Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE DEL PERSONALE, DELL'ORGANIZZAZIONE E DEL BILANCIO

UFFICIO 5 - Acquisizione e gestione beni mobili e servizi connessi

PROCEDURA DI GARA APERTA MEDIANTE R.D.O. SU PIATTOFORMA CONSIP, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE E BAR ALL'INTERNO DELLE SEDI MINISTERIALI
Sede di viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 ROMA
Sede di lungotevere Ripa n.1 – 00153 ROMA

DISCIPLINARE DI GARA

CIG: 8514475F08

QUESITI E RISPOSTE

1) All'art 1 del capitolato viene indicato il Menu Pizza, specificando che devono essere utilizzate porzioni da 150 gr. Domandiamo: come è composto il menu pizza? Quante porzioni di pizza devono essere fornite?
R: Come indicato a pag. 5 del Capitolato speciale d'oneri, par 1.1.1., lettera e), il menù pizza dovrà essere costituito da una pizza tonda con grammatura minima di gr 150 di pasta lievita, e da 50 cl di acqua (mediante impianto di erogazione ovvero, fino a quando non verrà attivato il predetto impianto di erogazione dell'acqua, sarà compreso nel prezzo del singolo menù anche una bottiglietta di acqua da 50 cl.).

2) Il disciplinare all'articolo 1 recita: "l'affidamento prevede il preventivo allestimento dei locali mediante fornitura dei necessari arredi attrezzature ed apparecchiature (...) la fornitura, installazione, messa in opera delle attrezzature (...) è a totale carico dell'Aggiudicataria". Il capitolato all'articolo 2 recita: "L'amministrazione mette a disposizione dell'aggiudicataria i locali (...) e le attrezzature, apparecchiature, arredi, stoviglie già esistenti" Richiediamo pertanto: l'aggiudicataria potrà usufruire delle attrezzature arredi stoviglie già esistenti, oppure dovrà fornirle ex novo ed installarle?
R: L'Aggiudicataria potrà usufruire delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie già esistenti, e, come specificato all'art. 2 del capitolato speciale d'oneri, l' Aggiudicataria dovrà provvedere, a proprio totale carico, alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, apparecchiature e arredi necessari ai servizi oggetto di gara, qualora non già presenti nella sede, limitatamente alla sola zona della cucina e degli annessi magazzini per lo stoccaggio dei beni.

3) Requisiti – lettera c – art 7.2 *Lex specialis* -Si legge al punto richiamato: Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi analoghi: il concorrente deve aver eseguito nel periodo 2017-2019 almeno un servizio analogo al servizio di ristorazione collettiva (inteso come produzione e somministrazione pasti agli utenti), prestato a favore di un unico committente pubblico o privato, con un numero di pasti direttamente erogati (senza subappalto) non inferiore a n. 200 (duecento) giornalieri. Si ritiene soddisfatto tale requisito dall'esecuzione di un contratto di gestione multiservizi (bar, ristorazione, banqueting, foresteria, piscina) per la durata di 3 anni, mediante esibizione della copia contratto e la fine esecuzione a scadenza naturale, senza però indicazione del numero di pasti erogati, non essendo prettamente un servizio mensa con accettazione di ticket? Nel contratto sono indicati l'importo della concessione (superiore del 10% a quello della presente procedura), mentre nel capitolato l'utenza potenziale, la cui adesione ai servizi gestiti era estremamente variabile, in base alla stagionalità.

R: No il requisito richiesto non può essere soddisfatto in tal modo, atteso che la *lex specialis* richiede la comprova della diretta erogazione di un numero di pasti giornalieri non inferiore a 200.

4) Da una lettura della *lex specialis* si evince l'assenza di un canone demaniale per la sede di Viale Giorgio Ribotta 5, in quanto i locali sono in comodato d'uso gratuito. Si prega di dare una delucidazione sulla normativa che lo rende possibile, sulla conferma che in futuro il Demanio non potrà richiedere un canone concessorio e della differenza pertanto con l'altra sede, per cui invece è stimato un importo di 700 euro mensili. In relazione a tale ultima stima, si chiede se l'importo è stato confermato dal Demanio. E'una doverosa precisazione, per limitare l'alea imprenditoriale.

R: Si rappresenta che la sede ministeriale sita in viale Giorgio Ribotta n. 5 non è sede demaniale, pertanto in futuro il Demanio non potrà richiedere alcun canone. Per quanto concerne la sede di Lungotevere Ripa n. 1 il canone demaniale, di competenza dell'Agenzia del Demanio, è attualmente fissato in € 700,00 mensili. Questa Amministrazione non può prevedere eventuali variazioni di importo future.

