

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO MEDIANTE CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEL CNR AREA DI MILANO 1 (“AdRmi1”) E DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE E GESTIONE BAR DELL’AREA DI MILANO 3 (“AdRmi3”)

CIG 8823835AFC

CODICE PROCEDURA: CNRMIPA###0001

CHIARIMENTI AGGIORNATI AL 23 AGOSTO 2021

A seguito di quesiti pervenuti da operatori economici, si pubblicano i seguenti chiarimenti nella forma domanda e risposta.

Quesito n. 1

D: Disciplinare art 7.3 b): il requisito viene soddisfatto con il possesso di un fatturato complessivo nel triennio maggiore di 2.200.000,00 € per servizi mensa?

R: Si conferma

Quesito n. 2

D: Disciplinare art 7.3 b): il requisito viene soddisfatto con il possesso di un fatturato complessivo nel triennio maggiore di 100.000,00 € per servizi bar?

R: Si conferma

Quesito n. 3

D: Disciplinare art 7.3 c): si chiede conferma che il contratto di punta possa essere di solo servizio mensa.

R: Si conferma

Quesito n. 4

D: Capitolato art 3: viene specificato che i pasti annui per AdRmi1 sono 58.036 e per AdRmi 3 sono 50.241 (per un totale di pasti annui pari a 108.277) senza specificare che siano pasti pieni o pasti ridotti. All’art 9 viene invece riportato che i pasti annui a prezzo pieno sono pari a 54.138 e nel biennio 108.277. Si chiede esatta quantificazione dei pasti annui per mensa e con suddivisione fra pasti interi, ridotti di tipo 1 e ridotti di tipo 2.

R: Il numero di pasti medi annui è quello indicato all’art. 3 del Capitolato d’Oneri (n. 58.036 per AdRmi1 e n. 50.241 per AdRmi3). L’indicazione di cui all’art. 9 è meramente indicativa del dato storico del numero di pasti a prezzo pieno, mentre non sono disponibili dati relativamente ai pasti ridotti di tipo 1 e di tipo 2.

Quesito n. 5

D: Elenco personale AdRmi 1 si chiede conferma che sia prevista la figura di autista e per quale attività deve essere impiegato.

R: Il personale indicato è quello uscente dal precedente appalto, in funzione dell’organizzazione del servizio proposta potranno essere apportate modifiche alla composizione, previa idonea motivazione.

Quesito n. 6

D: Si chiede se il numero dei pasti indicato sia riferito al periodo pre Covid o sono stime attuali. Inoltre si chiede se sia previsto smart working con evidenza del calo pasti preventivato.

R: Il numero dei pasti è stato calcolato sulla base dei dati storici precedenti all'emergenza pandemica in forma mitigata tenendo conto di una sensibile riduzione per effetto della pandemia. Lo smart working, in misure variabili, è previsto fino a fine emergenza pandemica e ad oggi non è possibile dare ulteriore evidenza del calo dei pasti preventivato in prospettiva futura.

Quesito n. 7

D: Si chiede di specificare chi sia l'attuale gestore.

R: Il precedente gestore è Gemeaz Elixir S.p.A.

Quesito n. 8

D: Si chiede di definire con che modalità gli utenti del servizio citati nell'art. 6 del capitolato provvedono al pagamento. Nel dettaglio: - Dipendenti della committente - Studenti - Collaboratori - Visitatori del CNR - Docenti, dipendenti e collaboratori autorizzati dall'Università MI- Bicocca Se pagano con ticket si chiede di dettagliare la tipologia dello stesso, l'emittitore e il valore facciale di ciascun ticket.

R: Le modalità di pagamento sono indicate all'art. 71 del Capitolato d'Oneri; la gestione dei pagamenti è oggetto di offerta migliorativa (cfr art. 18.1 del Disciplinare, criterio D2).

Quesito n. 9

D: Tenuto conto che al punto 17 del disciplinare di gara si chiede di esprimere, nell'offerta economica, il ribasso % sull'importo unitario del pasto, si chiede di dettagliare il numero dei pasti interi al prezzo di € 7,00, il numero di pasti ridotti di tipo 1 ad € 5,50 , il numero di pasti ridotti di tipo 2 ad € 6,00 che hanno portato alla determinazione della base d'asta globale.

R: Si rimanda a risposta a quesito n. 4. Nel calcolo del valore della concessione si è tenuto conto del prezzo del pasto intero.

Quesito n. 10

D: Si chiede di specificare se nei pasti dettagliati nel punto 3 del disciplinare di gara sono compresi i pasti riferiti agli utenti convenzionati.

R: Si conferma.

Quesito n. 11

D: All'articolo 18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA - Autocontrollo igienico-sanitario (HACCP), si fa riferimento a specifiche tecniche di cui all'allegato al Capitolato. Chiediamo di indicare quale sia l'allegato di riferimento.

