

**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**

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 specifica 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 Elio 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.