

Domanda n.1

Si chiede il numero dei pasti medi annui dell'asilo ed il relativo prezzo.

Risposta

In media vengono prodotti ogni anno 4.200 pasti per gli alunni dell'asilo ed il costo attuale è di 4€ a pasto.

Domanda n.2

Si chiede quanti e quali bar sono in funzione attualmente ed il relativo fatturato annuo degli ultimi due anni

Risposta

Attualmente sono aperti i bar presso le sedi della Badia Fiesolana, Villa Salviati, Villa Schifanoia e Villa la Fonte come riportato nella tabella a pagina 1 dell'allegato II F.

Qui di seguito la tabella riepilogativa con media annua degli incassi:

Media annua incassi periodo Gennaio 2019 – Giugno 2022					
	Badia Fiesolana	Villa Schifanoia	Villa La Fonte	Villa Salviati	Totali
Incassi mensa	€218.812,00	€33.035,00	€57.918,00	€55.217,00	€366.006,00
Incassi bar	€105.938,00	€23.240,00	€26.650,00	€23.984,00	€179.812,00
Total	€545.818,00				

Domanda n.3

Si chiede i mq totali dei locali oggetto dei servizi richiesti, con differenziazione tra aree esterne e locali interni quali cucina, self service, bar, magazzini, locali lavaggio ecc.

Risposta

Gli spazi che vengono concessi per lo svolgimento del servizio come evidenziati nell'Allegato II G equivalgono a circa 800 mq di spazi interni e 600 mq. esterni. Per una migliore comprensione alleghiamo al presente documento una tabella riepilogativa con le varie suddivisioni (Allegato A).

Domanda n.4

Si chiede se la differenziazione costi spiegata nella tabella a pag.12 del Capitolato Speciale di appalto, si riferisce ad una Vs gestione interna dei costi, basata sul principio solidaristico che prevedeva tre differenti categorie di utenti, non sia richiesta nella presentazione dell'offerta economica del partecipante che dovrà indicare, esclusivamente un prezzo per il menù completo, il menù ridotto, il menù minimo.

Risposta

Si conferma che la differenziazione dei costi basata sul principio solidaristico verrà applicata successivamente all'aggiudicazione sulla base delle tariffe offerte dall'azienda aggiudicataria. I partecipanti dovranno indicare esclusivamente il prezzo per i tre menu indicati nell'Allegato II C dell'offerta economica.

Domanda n.5

Si chiede se, in caso contrario, il numero degli utenti suddivisi delle tre categorie espresse nella tabella a pag.12 e le modalità operative per accertare il diritto della differenziazione dei costi in base al reddito.

Risposta

Vedere risposta domanda 4.

Domanda n.6

Si chiede se il concorrente dovrà indicare, nell'offerta economica, anche il prezzo del menù per gli alunni dell'asilo nido e se questo sarà oggetto di valutazione e punteggio tecnico da parte della commissione gara.

Risposta

Si conferma che dovrà essere fornito anche il costo unitario del menù per gli alunni dell'asilo nido come indicato a pagina 2 del modulo dell'offerta economica Allegato II C. A questo criterio verranno assegnati 3 punti.

Domanda n.7

Si chiede se il concorrente dovrà indicare, nell'offerta economica, anche i prezzi per i servizi di catering nelle composizioni descritte a pag.8 A-Composizione dei pasti speciali, buffet e servizi panini. B-Composizione servizi cocktails. C_ Composizione servizi coffee break, e se questo sarà oggetto di valutazione e punteggio tecnico da parte della commissione gara, oppure se il concorrente deve attenersi alle composizioni descritte nella tabella a pag.13 del Capitolato Speciale di appalto Tipologie servizi catering da garantire, indicandole nell'offerta economica, e se questo sarà oggetto di valutazione e punteggio tecnico da parte della commissione gara.

Risposta

Per la quotazione dei servizi catering deve essere utilizzata la tabella inserita al punto B dell'offerta economica (Allegato II C) ed il punteggio massimo di 10 punti verrà assegnando considerando la somma totale dei servizi da quotare.

Domanda n.8

Si chiede se le attrezzature descritte nell'allegato II-I Inventario attrezzature mensa, sono tutte di proprietà dell'Istituto Universitario Europeo.

Risposta

Si conferma che le attrezzature descritte nell'allegato II I sono di proprietà dell'Istituto.

