



Roma 12 settembre 2018

Oggetto: Risposta ai quesiti relativi alla procedura aperta ai sensi dell'articolo 60 del d.lgs. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento del servizio di ristorazione aziendale della Soluzioni per il Sistema Economico SOSE S.P.A. - CIG 7563165931

1. QUESITO

A pag. 12 art. 9.1 del Capitolato Tecnico vi è una tabella che riporta l'elenco del personale attualmente in forza, con relative mansioni e livelli ma mancano le ore di inquadramento.

Siccome il CCNL di Categoria prevede l'obbligatorietà dell'assorbimento dell'intero personale ed il mantenimento delle stesse ore di lavoro, oltre ai livelli ed alle mansioni, si chiede di poter conoscere le ore di inquadramento di ciascun lavoratore ed il tipo di contratto applicato per ognuno di essi (tempo indeterminato o tempo determinato ed in quest'ultimo caso l'eventuale scadenza del termine dello stesso) .

RISPOSTA

Si comunica che il servizio di ristorazione aziendale presso la sede di SOSE terminerà il 14 settembre 2018 e non verrà prorogato. Conseguentemente non scatterà in capo all'aggiudicatario alcun obbligo di assorbimento del personale in servizio presso l'attuale fornitore (non è prevista, infatti, alcuna clausola sociale). L'elenco riportato al paragrafo 9.1. risulta, pertanto, esaustivo, essendo esclusivamente finalizzato a fornire elementi per la quantificazione dell'offerta economica.

2. QUESITO

Relativamente all'elenco del personale è indicato al II livello una mansione di addetto al servizio mensa che secondo il CCNL di categoria dovrebbe corrispondere al livello VI. Si chiede di chiarire il livello d'inquadramento

RISPOSTA

Si conferma che la tabella di cui al paragrafo 9.1 del capitolato tecnico presenta un errore materiale in quanto il livello di inquadramento corretto per tutte e tre le risorse con la mansione "addetto servizio mensa e pulizie" è sesto super.

3. QUESITO

Si chiede il monte ore e scatti di anzianità dell'elenco del personale

RISPOSTA

Vedasi quanto riportato alla risposta al quesito n. 1

4. QUESITO



Si richiede l'elenco delle attrezzature presenti nel sito ai fini della stima dei costi relativi la manutenzione a carico della Società.

RISPOSTA

L'elenco delle attrezzature ad oggi di proprietà di SOSE, presenti nei locali mensa, è allegato sub "1" ai presenti quesiti.

5. QUESITO

Relativamente al Capitolato Tecnico punto 6. V d pag 8 – Cosa si intende per "ricetta" nel paragrafo "Esporre in modo chiaramente visibile il menù del giorno con le relative ricette, comprensive di tutti gli ingredienti che le compongono, in modo che gli utenti possano prenderne visione".

RISPOSTA

Per il termine "ricette" in questa sede si intende la denominazione del piatto preparato, comprensiva dei principali ingredienti che lo compongono.

6. QUESITO

Si chiede il prezzo di aggiudicazione del precedente appalto poiché sul sito www.sose.it > società trasparente, non è possibile risalire alla suddetta informazione

RISPOSTA

Il prezzo di aggiudicazione del precedente appalto è di Euro 7,50 (sette/50), pari al corrispettivo unitario per ogni singolo pasto somministrato.

7. QUESITO

Con riferimento all'art. 9 del Disciplinare ed in particolare alla possibilità che il centro cottura di emergenza possa risultare in possesso di un subappaltatore Vi chiediamo di confermare che, vista la natura del requisito stesso, sia sufficiente l'indicazione di UN SOLO SUBAPPALTATORE.

RISPOSTA

Si precisa che, come specificato nel citato paragrafo 9 del Disciplinare: "Non costituisce motivo di esclusione ma comporta, per il concorrente, il divieto di subappalto: (...) l'indicazione di un numero di subappaltatori inferiore a tre (...)".

Soluzioni per il sistema economico S.p.A.