5) Si chiede di conoscere quali sono le attrezzature, le apparecchiature e gli arredi che la ditta dovrà fornire e quelli già esistenti che l'Amministrazione metterà a disposizione della ditta aggiudicataria.

R: vedasi risposta n. 2.

6) Si chiede conferma inoltre che la descrizione dettagliata delle attrezzature offerte, schede tecniche e piano di manutenzione, così come indicato all'Allegato 2 del capitolato, "Specifiche delle Attrezzature, dei mobili e degli impianti -ribotta", va inserite nel punto C1 della Relazione tecnica. Infine si chiede conferma che le schede tecniche non rientrano nel computo delle 30 facciate ammesse per il progetto. E nel caso positivo si possono inserire come allegati?

R: Si conferma che la descrizione delle attrezzature fornite direttamente dal concorrente rientra nel punto C1 della relazione tecnica, e che le schede tecniche non rientrano nel computo delle 30 facciate.

7) Nell'Elenco del personale per la sede di Via Ribotta, riportato al punto 1.8 del Capitolato, sono indicati alcuni dipendenti con il livello 8^, non esistente nel CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici servizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo preso come riferimento. Si chiede di conoscere il livello corretto di tali dipendenti, nonché conferma dei livelli di tutti gli altri dipendenti, unitamente alla qualifica, al monte orario settimanale e alla durata del contratto (determinato/indeterminato).

R: l'elenco del personale attualmente impiegato di cui al paragrafo 1.8 del capitolato speciale d'oneri, si riferisce al Contratto Turismo ANPIT. Il medesimo elenco di personale riferito al CCNL CONFESERCENTI è il seguente:

qualifica	Ass.	tempo	Livello CCNL Confesercenti	Livello CCNL ANPIT	Qual. INPS	%
banchista	Full/time	Indeterm.	5	C2	1F	
cuoco	Full/time	indeterm	4	B2	1F	
Aiuto cuoco	Full/time	Indeterm.	5	C1	1F	
lavapiatti	Full/time	indeterm	7	D2	1F	
cassiera	Full/time	indeterm	4	C1	2F	
cassiera	Full/time	indeterm	4	C1	1F	
Addetto servizi mensa	Full/time	indeterm	6S	B2	1F	
Addetto pulizie	Part/time	indeterm	7	D2	0P	37,5
cassiera	Part/time	indeterm	4	D1	0P	87,5
Addetto servizi mensa	Part/time	indeterm	6	D1	0P	37,5
Addetto servizi mensa	Full/time	indeterm	6	D1	1F	
Aiuto pizzaiolo	Full/time	indeterm	6	D2	1F	
barista	Full/time	Indeterm.	6	D1	1F	

8) Se i giorni di apertura sono quelli lavorativi da lunedì a venerdì, come indicato nei documenti di gara, i giorni totali di apertura in un anno si attestano intorno a 255. Per il servizio di ristorazione nella sede di via Ribotta il disciplinare a pag. 5 indica 68.000 pasti annui. Facendo 68.000/255 si hanno un numero medio di pasti giornaliero pari a 266. Perché il disciplinare a pag. 4 parla di 230 pasti in media?

R: Come specificato all'art. 2 del disciplinare di gara, i valori riportati sono da ritenersi puramente indicativi e presuntivi.

9) A pag. 5 del disciplinare è riportato l'importo complessivo della concessione annuale pari a € 620.000,00. Per il servizio Bar è previsto un importo stimato pari a € 280.000,00. Questo importo si riferisce ad entrambi i bar, via Ribotta e Lungotevere Ripa? Si chiede di conoscere l'importo suddiviso per i due bar.

R: La stima dei costi è puramente indicativa, come precisato all'articolo 2 del disciplinare di gara. Nel medesimo articolo sono riportati anche gli incassi giornalieri medi da cui si può desumere quanto richiesto.

10) Se i giorni di apertura sono quelli lavorativi da lunedì a venerdì, come indicato nei documenti di gara, i giorni totali di apertura in un anno si attestano intorno a 255. Per il servizio di bar nelle due sedi il disciplinare prevede un fatturato annuo di € 280.000,00. Dividendo tale importo per 255 giorni lavorativi viene fuori un incasso medio giornaliero pari a circa € 1.100,00. Perché il Disciplinare a pag. 4 prevede pe il solo bar di via Ribotta un incasso medio giornaliero pari a € 1.100,00 e per il bar di Lungotevere Ripa un incasso medio giornaliero pari a € 520,00?

R: Vedasi risposta al quesito n. 8.

11) In riferimento ai ticket si chiede di conoscere la società di emissione ed il valore facciale.

R: La società aggiudicataria della fornitura dei buoni pasto è la Repas Lunch Coupon e il valore facciale del buono pasto è di € 7,00.