Domanda n.9

Si chiedono le modalità di pagamento degli utenti al gestore, se è prevista o meno l'accettazione dei ticket restaurant e, nel caso, di quale tipologia (marca, importo).

Risposta

Per il pagamento delle consumazioni gli utenti utilizzano il proprio badge identificativo oppure i contanti. Al momento non sono previste altre modalità di pagamento.

Domanda n.10

Si chiede se all'interno dei locali dell'Istituto Universitario Europeo vi sono macchine automatiche per la vendita di acqua, bevande, snack, e, nel caso, il numero e l'ubicazione.

Risposta

In ogni sede dell'Istituto (Badia Fiesolana, Villa Salviati Castello, Villa Salviati Manica, Villa Schifanoia, Villa la Fonte, Villa Paola, Convento, Villa il Poggiolo, Palazzo Buontalenti) sono presenti distributori automatici di bevande e snack. Per un totale di 9 coppie di distributori.

Domanda n.11

Essendo a carico dell'Impresa l'esecuzione della manutenzione ordinaria di attrezzature, incluso il materiale hardware e software per la gestione del servizio casse, da Voi fornito, si chiede il costo annuo di tale manutenzione

Risposta

Essendo costi a carico del gestore è un dato che non possediamo.

Domanda n.12

Essendo compito dell'Impresa, mantenere aggiornate le pagine web dell'Istituto dedicate ai servizi ristorazione, bar e catering, si chiede il costo annuo di tali aggiornamenti.

Risposta

In questo caso non ci sono costi da sostenere perché si tratta di aggiornare la documentazione relativa al servizio tipo menu, listini prezzi, ecc., che successivamente viene caricata sulla pagina web dedicata dal personale dell'Istituto.

Domanda n.13

Il personale dichiarato sul capitolato sviluppa circa € 750.000 anno, secondo le tabelle del ministero del lavoro. Come è possibile sostenere un servizio di ristorazione la cui media scontrino si aggira intorno ad € 6,60 per 58.000 pasti annui? Il costo del personale risulta maggiore rispetto al fatturato, anche aggiungendo i servizi catering (numeriche da voi dichiarate) ed utilizzando lo stesso numero di risorse.

Risposta

Non abbiamo gli elementi per rispondere a questo quesito in quanto sono dati che riguardano l'organizzazione interna dall'azienda che si è aggiudicata lo scorso appalto.

Domanda n.14

Il personale dichiarato viene utilizzato anche per i servizi extra? Non è presente personale aggiuntivo come ad es. camerieri?

Risposta

Vedere risposta domanda 13.

Domanda n.15

Sono presenti delle statistiche sul fatturato del bar?

Risposta

Vedere risposta n. 2.

Domanda n.16

Quante persone in media usufruiscono del bar?

Risposta

Questo è un dato che non abbiamo

Domanda n.17

All'interno dell'all. F "Descrizione del Servizio attuale" par. Composizione menu per gli alunni dell'asilo nido:

I menu predisposti per gli alunni dell'asilo nido (6 mesi – 3 anni), dovranno essere composti come da indicazioni fornite dall'esperto in alimentazione pediatrica consultato dall'Istituto riportate all'allegato H. Da capitolato, l'allegato H corrisponde alla lista del personale impiegato nell'appalto. Dove è possibile trovare l'indicazione dei pasti per il nido ed eventuali volumi?

Risposta

Alleghiamo al presente documento a titolo di esempio il menù estivo ed invernale per gli alunni dell'asilo nido attualmente in vigore (Allegato B).

In media vengono prodotti ogni anno 4.200 pasti destinati all'asilo

Domanda n.18

Se, come riportato nell'art. 14 pag.12 del Capitolato Speciale, l'Istituto fornirà i dispositivi di cassa ed il sistema informatico anche per i punti bar attualmente chiusi o non utilizzati qualora venissero riaperti dal gestore.

Risposta

La fornitura dei dispositivi cassa per i nuovi punti bar e mensa verrà effettuata dall'Istituto.

Domanda n.19

In merito ai requisiti di capacità economica-finanziaria si chiede di confermare:

- che si possa tenere in considerazione l'anno 2021 in quanto il bilancio del 2022 non è ancora disponibile;
- che si possa tenere in considerazione l'anno 2021 e non l'anno 2022 in quanto non ancora terminato.