Responsabile del procedimento

Carlo Veturi



ALLEGATO SUB "1"

ELENCO ATTREZZATURE DI PROPRIETA' DI SOSE AL GIORNO 11 SETTEMBRE 2018

TERZIARIO CASSETTO RIF.TO SOSE AGENZIA NEUTRO	1
CELLA FRIGO MC4,1 H203 cm NO PAV	1
CELLA FRIGO MC 4,9 H 243cm NO PAV	1
GRUPPO REFRIGERANTE A SOFFITTO PER CELLE NEUTRO	1
GRUPPO REFRIGERANTE A SOFFITTO PER CELLE 220V 1N 50Hz	1
SCAFFALATURA COMPLETA PER CELLA DIM 123X163 NEUTRO	1
SCAFFALATURA COMPLETA PER CELLA DIM 123X163 NEUTRO	1
SCAFFALE COMPLETO DI 4RIPIANI DA cm 140	5
ARMADIO PORTASTOVIGLIE CON PORTE A COULISSE NEUTRO	1
ARMADIO PORTASTOVIGLIE-CESTELLI CON PORTE A COULISSE NEUTRO	1
ARMADIO NEUTRO cm BAGNOMARIA 4X1/1	1
ARMADIO NEUTRO 72,5 cm A GIORNO	1
TAVOLO DA LAVORO CON ALZATINA 07TA	1
TAVOLO DI CERNITA VERDURE	1
TAVOLO ARMADIO ANGOLARE CON PORTA BATTENTE	1
TAVOLO DA LAVORO CON ALZATINA	1
TAVOLO DA LAVORO CON ALZATINA 70cm	1
TAVOLO ARMADIO ANGOLARE CON PORTA BATTENTE	1
TAVOLO DA LAVORO CON ALZATINA 06TA	1
TAVOLO LATERALE PRELAVAGGIO, VASCA, FORO SX	1
TAVOLO ENTRATA/USCITA CESTELLI PER LAVASTOVIGLIE	1
TAVOLO DA LAVORO CON ANLATINA 120cm	1
MENSOLE DA PARETE IN ACCIAIO INOX DA cm 140	1
MENSOLE DA PARETE IN ACCIAIO INOX DA cm 140	1
GRUPPO MISCELATORE ACQUA CALDA/FREDDA A GOMITO NEUTRO	1
GRUPPO MISCELATORE ACQUA CALDA/FREDDA A GOMITO NEUTRO	1
GRUPPO MISCELATORE ACQUA CALDA/FREDDA A GOMITO NEUTRO	1
GRUPPO MISCELATORE AD UN FORO	1
KIT 5 DISCHI PER TAGLIAVERDURE STV NEUTRO	1
PATTUMIERA CARRELLATA COPERCHIO PEDALE 70lt NEUTRO	1
PATTUMIERA CARRELLATA COPERCHIO PEDALE 70lt NEUTRO	1
PELATORE POLIVALENTE INTEGRATO CAP CARICO 10KG	1
LAVAMANI SU MENSOLA CON COMANDO A GINOCCHIO	1
LAVAMANI STERILIZZATORE SU MENSOLA	1
BASE REFRIGERATA TN It 350 2PORTINE + 1 CASSETTO	1



BASE GIORNO 35cm LINEA GAMMA NEUTRO	1
BASE GIORNO 35cm LINEA GAMMA NEUTRO	1
BASE GIORNO 35cm LINEA GAMMA NEUTRO	1
BASE GIORNO 105 cm LINEA GAMMA NEUTRO	1
BASE REFRIGERATA lt220 PROFONDITA' cm60	1
FORNO COMBINATO 10X1/1GN GAS + LANCIA DOCCIA LAVAGGIO FORNO	1
LANCIA DOCCIA LAVAGGIO PER CAMERA COTTURA FORNI NEUTRO	1
FILTRO GRASSI PER FORNI NEUTRO	1
ABB/SURGELATORE "SOTTOFORNO" 30/18 KG/CICLO	1
CAPPA A CENTRO LOCALE CON FILTRI A LABIRINTO	1
CAPPA ASPIRAZIONE VAPORI PARETE	1
TOP NEUTRO SENZA CASSETTO 35cm NEUTRO	1
TOP NEUTRO SENZA CASSETTO 35cm NEUTRO	1
TOP NEUTRO SENZA CASSETTO 35cm NEUTRO	1
CUOCIPASTA GAS 70 cm 2 VASCHE 26+26lt	1
2 CESTELLI "C3011" PER CUOCIPASTA GAMAM VASCA 26lt	2
AFFETTACARNE A LAMA VERTICALE SPESSORE 300mm NEUTRO	1
AFFETTATRICE A LAMA INCLINATA SPESSORE 300mm NEUTRO	1
RIPIANO DI FONDO 70cm	1
LAVELLO SU GAMBE 1VASCA, SGOCCIOLATOIO A SINISTRA 12LJ14S	1
LAVELLO SU GAMBE 1VASCA, SGOCCIOLATOIO A SINISTRA 12L14S	1
ACCESSORIO TRITACARNE BOCCA 22NEUTRO	1
CEPPO CARNE POLIETILENE cm50	1
DISTRIBUT COLONNA POSATE ,BICCHIERI,COPERTI, VASSOI	1
SCORRIVASSOIO ELEMENTI 145	1
SCORRIVASSOIO ELEMENTI 145	1
SCORRIVASSOIO ELEMENTI 145	1
SCORRIVASSOIO ELEMENTI 72,5	1
KIT TAPPI DI CHIUSURA BANCALINE SCORRIV TERMINALI	1
KIT TAPPI DI CHIUSURA BANCALINE SCORRIV TERMINALI	1
ZOC INOX ELEMENTI 145cm E LATERALE PER CASSA SIEC	1
ZOCOLATURA LATERALE SX	1
ZOC INOX ELEMENTI 145cm E LATERALE PER CASSA SIEC	1
ZOC INOX ELEMENTI 145cm E LATERALE PER CASSA SIEC	1
ZOCOLATURA INOX PER ELEMENTI 72,5 cm	1
ALZATA RIPIANO DISTRIBUZ 2LIVELLI LATO SINGOLO	1
ALZATA RIPIANO DISTRIBUZ 2LIVELLI LATO SINGOLO	1
ALZATA RIPIANO DISTRIBUZ 1LIVELLO LATO SINGOLO	1
PIANO DI DISTRIBUZIONE CRISTALLO ELEMENTI 145cm	2



