



Brescia Mobilità S.p.A.

Servizio di gestione delle mense aziendali presso le sedi di Brescia Trasporti spa (via San Donino n.34 – Brescia e via Faustinella n.29 Desenzano del Garda) e di Metro Brescia srl (via L.Magnolini n.3 – Brescia)

Informazioni sulla gara	
ID	1386
Tipologia di gara:	Procedura aperta
Criterio di valutazione:	Economicamente più vantaggiosa
CPV:	55512000-2
Protocollo:	2199
CIG:	7432091383
Tipo di fornitura:	Servizi
Atto di riferimento:	64 del 02.02.2018 e 43 del 02.02.2018
RUP:	Claudio Garatti
Responsabile dell'esecuzione del contratto:	Renato Apostoli
Per richiedere informazioni:	per problemi con l'iscrizione all'albo fornitori fzigoli@bresciamobilita.it per la gara cmoraschi@bresciatrasporti-spa.it
Stato:	Aggiudicata
Soggetto aggiudicatore:	Brescia Mobilità S.p.A.
Centro di costo:	BST
Destinatario fornitura/servizio:	BST
Aggiudicatario:	CAMST SOC. COOP. A R.L.
Importo di aggiudicazione comprensivo degli oneri:	1.214.730,00 €
Data di aggiudicazione:	11 luglio 2018

Importi e oneri	
Importo complessivo a base d'asta:	1.227.000,00 €
Importo, al netto di oneri, soggetto a ribasso:	1.214.730,00 €
Oneri:	12.270,00 €
Importo contribuito ANAC:	140,00 €
Garanzia fideiussoria:	24.540,00 €

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	30

Date pubblicazione e scadenza	
Data inizio partecipazione:	30 marzo 2018 13:00:00
Termine ultimo per la presentazione di quesiti:	28 aprile 2018 13:00:00
Data scadenza:	08 maggio 2018 13:00:00

Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa
Mod.A1 Dichiarazione sostitutiva cause di esclusione
Mod.A5 Dichiarazione requisiti speciali e allegati
Procura e/o documentazione aggiuntiva (ove necessario)
PassOE
garanzia provvisoria
Mod.A2 - Domanda di partecipazione e dichiarazioni integrative
DGUE - Documento di gara unico europeo
ricevuta pagamento contributo ANAC
eventuale documentazione e dichiarazioni per i soggetti associati
Cauzione provvisoria

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta economica
vs offerta economica

Documentazione gara

specifiche tecniche Brescia Trasporti

Specifiche Tecniche Metro Brescia

Bando GUUE

CSA

DGUE

Disciplinare di Gara

Mod.A1

Mod.A2

Mod.A5

Modello sopralluogo

Modello offerta economica

modelli editabili

Elenco Personale BT

Elenco personale MB

Chiarimenti	
Domanda	Risposta
<p>1) Si chiede l'organico del personale dell'attuale gestore CAMST attualmente operante presso le due mense, al fine di garantire l'applicazione del CCNL di settore: in particolare per ogni operatore il livello, le ore settimanali contrattuali e gli scatti di anzianità. L'articolo 24 del disciplinare di gara menziona tale richiesta.</p>	<p>Si allegano tabelle del personale nella documentazione di gara liberamente scaricabile</p>
Domanda	Risposta
<p>2) Riferimento del DISCIPLINARE- 1a - Formazione pregressa del personale – pag. 26 Si chiede la descrizione della formazione già acquisita in tema di criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva (PAN GPP), di cui al punto 5.5.3 delle Specifiche Tecniche di Base del personale addetto.</p> <p>Tuttavia l'art del PAN GPP 5.5.3 "Formazione del personale" cita che sarà considerata quale elemento migliorativo, la maggiore formazione svolta dal personale dell'Appaltatore impiegato nell'appalto, ossia presso le vostre mense. E' corretto ritenere che la formazione specifica riguardi, appunto, il personale che sarà impiegato presso le vostre mense, nel corso della durata contrattuale? E che pertanto il punteggio attribuibile riguarderà le ore di formazione da effettuare nel corso del contratto e non già effettuate?</p> <p>Tra l'altro il punto 1b titola "aggiornamento della formazione del personale", per cui i suddetti "aggiornamenti" sono conseguenti alla formazione di inizio contratto...chiaramente Gemeaz Elior non conosce i percorsi formativi effettuati dal personale dell'attuale gestore.</p> <p>L'articolo 22.2 del Capitolato Speciale di Appalto a pag. 21 cita infatti che "alla fine di ogni anno l'appaltatore dovrà esibire i documenti attestanti le ore di formazione erogate a favore di ciascuno degli addetti al servizio impiegati nell'appalto.</p>	<p>In merito alla formazione pregressa del personale , per il quale è prevista la riassunzione da parte del nuovo Gestore, la formazione è quella indicata nella tabella allegata (punto 1).Il punteggio terrà conto della formazione pregressa di tutto il personale attualmente impiegato per la preparazione dei pasti, che andrà integrato con le ore di formazione del Responsabile Mensa del Gestore, che rientreranno nella valutazione. Infine qualora la Ditta offerente deciderà di aumentare e/o sostituire(ove consentito) il personale impiegato, dovrà fornire le ore di formazione pregressa per il nuovo personale che si impiegherà presso le mense. Il punteggio verrà assegnato in base alla media delle ore di formazione (nr. complessivo di ore di formazione/nr. personale)</p>
Domanda	Risposta
<p>3) Nell'allegato "Specifiche tecniche del servizio di gestione delle mense aziendali di Brescia Trasporti Spa, in via San Donino, 34 ed in via Faustina, 29 a Desenzano del Garda – art 8 gestione del servizio mensa presso la sede di Desenzano del Garda – servizio di fornitura pasti a legume</p> <p>refrigerato: si cita pag. 15 di 16 che l'appaltatore provvederà alla preparazione, confezionamento dei pasti presso il proprio centro cottura e successivamente effettuerà il trasporto dei pasti presso la sede di via Faustina, 29... a tal riguardo</p>	<p>Si, può essere autorizzato.</p>