Risposta

Si conferma che il triennio da tenere in considerazione per provare la propria capacità economico-finanziaria è il 2019 – 2020 -2021. Per un errore di trascrizione è stato riportato l'anno 2022 invece che anno 2021.

Domanda n.20

A cosa si riferisce la dicitura Buono Pasto contenuta nella tabella inserita a pag.14 del Capitolato Speciale. Se tale dicitura si riferisce alla accettazione di buoni pasto conferiti dagli utenti e, in tal caso, di quale società emittente sono e qual è il loro valore nominale.

Risposta

Questo termine si riferisce ai voucher che vengono consegnati agli ospiti il cui valore corrisponde al costo di un pasto completo pari a € 8.69.

Domanda n.21

In riferimento alla consegna dell'offerta (punto 3 della Vs. lettera di invito), si chiede se la stessa possa essere inviata tramite Pec e firmata digitalmente dal. Ns. Legale Rappresentante.

Risposta

Purtroppo ancora non siamo in grado di poter ricevere i documenti di gara firmati digitalmente e per PEC. I documenti dovranno essere firmati in originale e consegnati a mano o tramite corriere al ns. Ufficio Protocollo come indicato a pagina 2 della Lettera di invito.

Domanda n.22

Si chiede di chiarire se l'ammontare degli incassi del bar rientra nel valore totale dell'appalto indicato al punto 1 della Lettera di Invito.

Risposta

Si conferma che l'importo di gara comprende tutti gli incassi generati dal Servizio ristorazione: mensa, catering e bar nel periodo gennaio 2019 giugno 2022.

Domanda n.23

Con la presente sottoponiamo il seguente chiarimento: alla pagina 9 dell'Allegato I al Capitolato viene richiesto che in caso di SUBAPPALTO anche il subappaltatore debba presentare la Dichiarazione sull'Onore. Si chiede conferma che trattasi di REFUSO in quanto l'art. 10 della Legge n. 238/2021 sospende fino al 31.12.2023 le verifiche in sede di gara volte all'esclusione di un Operatore Economico dalla partecipazione ad una Procedura di Appalto o Concessione, in base ai motivi di esclusione previsti all'art 80 del Codice anche riferite al suo Subappaltatore.

Risposta

Come indicato al punto 7 della lettera di invito, le procedure di appalto dell'Istituto sono regolate unicamente dai propri regolamenti consultabili al seguente indirizzo <https://www.eui.eu/about/tenders> e pertanto come indicato al punto 9 dell'Allegato I in caso di subappalto, anche il subappaltatore è tenuto a presentare la Dichiarazione sull'Onore.

Domanda n.24

- 1) specificare sulla base dello storico degli anni precedenti, la proporzione percentuale tra pasti ridotti, minimi e completi.
- 2) confermare che i giorni di servizio del nido coincidono con i giorni del servizio della mensa
- 3) confermare che presso il nido lo sporzionamento, pulizia, etc, sono a carico del personale appartenente alla struttura del nido

Risposta

- 1) potete trovare lo storico dei pasti relativo al periodo settembre 2019 – giugno 2022 nell'allegato II F
- 2) Confermiamo che i giorni di servizio dell'asilo nido coincidono con i giorni di apertura del servizio mensa.

3) Confermiamo che i servizi di sporzionamento e pulizia non sono a carico dell'azienda di ristorazione

Domanda n.25

- 1) Nel mese di agosto si può considerare chiuso complessivamente l'Istituto?
- 2) A quanto ammonta complessivamente il costo della tari?
- 3) Potete fornirci i ricavi netti del mese di ottobre? divisi per ogni segmento di attività

Risposta

- 1) No, come riportato nella documentazione di gara allegato II E – Calendario Festività IUE 2023 l'Istituto chiude di norma solo le due settimane centrali di agosto.
- 2) Il pagamento della Tari, così come i costi delle utenze e della manutenzione straordinaria sono coperti dal canone annuo indicato all'articolo 27 del CSA.
- 3) Qui di seguito alleghiamo la tabella relativa agli incassi generati dal servizio ristorazione nel mese di ottobre 2022

Incassi servizio ristorazione mese Ottobre 2022	
Incassi mensa	€52,224.00
Incassi bar	€22,192.00
Incassi catering	€73,709.00
Total	€148,125.00