

PROCEDURA TELEMATICA SOTTO SOGLIA PER L'AFFIDAMENTO, IN CONCESSIONE, DEL SERVIZIO DI CAFFETTERIA INTERNA PRESSO LA SEDE DELLA PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI DI LARGO CHIGI N. 19

FAQ 2 – RISPOSTE A RICHIESTE DI CHIARIMENTI

QUESITI	RISPOSTE
<p>QUESITO 1) E' presente una discordanza nel numero di dipendenti individuati nel Disciplinare all'art 2.4 pag 10, e indicati in numero di 550, rispetto a quanto riportato nel Capitolato art 3 a pag 3, che indica un valore di 500 unità. Qual è il valore corretto? Inoltre, sempre all'art 2.4 del Disciplinare si segnala un errore di calcolo: il valore del primo anno, in base alle variabili non è 107.800,00, ma sarebbe pari a 105.875,00 euro.</p>	<p>RISPOSTA 1) Il numero dei dipendenti nella sede di Largo Chigi, 19 può variare in base all'organizzazione dei rispettivi Dipartimenti presenti. Si conferma pertanto il valore di € 107.800,00 dell'ipotesi A, valore riferito alla presenza del 25% di circa 550 unità.</p>
<p>QUESITO 2) Si chiede conferma che la modalità di attribuzione del punteggio riferito ai criteri A1, A2, A3, A4 sia del tipo quantitativa.</p>	<p>RISPOSTA 2) L'attribuzione del punteggio riferito ai criteri A1 e A2 è di tipo qualitativo/quantitativo nel senso che per ottenere i 10 punti di cui al criteri A1, bisognerà presentare un panierino di 10 prodotti biologici dei quali 3 devono essere frutta e 2 prodotti da forno; i restanti 5 prodotti biologici che l'offerente deve indicare nel panierino suddetto per ottenere i 10 punti sono a sua scelta. L'attribuzione del punteggio riferito ai criteri A3 e A4 è di tipo quantitativo.</p>
<p>QUESITO 3) Si chiede come possa essere dimostrata l'equivalenza nella qualità del caffè alle marche primarie esplicitate nel criterio A:5 dell'offerta tecnica a pag. 26 del disciplinare di gara.</p>	<p>RISPOSTA 3) L'equivalenza che i concorrenti devono dimostrare in sede di offerta va riferita (a titolo di esempio e non in via esaustiva) alla qualità delle miscele, alle caratteristiche organolettiche delle stesse, alla diffusione (nazionale e nei bar) della marca offerta rispetto a quelle individuate nel disciplinare di gara.</p>
<p>QUESITO 4) Si chiede come formulare le offerte per le categorie gelateria e gastronomia, visto che nel listino Assobar che deve essere preso come riferimento di base d'asta queste due categorie non sono quantificate.</p>	<p>RISPOSTA 4) La categoria Gastronomia è indicata nelle pagine successive alla prima del listino Assobar, con riferimento tanto alle quantità e grammature, quanto ai prezzi. Per quanto riguarda la categoria Gelateria – non presente nelle altre pagine – si ritiene che lo sconto percentuale vada fatto rispetto ai seguenti prezzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cono gelato artigianale € 1,70 • Cono gelato con panna € 2,00 • Cono gelato in brioche € 2,50 • Crema caffè/Cremolati € 1,50 • Granite € 1,00 • Cassate/Torte cremose/Semifreddi € 2,50/Fetta
<p>QUESITO 5) Poiché è facoltà del concorrente realizzare uno o più rendering si chiede conferma che gli eventuali rendering prodotti non rientrino nel computo delle 6 facciate ammesse per il punto A.7.1</p>	<p>RISPOSTA 5) I rendering non sono compresi nel computo delle 6 pagine.</p>
<p>QUESITO 6) Nel sub-criterio A.7.2 catering (buffet</p>	<p>RISPOSTA 6) A pag. 27 del disciplinare di gara si</p>