<p>si chiede se può essere autorizzato, al fine di erogare tale servizio, l'utilizzo della cucina di Brescia Metro, in quanto la stessa è aperta e "produttiva" tutti i giorni e consentirebbe di garantire lo stesso menù per gli utenti di Desenzano del Garda; inoltre garantirebbe al Committente, in particolare al DEC, di controllare le forniture alimentari direttamente nel sito; riteniamo altresì che tale conduzione del servizio di pasto trasportato permetta di uniformare e garantire la qualità del pasto refrigerato.</p>	
Domanda	Risposta
<p>4) Nel sopralluogo sono state visionate le attrezzature e dotazioni/utensili di cucina, oltre alle dotazioni per servire i pasti, ad esempio i vassoi, i piatti, le posate, ecc....tutto ciò è di proprietà di Brescia Trasporti spa e di Metro Brescia srl? Si chiede cortesemente l'elenco di attrezzature e dotazioni di proprietà dell'attuale gestore o eventualmente l'inventario dei beni di vostra proprietà. Ciò al fine di computare nel nostro budget eventuali oneri.</p>	<p>Per quanto riguarda la mensa presso Brescia Trasporti, tutte le dotazioni della mensa sono di proprietà di Brescia Trasporti. Gli oneri totalmente a carico del gestore saranno quelli relativi alla sostituzione di vassoi, stoviglie e posaterie in caso di rottura/usura o necessità di integrazione in modo da disporre sempre in quantità sufficiente a garantire il regolare svolgimento del servizio. Per quanto riguarda la mensa presso Metro Brescia, questa è predisposta per la sola rigenerazione e distribuzione di pasti e non per la preparazione dei pasti e, pertanto, sono presenti solo stoviglie e vassoi mentre sono presenti solo i pochissimi accessori indicati nelle specifiche tecniche (molle arrosto, schiumarole, mestoli, pale fritto, casseruole, ecc.); è pertanto a carico dell'Appaltatore la fornitura di tutti gli accessori necessari per la preparazione dei pasti</p>
Domanda	Risposta
<p>5) Nelle specifiche tecniche "Appalto per la gestione della mensa aziendale presso il deposito della metropolitana" – art 5 monoporzioni refrigerate (cestini): si riporta la composizione di ciascun cestino, ove va ricompreso, oltre ai condimenti anche il formaggio Grana Padano grattugiato da gr 50 a confezione – a tal riguardo si chiede se è corretta la grammatura in quanto gr 50 corrisponde ad una busta – solitamente la grammatura corrisponde a</p> <p>5/10 grammi, come tra l'altro riportato nel vostro "allegato b grammature".</p>	<p>La grammatura del formaggio Grana Padano grattugiato da posizionare nei cestini è pari a 10 gr, come indicato nell'allegato "B – grammature" (nel paragrafo "5 – monoporzioni refrigerate" è indicato erroneamente 50 gr a causa di un refuso)</p>

Criteria punteggi documentazione tecnica	
Nome criterio/sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile
offerta tecnica	
70	70.00
Totale criterio	70.00
Totale	70.00

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta tecnica
vs offerta tecnica