

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI
SEGRETARIATO GENERALE
DIPARTIMENTO PER I SERVIZI STRUMENTALI

Procedura aperta telematica sotto soglia per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione e caffetteria presso la sede della Presidenza del Consiglio dei ministri, sita in Roma in via della Mercede n. 96.

CIG n. 900359734A
Codice iniziativa n. 2931143
FAQ

in relazione alla procedura in oggetto, **in via preliminare**, si rammenta agli operatori economici che tutti i documenti di gara sono disponibili ufficialmente sulla piattaforma dedicata **acquistinretepa.it**.

Resta ferma la facoltà in capo agli operatori medesimi di accedere al sito istituzionale del Governo - **Governo.it - Amministrazione Trasparente - Sezione Bandi di Gara e Contratti – Atti delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori distintamente per ogni singola procedura – Atti relativi alle procedure per l'affidamento di appalti pubblici di servizi, forniture, lavori e opere, ... – Avvisi e bandi** ove è pubblicata (Data di pubblicazione 29/12/2021), nei modi di legge, la notizia dell'iniziativa in questione, con tutti i documenti di gara allegati. Peraltro, tale accesso non costituisce modalità operativa di estrazione della documentazione di gara, non rivestendo, quindi, carattere di ufficialità, né condizione essenziale di procedibilità.

In particolare, il paragrafo 10 del disciplinare di gara che si riporta per pronta consultazione, dispone quanto segue:

“Tutti gli operatori economici interessati potranno richiedere eventuali chiarimenti sulla documentazione di gara mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare a mezzo Sistema Consip ovvero, soltanto in caso di malfunzionamento del sopra citato Sistema, mediante pec all'indirizzo dss@pec.governo.it, e per conoscenza all'indirizzo e-mail del RUP g.cosimi@governo.it.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana.

Ai sensi dell'articolo 74, comma 4, del Codice dei contratti pubblici, “sempre che siano state richieste in tempo utile, le ulteriori informazioni sul capitolato d'oneri e sui documenti complementari sono comunicate dalle stazioni appaltanti a tutti gli offerenti che partecipano alla procedura d'appalto almeno sei giorni prima della scadenza del termine stabilito per la ricezione delle offerte”.

Si precisa che non sono ammessi chiarimenti telefonici.

L'Amministrazione pubblicherà chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura sotto forma di FAQ, mediante pubblicazione in forma anonima delle FAQ sul Sistema Consip nonché sul proprio sito internet. Le FAQ faranno parte integrante della documentazione di gara.

Pertanto, per reperire tutti i documenti di gara, si procederà esclusivamente per via telematica, come di seguito indicato.

- 1) Accedere sul portale: “*acquistinretepa.it*” (CONSIP)
- 2) Cliccare sul link “*Vendi*”
- 3) Cliccare sul conseguente menù a tendina “*Altri Bandi*”
- 4) Posizionarsi, poi, sulla *Gara in questione*, bandita dalla PCM - Codice Iniziativa 2931143 - CIG 900359734A;
- 5) Inoltre, nell’ambito della Gara, accedere nella sezione “*DOCUMENTAZIONE DI GARA*”
- 6) Infine, **scaricare** i documenti di interesse.

**FAQ – RISPOSTE A RICHIESTE DI CHIARIMENTI –
Aggornate al 21 aprile 2021 (da n. 1 a n. 5)**

QUESITI	RISPOSTE
<p>QUESITO 1) Con riferimento al Disciplinare di gara, di cui al punto 2.5 SUBAPPALTO: “i subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall’articolo 80 del Codice dei contratti e dichiararli mediante presentazione di un proprio DGUE da compilare nelle parti pertinenti”. Facciamo presente che, a seguito dell’entrata in vigore dell’art.52 del D.L. 77/2021, come modificato dalla Legge di conversione, viene prorogata al 31/12/2023 la sospensione dell’obbligo di indicazione della terna di subappaltatori e delle verifiche in sede di gara di cui all’art. 80, D. Lgs.vo 50/2016 riferite al subappaltatore, disposta dall’art. 1, comma 18, D.L. 32/2019. Pertanto, chiediamo conferma che sia comunque necessario produrre, in fase di presentazione delle offerte, il DGUE degli eventuali subappaltatori ed indicarne i relativi riferimenti.</p>	<p>RISPOSTA 1) Si conferma che il Concorrente, ai sensi dell’articolo 174 del Codice dei contratti pubblici, deve indicare, all’atto dell’offerta, le prestazioni che intende subappaltare.</p> <p>Il DGUE relativo ai subappaltatori sarà richiesto all’aggiudicatario, al fine di consentire la verifica circa il possesso dei requisiti di cui all’art. 80 del Codice dei contratti pubblici.</p>
<p>QUESITO 2) Buongiorno, in relazione al disciplinare di gara precisamente al punto 5.2 CLAUSOLA SOCIALE E INDICAZIONI SUL COSTO DELLA MANODOPERA dove viene richiesta all’aggiudicatario l’assorbimento del personale</p>	<p>RISPOSTA 2) La modalità di attuazione della clausola sociale spetta agli operatori economici attraverso la formulazione del “progetto di riassorbimento” e l’obbligo di riassorbimento del personale va inteso in modo compatibile con l’organizzazione di impresa prescelta dall’operatore subentrante. In ogni caso, resta fermo l’obbligo</p>