<p>per ricevimenti, coffe break...) viene richiesto di allegare una relazione indicando oltre i prodotti e le modalità del servizio anche i prezzi. Ai sensi della normativa vigente, non è a pena di esclusione indicare un valore economico?</p>	<p>legge “Il concorrente deve presentare un progetto di catering (di massimo 4 facciate), da allegare alla presente offertatecnica, indicando i prodotti, i prezzi e le modalità offerte dal concorrente nel caso in cui l’Amministrazione chiedesse di organizzare buffet di ricevimento, coffe break o eventi simili.”.</p> <p>La presenza dell’elemento economico va indicata a forfait come prezzo/persona comprensivo dell’intera proposta del progetto. Naturalmente, la finalità è quella di avere un riferimento vincolante per la concessionaria, nell’ipotesi in cui l’Amministrazione richieda il servizio di catering per ricevimenti, non la valutazione di un elemento economico all’interno dell’offerta tecnica.</p>
<p>QUESITO 7) Si prega di chiarire se l’immobile sede della concessione è di proprietà del Demanio o dato in concessione gratuita dallo stesso, non risultando censito sul sito del MEF.</p>	<p>RISPOSTA 7) Si riporta la disposizione di pagg. 33 del disciplinare di gara, paragrafo 4.4 “Contestualmente al contratto di concessione del servizio bar, verrà stipulato il contratto di concessione in uso della porzione di immobile tra l’Agenzia del Demanio, l’aggiudicatario e la PCM”.</p> <p>Il costo per gli oneri concessori è indicato a pag. 11 del medesimo disciplinare di gara ed ammonta ad € 1.000,00 mensili.</p>
<p>QUESITO 8) Si chiede di chiarire a quale categoria ASSOBAR - 1, 2 o 3/4 - del listino prezzi oggetto di ribasso, bisogna far riferimento.</p>	<p>RISPOSTA 8) La categoria di riferimento del listino ASSOBAR è 3/4</p>
<p>QUESITO 9) Per soddisfare il criterio A6 Tutela del lavoro, si può usufruire dell’avvalimento?</p>	<p>RISPOSTA 9) Il criterio A6 (tutela del lavoro) individua uno dei fattori dell’offerta tecnica volto all’attribuzione del punteggio premiale; si ricorre all’avvalimento, invece, per <i>ottenere in prestito</i> requisiti di partecipazione di cui la concorrente è sprovvista. Quindi – nel caso di specie – l’istituto dell’avvalimento non è utilizzabile ai fini del possesso della certificazione, in quanto criterio di attribuzione del punteggio tecnico. Infatti ai sensi dell’art. 89 del Codice degli appalti pubblici: “L’operatore economico, singolo o in raggruppamento di cui all’articolo 45, per un determinato appalto, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all’articolo 83, comma 1, lettere b) e c), necessari per partecipare ad una procedura di gara, e, in ogni caso, con esclusione dei requisiti di cui all’articolo 80, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi”.</p>
<p>QUESITO 10) Si chiede se è obbligatorio presentare in sede di offerta il Piano economico finanziario richiesto al punto 3.7.1. del disciplinare di gara. Nel caso di risposta positiva si chiede se esiste un modello da seguire e se il file dove dovrà essere caricato a sistema?</p>	<p>RISPOSTA 10) Si, a pag. 25, al punto 3.7, lett. b del disciplinare di gara si legge “il concorrente a pena di esclusione, dovrà allegare a sistema.... il piano economico finanziario.”</p> <p>Di seguito al paragrafo 3.7.1. sono indicati contenuti del suddetto piano economico finanziario. Di conseguenza ogni concorrente potrà presentare il piano economico secondo il modello preferito.</p>
<p>QUESITO 11) Si chiede alla luce dell’attuale stato epidemiologico, fino a che data è attualmente previsto lo svolgimento delle attività da remoto, riportando il capitolato, il 31.12.2020, data probabilmente da estendere.</p>	<p>RISPOSTA 11) Il decreto Mille Proroghe D.L. 31/12/2020, n. 183 ha prorogato lo stato di emergenza epidemiologica da COVID-19 fino al 31 marzo 2021.</p>

QUESITO 12) In equivalenza della SA8000, è presentabile la ISO 45001?	RISPOSTA 12) No. La nuova certificazione ISO 45001 riguarda il sistema di gestione della salute e sicurezza sullavoro; diversamente le certificazioni SA 8000 e UNI ISO 26000, nonché le loro equivalenti, attengono alla gestione etica aziendale e alla responsabilità sociale di impresa.
QUESITO 13) Si chiede se il servizio sia attualmente in essere e il relativo cassetto mensile pre-covid e recente.	RISPOSTA 13) No. Si rappresenta che il contratto preesistente è stato risolto in data 08/02/2019, pertanto non è possibile fornire dati relativi ai cassetti mensili pre-covid e recenti.
QUESITO 14) Si chiede di confermare che per l'esecuzione del servizio sono richiesti almeno due operatori per turno.	RISPOSTA 13) Si conferma che nella sola ipotesi A relativa al primo anno di concessione le unità di personale richieste sono 2. Nell'ipotesi B relativa al restante periodo concessorio le unità di personale previste sono 3.