



SCA2 – Acquisti e Logistica

Agli operatori economici interessati

OGGETTO: Procedura aperta, di importo superiore alle soglie comunitarie, per l'aggiudicazione della concessione del servizio di gestione del Ristobar aziendale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

N. gara 7900189 - CIG 8460883D84

Informazioni supplementari alla documentazione di gara ex art. 79, comma 3, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016

Con riferimento alla procedura indicata in oggetto, si forniscono di seguito, entro il termine a tal fine previsto, le informazioni supplementari alla documentazione di gara in riscontro alle richieste di chiarimento pervenute dagli operatori economici.

Quesito n. 1: Nel CSA (*Capitolato Speciale di Appalto NdR*), a pagina 2 "premessa", si indica che viene riconosciuto al personale il diritto al pasto tramite un buono mensa del valore facciale di € 6,26. Si chiede di chiarire se tale "buono mensa" sia emesso dalla committente o da società terza, palesando in tal caso chi sia l'emittitrice.

Risposta: Il buono pasto erogato attualmente dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie in favore del proprio personale è emesso dalla società Edenred Italia S.r.l. (Convenzione Consip "Buoni pasto elettronici 1" – lotto 2).

Quesito n. 2: In riferimento alla gara in oggetto, relativamente al punto 7.3 del Disciplinare di gara, lettera b) "*Possesso della certificazione di qualità ISO 9001:2015 relativa a servizi di bar e ristorazione*" chiediamo conferma che il servizio di bar possa essere ricompreso – e dunque inteso - all'interno della dicitura più ampia di "*ristorazione collettiva*", in quanto caratterizzato dallo stesso identico processo di certificazione. Di conseguenza, si chiede conferma che il suddetto requisito possa essere soddisfatto dal concorrente mediante produzione della certificazione di qualità ISO 9001:2015 avente ad oggetto "*Progettazione del servizio di ristorazione con preparazione e distribuzione dei pasti, stoccaggio e fornitura di derrate alimentari e gestione mense, regolati da capitolati d'appalto e da contratto; erogazioni di servizi di ristorazione con preparazione, veicolazione e fornitura con o senza somministrazione di pasti in legume fresco/caldo e/o refrigerato in mono e pluri-porzione per ogni tipo di ristorazione collettiva (scolastica, aziendale, socio sanitaria, commerciale, militare, istituti religiosi) progettazione e produzione di diete speciali. Stoccaggio e movimentazione di derrate e materiali destinati al contatto con gli alimenti. Servizi di logistica conto terzi. Progettazione, produzione ed erogazione del servizio di banqueting e catering.*"

Risposta: Si conferma che il requisito di capacità tecnica e professionale richiesto al par. 7.3 del Disciplinare di gara, lettera b), può essere soddisfatto anche mediante la produzione della

certificazione di qualità ISO 9001:2015 “ristorazione collettiva” avente ad oggetto la “Progettazione del servizio di ristorazione con preparazione e distribuzione dei pasti, stoccaggio e fornitura di derrate alimentari e gestione mense, regolati da capitolati d’appalto e da contratto; erogazioni di servizi di ristorazione con preparazione, veicolazione e fornitura con o senza somministrazione di pasti in legame fresco/caldo e/o refrigerato in mono e pluri-porzione per ogni tipo di ristorazione collettiva (scolastica, aziendale, socio sanitaria, commerciale, militare, istituti religiosi) progettazione e produzione di diete speciali. Stoccaggio e movimentazione di derrate e materiali destinati al contatto con gli alimenti. Servizi di logistica conto terzi. Progettazione, produzione ed erogazione del servizio di banqueting e catering.”.