R: L'allegato di riferimento è il n. 1 "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche".

Quesito n. 12

D: Si chiede la pubblicazione delle planimetrie dei locali in formato CAD.

R: La piattaforma telematica non supporta il caricamento del formato CAD, i file saranno messi a disposizione sul sito del CNR al seguente link: <https://www.area3.mi.cnr.it/news-1/gara-di-appalto-ristorazione-arm1-e-arm3-2021>

Quesito n. 13

D: Chiediamo di poter ricevere copia del protocollo di legalità in quanto non presente tra i documenti di gara.

R: Il patto di integrità è disponibile al seguente link: <https://www.area3.mi.cnr.it/news-1/gara-di-appalto-ristorazione-arm1-e-arm3-2021>. Per completezza viene allegato anche ai presenti chiarimenti e viene aggiunto ai documenti della procedura sulla piattaforma GPA.

Quesito n. 14

D: Si chiede conferma che la proposta tecnico-organizzativa debba essere composta da una relazione con un numero di facciate non superiore a 25 oltre l'indice e le eventuali copertine e che, oltre ai layout e le planimetrie di cui al criterio di valutazione C, non saranno ammessi altri allegati.

R: Si conferma.

Quesito n. 15

D: Con la presente siamo a richiedere quali sono i ticket che attualmente vengono erogati ai dipendenti CNR.

R: Gli attuali ticket erogati ai dipendenti sono Day Ristoservice Spa.

Quesito n. 16

D: Con la presente siamo a richiedere i seguenti chiarimenti:

1. Disciplinare art.3: Si chiede di chiarire se i prezzi a base d'asta per le 3 tipologie di pasto (€ 7,00, € 6,50, € 5,00) includono gli oneri della sicurezza da interferenze (€ 1.000,00 annui) e, in caso affermativo, l'incidenza degli stessi su ognuno dei 3 prezzi.
2. Disciplinare art.3: Si chiede di specificare se l'importo di € 73.000,00 per gestione servizi bar è da considerarsi IVA inclusa.
3. Capitolato art. 71: Si chiede di specificare se le casse saranno fornite dalla Committente. In caso affermativo, in che numero e se sono fiscali.
4. In merito al numero di pasti annui stimati, si chiede di specificare: - Numero pasti interi per ogni mensa, - Numero pasti ridotti tipo 1 per ogni mensa, - Numero pasti ridotti tipo 2 per ogni mensa, - Numero pasti pagati con ticket/buono pasto per ogni mensa e per ogni tipologia.
5. Si chiede se presso le mense è attiva connessione internet e, in caso affermativo, se la stessa potrà essere utilizzata dal gestore per il funzionamento delle apparecchiature informatiche del sistema pagamenti e altro.
6. Si chiede conferma che tutte le attrezzature visionate presso i siti in sede di sopralluogo siano di proprietà della Committente e che saranno a disposizione del gestore. In caso contrario si richiede elenco attrezzature di proprietà.

R: Con riferimento ai quesiti formulati si precisa quanto segue:

1. I prezzi a base di gara non sono comprensivi degli oneri della sicurezza da interferenze.
2. Si precisa che tale importo è IVA esclusa.
3. Si conferma che le casse sono fornite dal CNR in n. di 2 e sono fiscali.
4. Si rimanda alla risposta al quesito n. 4. Con riferimento ai pasti pagati con ticket/buono pasto non è stato redatto report dettagliato e pertanto tale dato non è disponibile.
5. Per entrambe le mense è disponibile un punto rete per il collegamento internet che potrà essere impiegato anche per il funzionamento delle apparecchiature informatiche del gestore. I sistemi di pagamento dovranno essere comunque gestiti in autonomia dal concessionario.
6. Si specifica che tutte le attrezzature delle mense sono di proprietà CNR, tranne macchina caffè in Via Cozzi e lettori POS in entrambe le mense.

Quesito n. 17

D: Con la presente chiediamo i seguenti chiarimenti:

1. Per AdRMi1 La divisione del numero dei pasti medi annui (riportati all'art.3 del capitolato) pari a 58.036 (numero utilizzato per calcolare il valore dell'appalto) con il numero di giorni di apertura annua pari a 260 (art.7 del Capitolato d'oneri), porta ad un numero di pasti inferiore (223) a quello riportato nell'art. 9 del capitolato pari a 240. Si chiede di precisare quali siano i reali giorni di apertura o i pasti giorno realmente effettuati.
2. Per AdRMi3 La divisione del numero dei pasti medi annui (riportati all'art.3 del capitolato) pari a 50.241 (numero utilizzato per calcolare il valore dell'appalto) con il numero di giorni di apertura annua pari a 260 (art.7 del Capitolato d'oneri), porta ad un numero di pasti inferiore (193) a quello riportato nell'art. 9 del capitolato pari a 210. Si chiede di precisare quali siano i reali giorni di apertura o i pasti giorno realmente effettuati.
3. In merito ai criteri di valutazione al punto A.3 si riporta che "Verrà valutata la descrizione e la pianificazione dei sistemi di gestione qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro e sicurezza alimentare, controlli o analisi aggiuntive rispetto a quanto previsto alle specifiche tecniche di cui all'allegato al Capitolato...". Si chiede di fornire l'allegato citato in quanto termine di riferimento, e non presente nei documenti di gara.

R: Con riferimento ai quesiti formulati si precisa quanto segue:

1. **Si confermano i numeri dei pasti e i giorni di apertura indicati in capitolato. Quanto a questi ultimi, come riportato all'art. 7, il dato deve considerarsi medio e quindi variabile sugli anni di durata della concessione.**
2. **Si confermano i numeri dei pasti e i giorni di apertura indicati in capitolato. Quanto a questi ultimi, come riportato all'art. 7, il dato deve considerarsi medio e quindi variabile sugli anni di durata della concessione.**
3. **Il riferimento all'allegato è un refuso. Relativamente al criterio in questione, l'offerta tecnica dovrà essere sviluppata a partire da quanto previsto nel capitolato speciale di appalto.**

Quesito n. 18

D: Relativamente alla comprova del requisito di cui al punto 7.3 b) secondo paragrafo - "servizi di bar e caffetteria ..." - è corretto intendere che sia possibile soddisfare tale requisito con un unico contratto/attestazione che preveda sia il servizio di ristorazione che bar/caffetteria - dato che il servizio di che trattasi (caffetteria/bar) è una pura concessione e il ricavato non può essere attestato separatamente dal cliente poiché pagato direttamente dall'utenza.

R: **Si conferma che il requisito potrà essere comprovato sulla base di un unico contratto purché dallo stesso (o da altra documentazione ad esso correlata) possano evincersi gli importi minimi nel triennio di riferimento richiesti sia per il servizio di mensa che per il servizio di bar/caffetteria.**

Quesito n. 19

D: Con la presente chiediamo i seguenti chiarimenti:

1. Riferimento sub-criterio b.3, premesso che:
 - Il sub-criterio b.3 premia dei prodotti alimentari ad indicazione geografica e denominazione di origine protette (DOP e IGP)
 - La definizione di locale chilometro zero e filiera corta, come nei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva adottati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, indica fino a 200 km dal sito produttivo
 - I prodotti a marchio DOP e IGP per usufruire del marchio tali prodotti devono essere conformi ad uno specifico disciplinare di produzione che regola anche le zone di produzione

si chiede di confermare che trattasi di refuso il riferimento "a locale" nella colonna "criteri motivazionali – modalità di valutazione".

2. Relativamente alla Vostra risposta al quesito n. 18, siamo a richiederVi quale altro documento a comprova potete accettare per il fatturato nel triennio del bar, posto che non ci sono fatture al cliente (solo scontrini fiscali perché utenza terza), non possono essere rilasciate attestazioni dato che non viene fatturato alcunché al cliente e nei eventuali contratti viene solo specificata la gestione del bar senza alcun riferimento economico, perché come per il Vostro appalto è ricompreso nel servizio di ristorazione.

R: Con riferimento ai quesiti formulati si precisa quanto segue:

1. **Si conferma.**
2. **La comprova può essere fornita con documenti amministrativi/fiscali interni da cui si evincano i ricavi collegati all'attività di gestione del bar.**

Quesito n. 20

D: Disciplinare art.16 e Quesito N°14: dato il numero limitato di pagine a disposizione e la complessità degli argomenti da trattare, si chiede conferma che:

1. il suggerimento (Disciplinare art.16) relativo all'impiego di "Arial 11" e "interlinea 1,5" riguardi esclusivamente il testo della relazione e che per tabelle, grafici, diagrammi, etc sia possibile utilizzare anche un corpo inferiore purché ne garantisca leggibilità e chiarezza espositiva;
2. oltre gli allegati concessi per il sub criterio C (quesito n.14) saranno ammessi in allegato anche i Curriculum di cui ai sub-criteri A.3, A.5 e A.6.

R: Con riferimento ai quesiti formulati si precisa quanto segue:

1. **Si conferma, purché sia effettivamente garantita la leggibilità e chiarezza espositiva.**
2. **Non si conferma, i dati essenziali dei C.V. per l'attribuzione dei punteggi di cui ai sub-criteri A.3, A.5 e A.6 andranno inseriti nella relazione tecnica.**