PIANO DI DISTRIBUZIONE CRISTALLO ELEMENTI 145cm	2
PROTEZIONI VERTICALI IN CRISTALLO ELEMENTI 145cm	1
PROTEZIONI VERTICALI IN CRISTALLO ELEMENTI 145cm	1
CARRELLO PER IL RITIRO DI 20 VASSOI	2
DOCCIA FISSA	1
LAVASTOVIGLIE A CAPOTE	1
lavastoviglie mensa	1
ARMADIO REFRIGERATO 140cm CON VASCA REFRIGERATA	1
ARMADIO FRIGORIFERO ZENITH It 1400	2
ARMADIO FRIGORIFERO ZENITH It 650	1
ARMADIO REFR.145cm CON VASCA REFR E VETRINA CLAPPE	1
PANNELLI FRONTALI REFRIGERATI CON VETRINA 145cm	1
PANNELLATURA LATERALE LINEA	1
PANNELLATURA FRONTALE PER ELEMENTI 145cm	1
TAGLIVERDURE DA BANCO 1 VELOCITA'	1
FRY TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA+ PARASCHIZZI FRY TOP 35 CM SERIE GAMMA +BASE GIORNO 35 CM LINEA GAMMA	1
"FRY-TOP GAS 2/3 LIS.+1/3 RIG.PARASCHIZZI FT 700 BASE GIORNO 700 MM PORTINA BATTENTE SX PORTINA BATTENTE DX	1
FRY-TOP GAS + PARASCHIZZI FT 350	1
CUCINA GAS 6FUOCHI TOP 105cm	1
TRAMOGGIA PORTANTE	1
BRASIERA RIBALTABILE MANUALMENTE GAS FONDO	1
MOTORIDUTTORE CON GRATTUGIA FISSA UNA VELOCITA'	1
VSV GRIGLIATO A PAVIMENTO 40X40 NEUTRO	3
VSC GRIGLIATO A PAVIMENTO 40X200 NEUTRO	1
ASPIRAZIONE	1
FRIGORIFERI - BANCHI REFRIG.	1
MOBILI DI METALLO	1
ARMADIO NEUTRO 145 ALZATA DISTR.INOX 2 LIV. SING. SCORRIVASSOIO ELEMENTI 6 TAPPI CHIUS. PANN.FRO. PF14X INOX TERMIN	1
SPARGIFIAMMA + UGELLI	1
n. 1 scaldacqua GE-2 09/2016 metano	1
ACQUISTO ARMADIETTI MENSA	3
Tavoli mensa	2



Tavoli mensa	2
Tavoli mensa	8
Tavoli mensa- amburgo 120x82	4
tavolo Tipy 953 piano mdf alfawood bianco 130x80 cm	35
Tavolo da lavoro + 4 ruote piroettanti	1
Ripiano di fondo 100 cm	2
Traversino inox per bacinelle per vasca di distribuzione self service	6
Mensola	1
Contenitore rifiuti	1
Sedie mensa	12
Sedie mensa	36
Sedie mensa	16
n. 150 sedie verniciata bianco avorio	151