Quesito n. 3: in riferimento alla gara in epigrafe e a quanto indicato nel Capitolato Speciale, più recisamente all’art. 10 Responsabilità-assicurazione, 5° capoverso “... L’impresa dovrà inoltre provvedere alla stipula di apposita polizza Incendio nella quale sia prevista la garanzia Rischio Locativo con un massimale pari ad almeno € 1.250.000,00 per i danni all’immobile, la copertura contro l’incendio delle attrezzature di proprietà dell’Istituto, in nome proprio e per conto di chi spetta, per un valore pari ad almeno € 1.000.000,00 e la garanzia “Ricorso terzi” per un massimale di almeno € 500.000,00” ,

a) si chiede di voler chiarire se il Committente ritiene sufficiente ricevere una polizza che copra tutti i danni da incendio dovuti a Responsabilità del Gestore, oppure se il Committente stesso vuole che il Gestore stipuli una polizza Incendio a garanzia di tutti i danni, anche quelli non dovuti a responsabilità del Gestore stesso (quali, ad esempio, dovuti ad un fulmine o ad un corto circuito);

b) Si chiede inoltre e tal fine di chiarire la locuzione "in nome e per conto", dato che sembra essere richiesta una copertura in nome e per conto della proprietà. Sul punto, si fa presente che il presupposto ritenuto dalla scrivente sia che il Committente sia già dotato di una propria polizza a copertura di tutti i danni da incendio, e quindi, come sopra indicato, non risulta ben chiara la ragione per la quale tali danni debba pagarli anche il Gestore, se non ne è responsabile;

c) quanto al massimale previsto per la polizza incendio pari ad € 1.000.000,00, si rileva che questo appare a prima vista eccessivo e sproporzionato, e pertanto se ne chiede comunque la riduzione a non più di 600.000,00 euro.

Risposta:

a) si ritiene sufficiente una polizza Incendio “rischio locativo” a garanzia di un valore allo stato d’uso di € 815.000,00 che copra i danni all’immobile dovuti a Responsabilità del Gestore. Con il termine “polizza Incendio” non si intende il solo rischio Incendio, ma tutti i rischi solitamente compresi all’interno della garanzia “rischio locativo” di una polizza Incendio (esempio, incendio, fumo, esplosione, scoppio e così via);

b) Si conferma la richiesta di una copertura contro l’incendio delle attrezzature di proprietà dell’Istituto, in nome proprio e per conto di chi spetta, per un valore pari ad almeno € 1.000.000,00;

c) Si ritiene di aver risposto alla lettera a) di cui sopra.

Quesito n. 4: In riferimento all’art.16 del Disciplinare di gara elemento B. Chilometro zero e filiera corta, siamo a richiedere se è corretto intendere che i contratti preliminari con i produttori debbano essere forniti dall’aggiudicatario solo in caso di aggiudicazione, trattandosi di una verifica di quanto offerto in sede di gara.

Risposta:

No, non è corretto intendere in tal modo il Disciplinare di gara, in quanto i contratti preliminari con i produttori dovranno essere prodotti già in sede di offerta, come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, di cui al Decreto 10 marzo 2020 del Ministero

dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare. Tale Decreto tra i criteri premianti in sede di valutazione delle offerte inserisce il seguente criterio:

“La stazione appaltante, laddove utilizzi il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell’aggiudicazione dell’appalto, introduce uno o più dei seguenti criteri premianti nella documentazione di gara, attribuendovi una significativa quota del punteggio tecnico complessivo:

Chilometro zero e filiera corta

Sub criterio a) Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all’offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:

- ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l’intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;

- pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l’intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.

Il punteggio deve essere attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività.

(Omiss)

Verifica:

Sub criterio a) Presentare una dichiarazione dell’impegno assunto che riporti l’elenco dei “produttori” vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da “Km 0”, con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i “produttori” che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l’ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l’intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da Km 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.

(Omissis)”

Oltre a quanto previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, si ritiene che i contratti di cui sopra potranno riportare una clausola legata all’effettività degli stessi solo in caso di aggiudicazione dell’appalto di cui trattasi.

Quesito n. 5: con la presente siamo a richiedere i seguenti chiarimenti:

- a) numero complessivo annuo di utenti esterni che hanno usufruito del servizio mensa distinto per gli anni 2018-2019-2020;
- b) listino prezzi attuale.

