



CONSIGLIO
REGIONALE
DEL LAZIO

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI MENSA, BAR TAVOLA CALDA E BUVETTE NELLA SEDE DEL CONSIGLIO REGIONALE DEL LAZIO

CIG: 7329680348

Premessa: i chiarimenti sono forniti ai sensi del comma 4 dell'art. 74 del D.lgs. n. 50/2016, per pacifico orientamento giurisprudenziale i chiarimenti forniti dalla stazione appaltante in alcun modo possono modificare, integrare o disapplicare le prescrizioni degli atti di gara; la stazione appaltante non può, in esito alle richieste di chiarimento pervenire ad attribuire alle disposizioni un significato ed una portata diversa e/o maggiore di quella che risulta dagli atti medesimi

FAQ 3

- 1 D:** a) Con riferimento alle opere di ristrutturazione edile ed impiantistica nei locali cucina, sulla scorta di un progetto di massima presentato dai concorrenti (v. art. 1 del Disciplinare di concessione, art. 4 del Piano Economico e Finanziario di massima e art. 9 del Capitolato speciale) si chiede di voler confermare che l'esecuzione di detti lavori sia in capo ad una ditta incaricata direttamente dall'Amministrazione;
- b) Con riferimento all'art. 9 del Capitolato speciale, quarto paragrafo, si chiede di voler confermare che le prestazioni che il Concessionario deve effettuare nel termine di 90 giorni naturali e consecutivi dalla stipula del contratto o dalla consegna del servizio siano quelle relative all'acquisto e messa in opera delle apparecchiature ed allo smontaggio delle apparecchiature esistenti;
- c) Con riferimento all'art. 4 del Piano Economico e Finanziario di massima si chiede di confermare che l'importo di euro 300.000,00 IVA esclusa si riferisca all'ammontare complessivo dell'investimento posto a carico del Concessionario, comprensivo della sostituzione delle apparecchiature di cui all'Allegato 5 nonché dei lavori di ristrutturazione edile ed impiantistica dei locali cucina.
- d) Con riferimento all'art. 4 del Piano Economico e Finanziario di massima si chiede di specificare se il contratto per l'esecuzione dei lavori di ristrutturazione edile ed impiantistica di cucina verrà stipulato tra la

ditta che eseguirà i lavori e l'amministrazione oppure tra la ditta e l'aggiudicatario della gara in oggetto. Di conseguenza si chiede se il contributo massimo di €150.000 verrà corrisposto dall'amministrazione direttamente alla ditta o all'aggiudicatario della gara. Nel caso in cui il contratto intercorra tra la ditta e l'aggiudicatario della gara, con quali tempistiche e a fronte di quale documentazione da presentare all'amministrazione verrà erogato il contributo massimo di €150.000.

1 R: a), b) e d) fare riferimento ai documenti di gara.

d) l'art. 5 e non 4 come riportato nella domanda, fa riferimento esclusivamente alle attrezzature e apparati. La somma indicata è solo di riferimento.

2 D: il punto 4. lettera b) del disciplinare di gara richiede di allegare copia originale autentica della procura conferita al procuratore speciale.

Diversamente nulla è detto in caso di procuratore generale.

In detta ultima ipotesi è sufficiente allegare, mediante dichiarazione sostitutiva di atto notorio ai sensi del D. Lgs. 445/2000 che ne attesti l'autenticità, copia conforme della procura?

2 R: se la procura è iscritta (come dovrebbe essere) nel certificato della CCIAA non occorre l'atto di conferimento.

3 D: CRITERIO 1

1- Si chiede conferma che le planimetrie, i layout e i rendering, che compongono il progetto, devono essere inserite negli allegati alla relazione tecnica e che possono essere prodotti in formato diverso da A4

3 R: sì, per consentire una migliore valutazione.

2- Si chiede conferma che le schede tecniche delle attrezzature e dei macchinari forniti, nonché i computi metrici relativi al progetto di ristrutturazione, possono essere inserite negli allegati

3 R: Sì, in modo da inserire nell'offerta tecnica prioritariamente gli elementi oggetto di attribuzione dei punteggi. Sono consentiti rimandi agli allegati.

4 D: CRITERIO 2

Cosa si intende per menu alternativi? È da intendersi come presentazione dei menu proposti dal concorrente? In caso affermativo, quali sono i criteri di compilazione, giornaliero, settimanale, mensile e nel rispetto delle 50 pagine previste, possono essere inseriti come allegati?

4 R: È consentita la presentazione di menu alternativi nel rispetto dei parametri minimi inderogabili di cui all'art. 25 del capitolato speciale di concessione. Il parametro è quotidiano come si deduce dal medesimo capitolato.

