo (tipologia A) con il dettaglio delle singole voci (primo, secondo, contorno, frutta) e, di conseguenza, le tipologie B e C di pasto deriveranno dalla somma dei singoli elementi già espressi e compresi nelle tipologie suddette.	Si è sufficiente indicare il prezzo del pasto completo con il dettaglio delle singole voci, come espressamente previsto dall'art. 17 del Disciplinare "Nell'offerta economica deve essere contenuta, a pena di esclusione, il costo del singolo pasto e la percentuale di ribasso dei prodotti da bar in base al listino allegato. Il costo del pasto deve essere la sommatoria dei singoli costi, che devono essere indicati nell'offerta, delle seguenti voci: primo, secondo di carne o pesce, contorno di verdure, frutta." Cogliamo l'occasione per informare che il capitolato è stato aggiornato relativamente alla quota prevista come base d'asta.
Domanda	Risposta
1. Vi richiediamo l'elenco del personale attualmente impiegato dall'attuale gestore del 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 2. Le utenze relative all'utilizzo dei locali cucina e bar, sono a carico dell'Ente o dell'Impresa Aggiudicataria? 3. Ai fini della parcondicio, vi chiediamo di sapere il nome dell'attuale gestore del servizio ed il prezzo attuale di gestione. 4. Ai fini del corretto calcolo dell'offerta tecnico-economica, siamo cortesemente a richiedere di indicare l'esatto numero di pasti erogati negli ultimi 6 mesi, suddivisi per ciascun mese. Contestualmente, siamo a richiedervi la percentuale di pasti interi (primo-secondo-contorno-pane frutta) e scomposti (primo O secondo-contorno-pane e frutta) erogati. 5. Come deve essere impostata l'offerta economica? C'è un modello di riferimento? 6. siamo a richiedere se il bar e/o la mensa siano attualmente aperti e fruibili da utenti esterni ed il numero indicativo giornaliero.	R.1. Elenco personale impiegato dall'attuale gestore: - 1 cuoco 2 livello 40 ore settimanali; - 1 direttore 4 livello 40 ore settimanali; - 1 capo gruppo mensa 4 livello 40 ore settimanali; - 1 barista 4 livello 40 ore settimanali; - 2 barista 6 livello 24 ore settimanali; - 5 ASM 6S livello 20 ore settimanali; - 2 ASM 6 livello 20 ore settimanali. R.2. Le utenze relative all'utilizzo dei locali cucina e bar, sono a carico della Fondazione. R.3. Il servizio è attualmente erogato da GSI Gestione Servizi Integrati. Il prezzo del singolo pasto completo (cod.1) è di 7,39+IVA; pasto senza primo (cod. 2) € 6,66+IVA; pasto senza secondo (cod. 3) 6,29+IVA R.4. I pasti erogati negli ultimi 6 mesi (da Aprile a settembre) sono 18690, così suddivisi: Aprile 4167 (di cui 317 cod.2 e 121 cod.3), maggio 4190 (di cui 351 cod.2 e 151 cod.3), giugno 3345 (di cui 281 cod.2 e 119 cod.3), luglio 2658 (di cui 361 cod.2 e 133 cod.3), agosto 1176 (di cui 199 cod.2 e 107 cod.3) e settembre 3154 (di cui 367cod.2 e 160 cod.3). R.5. "Nell'offerta economica deve essere contenuta, a pena di esclusione, il costo del singolo pasto e la percentuale di ribasso dei prodotti da bar in base al listino allegato. Il costo del pasto deve essere la sommatoria dei singoli costi, che devono essere indicati nell'offerta, delle seguenti voci: primo, secondo di carne o pesce, contorno di verdure, frutta. L'offerta economica, a pena di esclusione, deve essere firmata digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore o, nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva, con le modalità indicate per la firma digitale della domanda.", art. 17 del Disciplinare, non è stato previsto un modello di riferimento. R.6. Attualmente il servizio bar e mensa sono aperti e fruibili al pubblico che usufruisce dei servizi della Fondazione (biblioteca, videoteca, cineteca), mediamente poche unità giornaliere.
Domanda	Risposta
Si richiede di confermare, con riferimento	

all'eventuale subappalto delle attività accessorie indicate all'art. 10 "Subappalto" del Disciplinare di gara, che è sufficiente indicare le attività e non anche la terna di subappaltatori. In tale ultimo caso si chiede di chiarire quale documentazione deve essere prodotta da parte dei subappaltatori.	Confermiamo che è sufficiente indicare le attività e non anche la terna di subappaltatori, come previsto dal citato art. 10.
Domanda	Risposta
In riferimento alla documentazione di gara ed ai successivi chiarimenti pubblicati da codesta spett.le amministrazione, è stato indicato che all'interno dell'offerta economica deve essere presentato: 1.il prezzo in euro del pasto completo e delle relative voci che lo compongono. 2. una % di sconto sul listino prezzi del bar. si chiede conferma di questa interpretazione. Contestualmente siamo a richiedere, se ai fini dell'attribuzione di punteggio dell'offerta economica, come indicato all'articolo 20.2 del Disciplinare di gara, sarà valutata la sola offerta economica espressa in euro relativa al costo del pasto completo e NON la percentuale di sconto sui prezzi del listino bar.	Confermiamo all'interno dell'offerta economica deve essere presentato:1.il prezzo in euro del pasto completo 2. una % di sconto sul listino prezzi del bar. Per facilitare la formulazione dell'offerta è stato inserito il modulo "Offerta Economica". Ai fini dell'attribuzione di punteggio dell'offerta economica, sarà valutata l'offerta economica espressa in euro relativa al costo del pasto completo (max 20 punti) e la percentuale unica di ribasso sul listino bar (max 10 punti).

Criteri punteggio documentazione tecnica	
Nome criterio/sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile
Offerta tecnica	
altre proposte migliorative	6.00
coltivazioni locali	5.00
controlli microbiologici	5.00
controllo a monte presso i fornitori delle derrate; consegne con il minor numero di intermediari tra produttore e consumatore; consegne adattabili agli spazi di magazzinaggio della Fondazione.	5.00
distributori automatici	10.00
HACCP	5.00
indicazione delle metodologie di conservazione dei cibi, di preparazione e cottura degli stessi	5.00
presenza contemporanea addetti	6.00
presenza staff gestionale	6.00
prodotti esotici	4.00
produzione alimenti	8.00
rintracciabilità filiera	5.00
Totale criterio	70.00
Totale	70.00

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta tecnica
Offerta tecnica