Risposta:

- a) nel capitolato speciale sono già stati indicati i dati 2019 relativamente al fatturato ed ai pasti erogati in favore di interni, nonché ai pasti erogati in favore di esterni (1.100 ca., per l’esattezza 1098). Di seguito si aggiungono, per maggiore informazione, i dati relativi ai pasti erogati in favore di esterni per gli anni 2017 e 2018: rispettivamente 964 e 1121.

- b) Relativamente alla richiesta del listino prezzi attuale, si rimanda all'Allegato 3 al Capitolato Speciale – “Listino Minimo Prodotti e Relativi Prezzi Massimi (Iva Compresa)” pubblicato contestualmente alla restante documentazione di gara.

Quesito n. 6: in riferimento alla risposta al chiarimento n. 3 riguardante la polizza incendio, con la presente siamo a richiedere esattamente quali siano i sistemi di allarme antincendio presenti nella sede di esecuzione del servizio (primo piano dell'immobile “Fabbricato Mensa – Asilo Nido” sito presso la sede centrale dell'Istituto, in Viale dell'Università n. 10, Legnaro (PD)).

Risposta: il sistema d'allarme antincendio presente presso il Ristorbar, situato al primo piano dell'immobile “Fabbricato Mensa – Asilo Nido” è composto da:

- sistema di sensori di rilevazione di fumo automatico puntiforme composto da n. 43 elementi;
- sistema d'allarme manuale composto da n. 5 pulsanti.

L'impianto è completo di segnalatori ottico-acustici.

Il tutto convergente nella dedicata centrale ad indirizzamento automatico Esser.

Quesito n. 7: con la presente siamo a richiedere la planimetria dei locali (Allegato 1 al Capitolato tecnico) in formato .dwg.

Risposta: si pubblica in allegato la planimetria dei locali in formato .dwg

Quesito n. 8: con la presente si chiede:

- 1) si chiede copia dell'attuale autorizzazione sanitaria/commerciale;
- 2) si chiede a quale regime iva sia assoggettata l'attività: al regime 10% come pubblico esercizio aperto al pubblico; oppure al regime agevolato al 4% che si applica in caso di mense interne e/o circoli con accessi vincolati, quindi non aperti al pubblico che non sia di una particolare e definite contesto (come nel caso oggetto di gara)

Risposta:

1) relativamente alla richiesta di pubblicazione dell'autorizzazione sanitaria/commerciale la Stazione Appaltante ritiene di non pubblicare l'autorizzazione in parola trattandosi di dati riferiti a soggetti terzi non ostensibili. Con riferimento alla medesima richiesta si comunica che l'autorizzazione in parola è stata rilasciata dal Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'allora ULLS n. 16 (oggi ULLS 6) di Padova in data 10/01/2013 con n. di prot. n. 1916 e riporta il seguente testo: *“In data 11/06/2012 lo scrivente SIAN ha effettuato sopralluogo per la verifica dei requisiti igienico sanitari. Non essendo state riscontrate “non conformità” rispetto ai requisiti igienico sanitari previsti dal D.P.R. 852/04, lo Scrivente ha provveduto a registrare l'attività di cui all'oggetto come da planimetria, con lay-out o elenco delle attrezzature, che è parte integrante della registrazione agli atti dello Scrivente Servizio.”;*

2) relativamente all'aliquota IVA l'attuale concessionario ha comunicato che *“Per quanto riguarda l'I.V.A. noi assoggettiamo i corrispettivi al 10% come previsto da varie risoluzioni ministeriali (ultima n. 75 del 01/12/2020)”.*

Legnaro, 07 aprile 2021



Il RUP

Dott. Stefano Affolati

*Documento sottoscritto digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme
collegate*

SCA2 – Acquisti e Logistica

Responsabile Unico del Procedimento: dott. Stefano Affolati

(☎ 0498084232 📠 0498084339 ✉ saffolati@izsvenezie.it)

Referente dell'istruttoria: Alessandra Zanoni

(☎ 0498084199 📠 0498084339 ✉ azanoni@izsvenezie.it)

Documento pubblicato sul profilo del committente in data 07/04/2021