<p>attualmente impiegato. La scrivente, vista al momento l'emergenza COVID19 ancora presente, viste le eventuali riduzioni di utenza presenti nella struttura dove si andrà ad operare a causa dei vari modelli smart working, ecc, vista l'impossibilità dell'applicazione della Cassa integrazione causa COVID. Chiede se l'assorbimento del personale impiegato dovrà avvenire contestualmente per tutti i dipendenti descritti (c.ca 7 unità) oppure se c'è la possibilità di assorbire le unità indispensabili per poi incrementare l'organico in base all'esigenza.</p>	<p>dell'aggiudicatario di garantire all'Amministrazione lo svolgimento dei servizi oggetto della concessione.</p>
<p>QUESITO 3) Si richiede la lista dettagliata di tutte le attrezzature con la specifica di ciò che è proprietà della Presidenza e ciò che è di proprietà dell'attuale gestore.</p>	<p>RISPOSTA 3) Di seguito l'elenco delle principali attrezzature da cucina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ABBATTITORE (funzionante – di proprietà) - CONGELATORE (scarico gas – di proprietà) - BISTECCHIERA (funzionante – di proprietà) - BRASIERA (funzionante – di proprietà) - BOLLITORE CIRCOLARE (funzionante di proprietà) - FRIGGITRICE (funzionante – di proprietà) - FORNO (non funzionante – NON di proprietà) - BOLLITORE (funzionante – di proprietà) - PIANO COTTURA (funzionante tranne n 1 fornello – di proprietà)

	<ul style="list-style-type: none"> - LAVAPENTOLE CON CARICA SAPONE A MURO (non funzionante – di proprietà) - TRITA CARNE + GRATTUGIA (funzionante – di proprietà) - TAGLIA VERDURE (funzionante – di proprietà) - AFFETTATRICE PER CARNE (funzionante – di proprietà) - AFFETTATRICE PER SALUMI (funzionante – di proprietà) - FRIGORIFERI SOTTO RIPIANI DI LAVORO (funzionanti – di proprietà) - PELAPATATE (funzionante – NON di proprietà) - N 4 FIRGORIFERI A COLONNA (SOLO UNO FUNZIONANTE GLI ALTRI SCARICHIE DI GAS – di proprietà) - LAVASOTVIGLIE A NASTRO (non funzionante – di proprietà). - STERILIZZA COLTELLI a raggi UV (funzionante – di proprietà). <p>Per quanto attiene all’elenco completo delle attrezzature si può fare riferimento al comunicato esposto sul portale del MePA il 18/01/2022.</p>
<p>QUESITO 4) Unità Qualifica Livello Ore settimanali 1 Barista IV 40 1 Cuoco VI super 40 1 Cassiere VI super 20 1 ASM VI super 15 1 ASM VI super 18 1 ASM VI 15 1 ASM VI 20 Da disciplinare sono previste queste figure presenti sul luogo di lavoro, ma nel momento del sopralluogo</p>	<p>RISPOSTA 4) Si conferma che nella tabella di cui all’art. 5.2 del Disciplinare sono riportati i dati e i riferimenti contrattuali del personale impiegato così come forniti dall’attuale gestore.</p>

<p>abbiamo trovato solo N° 2 Unità, vorremmo sapere come risultano attualmente inquadrati le figure assenti, se sono stati messi in CIG dall'attuale gestore o trasferite presso altra sede, in quanto è prevista la clausola sociale</p>	
<p>QUESITO 5) Nella tabella riportata al par. 5.2 del Disciplinare si chiede di verificare e correggere gli inquadramenti di livello delle figure professionali cuoco e cassiere in quanto incompatibili con la qualifica ricoperta.</p>	<p>RISPOSTA 5) Vedasi risposta al quesito n. 4.</p>