5 D: Nel rispetto delle 50 pagine previste per l'offerta tecnica, si chiede se i curricula del personale (subcriterio 2.2) previsti dall'art. 2 del Capitolato, possono essere inseriti come allegati?

5 R: Sì, a condizione che le qualifiche professionali siano già indicate nel progetto tecnico (v. infra: Criterio 1 – risposta al quesito 2).

1- Sempre nel rispetto delle 50 pagine previste, si chiede se i piani di manutenzione e di pulizie possono essere considerati come allegati.

5 R: No. Il piano deve essere declinato nell'offerta tecnica. Eventuali schemi o conformità a procedure a procedure standard o comunque certificate possono essere inserite negli allegati.

6 D: Criterio 3

1- Nel rispetto delle 50 pagine previste, si chiede se i menu proposti devono essere considerati allegati.

6 R: No. Le proposte sono oggetto di valutazione e quindi devono essere riportate nell'offerta tecnica con eventuali rimandi agli allegati (v. infra: Criterio 1 – risposta al quesito 2).

2- Le eventuali tecniche dei prodotti DOP e IGP devono essere inserite negli allegati?

6 R: Le eventuali schede tecniche possono essere inserite come allegato sempre con riferimento nell'offerta tecnica (v. infra: Criterio 12 – quesito 2)

7 D: Criterio 4

Come deve essere espresso l'incremento dei primi piatti e dei secondi piatti? È sufficiente una dichiarazione di impegno con la descrizione dei piatti aggiuntivi offerti? Che relazione c'è rispetto ai "menu alternativi" indicati nel criterio 2?

7 R: I piatti aggiuntivi sono valutati dal criterio 4 (migliorie sul Capitolato), sub.criteri 4.1 e 4.2 e devono essere proposti con le medesime modalità di quelli base, contenuti nel Capitolato speciale di concessione. La composizione di piatti e menu (alternativi) è a discrezione dell'offerente ed è valutata con il criterio 2, sub.criterio 2.1

8 D: CRITERIO 5

- L'incremento della quota di prodotti biologici deve essere espresso selezionando una delle due opzioni (fino al 20%, oltre al 20%)?

8 R: Sì, può essere opportuno giustificare l'opzione, specificando negli all'allegati all'offerta tecnica.

- La lettera di disponibilità per il recupero e la destinazione del cibo non somministrato, può essere inserita come allegato?

8 R: È sufficiente darne esatta indicazione nell'offerta tecnica, rinviano alla documentazione (es.: lettera di disponibilità o altro accordo) in allegato.

9 D: CRITERIO 6

Le copie delle certificazioni ISO 22000:2005, ISO 22005:2007 e OHSAS18000, previa dichiarazione di possesso in sede di offerta tecnica, possono essere inserite negli allegati?

9 R: Sì.

10 D: il subcriterio di valutazione 1.1 (disciplinare pagina 25) richiede, oltre al progetto di massima per la ristrutturazione, la formulazione del "piano di investimento sulle attrezzature per la ristorazione collettiva". Non risulta tuttavia chiaro in base a quale/i criterio/i verrà applicato il punteggio di 15 punti (o parte di esso), in quanto le eventuali migliorie ed integrazioni degli "elettrodomestici" previsti in tale piano di investimento, che evidentemente differenziano le diverse proposte progettuali da quella già suggerita all'allegato 5, saranno valutate al successivo subcriterio 1.2. Evidentemente una pedissequa ripetizione degli investimenti previsti all'allegato non può essere oggetto di qualificazione da parte della stazione appaltante; tuttavia la descrizione di migliorie o integrazioni a tale piano di investimenti è oggetto di valutazione del subcriterio successivo, pertanto domandiamo: qual è il criterio di valutazione del "piano di investimento sulle attrezzature per la ristorazione collettiva" di cui al punto 1.1, fermo restando che non le migliorie e integrazioni sono valutate successivamente?

10 R: I sotto.criteri sono estremamente chiari nel differenziare la proposta tecnica da un lato relativa alla ristrutturazione dei locali e all'investimento sulle attrezzature (cfr.: sotto.criterio 1.1., allegato.: 5), di cui si apprezzano le caratteristiche e soluzioni delle tipologie e modelli proposti, dall'altro concernente ulteriori apparecchiature ed elettrodomestici di caratteristiche più elevate (cfr.: sotto.criterio 1.2).

11 D: il subcriterio 1.3 (pagina 25 disciplinare) richiede "un layout grafico (...) degli ambienti adibiti a bar tavola calda (...)". Al fine di provvedere alla stesura di tale layout si richiede di pubblicare la planimetria della zona bar tavola calda, come d'altronde è previsto all'articolo 31 del capitolato speciale che recita testualmente " il servizio bar tavola calda da svolgersi negli appositi locali di cui alle planimetrie in allegato 5. purtroppo di tali planimetrie non si ha traccia nell'allegato 5, pertanto se ne richiede l'immediata pubblicazione sul sito del Consiglio Regionale.

11 R: la planimetria dei locali serventi il BAR e tavola calda sono stati pubblicati in pdf.

12 D: l'articolo 31 del Capitolato tecnico recita "il servizio di bar comprende la somministrazione e cessione all'utenza (...) di generi tradizionalmente afferenti al servizio bar e tavola calda" si evince pertanto che sia ammessa la somministrazione di alimenti caldi, tipici della tipologia di servizio "tavola calda" che proprio per la somministrazione di alimenti caldi si differenzia dalla tipologia "tavola

fredda" più sotto tuttavia il medesimo articolo recita: "non è di norma consentita (...) la somministrazione di pasti caldi".

Domandiamo pertanto: a quale norma fa riferimento il citato articolo? la somministrazione di generi alimentari caldi afferenti al servizio di tavola calda è consentita o no?

12 R: Per evidenti ragioni di complementarietà, il bar fornisce generi non cucinati in loco, per i quali è destinata la mensa. La locuzione "di norma" disciplina la diversa possibilità, da applicare in casi eccezionali.

13 D: In riferimento al disciplinare a pag.23 cap.11, è corretto intendere le 50 pagine dell'offerta tecnica come 50 facciate? L'indice e la copertina devono essere comprese?

13 R: Sì, escluso indice e copertina.

14 D: Si chiede la visione del timing operativo del personale attualmente assunto, nella gestione del bar e della mensa per poter illustrare il planning operativo offerto.

14 R: Non è previsto nel Capitolato Speciale di Concessione il timing operativo. L'illustrazione nel planning operativo è a discrezione dell'offerente.

15 D: Con riferimento alle Certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 14001 richieste in copia autentica in due diversi paragrafi del Disciplinare di gara, ovvero sia nel paragrafo del Disciplinare relativo alla garanzia provvisoria (par. 4, lettera B, pagg. 8-9) ai fini della riduzione della garanzia medesima ex art. 93, comma 7 del D.lgs. 50/2016, sia nel paragrafo relativo ai "requisiti di ordine speciale: capacità tecnica e professionale" (par. 6, lettera B, pagg. 18-29), si chiede se sia corretto e sufficiente inserire nel plico di gara una sola copia autentica di ciascuna certificazione (ossia una copia della certificazione ISO 9001 e una copia della certificazione ISO 14001) ed eventualmente una copia conforme all'originale aggiuntiva per ciascuna di esse; in caso affermativo si chiede pertanto di confermare che non debbano essere inserite n. 2 copie autentiche di ciascuna certificazione, ossia n. 2 copie autentiche della ISO 9001 e n. 2 copie autentiche della ISO 14001.

15 R: Sì.

16 D: Con riferimento alla compilazione dell'offerta economica si chiede se è corretto, per la formulazione dello sconto da applicare, utilizzare il listino prezzi a pag. 2 (caffè a 0,60€) dell'allegato 4 al disciplinare di gara, oppure il listino a pag. 4 con intestazione ASSOBAR (caffè a 0,95€) dello stesso allegato.

16 R: Come specificato nel disciplinare di concessione (par.: 12.2), occorre riferirsi al "listino tratto da Assobar a pagina 2 dell'allegato 4".

17 D: Con riferimento al fatturato annuo stimato del bar di € 250.000, riportato nel capitolato speciale e tecnico di concessione all'Art. 7, si chiede sulla base di quale listino il suddetto valore è stato stimato.

17 R: Il fatturato concerne il servizio di bar attualmente svolto.

18 D: Con riferimento alla compilazione dell'offerta economica si chiede se è corretto, per la formulazione dello sconto da applicare, utilizzare il listino prezzi a pag. 2 (caffè a 0,60€) dell'allegato 4 al disciplinare di gara, oppure il listino a pag. 4 con intestazione ASSOBAR (caffè a 0,95€) dello stesso allegato.

18 R: vedere risposta n. 16.

19 D: Con riferimento al fatturato annuo stimato del bar di € 250.000, riportato nel capitolato speciale e tecnico di concessione all'Art. 7, si chiede sulla base di quale listino il suddetto valore è stato stimato.

19 R: la cifra indicata è stata fornita dal concessionario attuale del servizio.