12) L'offerta tecnica si compone della Relazione tecnica, punto a), e della Tabella dei menù stagionali, punto b). Si chiede conferma che il limite delle trenta facciate riguarda solo la relazione tecnica.

R: Si conferma.

13) Qualora fosse necessario inserire degli elaborati grafici/rendering o schede tecniche di arredi per il punto D2 della Relazione tecnica, Progetto Organizzativo dello spazio esterno, è possibile inserirli come allegati essendo di approfondimento di quanto già descritto nella relazione tecnica?
R: Si, è possibile.

14) Il punto 1.1.2 del capitolato speciale d'oneri indica al 2° capoverso che: "i menù dovranno essere adeguati sotto il profilo nutrizionale e tale adeguatezza sarà valutata con riferimento alla composizione nutrizionale media dei menù riferiti al periodo di un mese", successivamente nello stesso capoverso vengono definiti i criteri relativi all'apporto energetico medio giornaliero, ai carboidrati, alle proteine, ai grassi, alle fibre ed al sale. Tuttavia nel disciplinare di gara né all'articolo 14.2 "busta b-offerta tecnica" e né all'articolo 15 "criteri di aggiudicazione" non sono esplicitati i criteri di valutazione relativi alla qualità nutrizionale. Pertanto si chiede a codesta rispettabile amministrazione se:

1. la ditta partecipante è invitata a fornire nella proposta la valorizzazione nutrizionale di almeno un mese di menù al fine della valutazione tecnica
2. detta valorizzazione nutrizionale debba essere inserita nelle 30 pagine dell'offerta tecnica o nella "tabella dei menù stagionali"
3. la valorizzazione nutrizionale del menù venga valutata nell'ambito del criterio A1 "Progetto qualità di cibi e bevande contenente l'offerta qualitativa di cibi e bevande offerte per il bar e per la ristorazione" oppure nel criterio A2 "varietà del menù del servizio ristorazione" sebbene non vi sia alcun riferimento al criterio di valutazione della qualità nutrizionale su disciplinare di gara

ovvero se

4. Non è richiesta la presentazione della valorizzazione nutrizionale in sede di gara perchè tale valorizzazione non è oggetto di valutazione tecnica ai fini dell'aggiudicazione
5. Il profilo nutrizionale sarà valutato in sede di esecuzione sulla composizione nutrizionale media dei menù riferiti al periodo di un mese e che detto profilo dovrà essere conforme ai requisiti indicati nell'articolo 1.1.2 del capitolato

Riguardo a quanto sopra si chiede inoltre se:

6. i criteri di valorizzazione nutrizionale indicati al paragrafo 1.1.2 (es. 800-900 Kcal, 15% di energia da proteine, ecc.) debbano essere riferiti solo al menu completo (primo + secondo+ contorno o frutta + pane) o anche agli altri menù previsti dal capitolato speciale d'oneri (menù primo, menù secondo, menù grill, menù insalatona, menù pizza, ecc.)

R: I menu dovranno essere adeguati sotto il profilo nutrizionale secondo quanto previsto al punto 1.1.2. del capitolato speciale d'oneri e tale adeguatezza sarà valutata nell'ambito del criterio di aggiudicazione A2 "Varietà menù del servizio di ristorazione". I criteri di valutazione sono desumibili dal medesimo par. 1.1.2 del capitolato al quarto capoverso. Ciascuna tipologia di menù deve conferire un apporto energetico **medio** giornaliero nell'ordine delle 800-900 kcal.

15) Si prega di comunicare una data, seppur indicativa di inizio del contratto di concessione. Si legge data termine stipula 13.07.2021, si prega di dare conferma, soprattutto alla luce del frangente pandemico.
R: Fermo restando quanto previsto dal decreto semplificazioni, si rappresenta che all'esito dell'aggiudicazione della procedura in parola sarà stipulato il relativo contratto di concessione. La scrivente non è in grado attualmente di indicare una data di inizio del servizio, atteso che non può prevedere la durata della procedura di gara.

16) Visto l'allegato 2 " specifiche delle attrezzature, dei mobili e degli impianti", la domanda è: il futuro gestore dovrà provvedere nell'esatto numero, tipologia e dettaglio delle attrezzature ed arredi presenti, come indicato nell'allegato 2? Si richiede per tanto di stilare un elenco di ciò che è di proprietà della stazione appaltante, che verrà dato in comodato d'uso al futuro gestore, qualora ci fosse.

R: Vedasi risposta n. 1.

17) Art. 7.2 Requisiti speciali e mezzi di prova. Nello specifico siamo a richiedere se nel punto "Requisiti inerenti la capacità economico finanziaria", il fatturato medio annuo richiesto nel settore di attività oggetto della concessione possa essere riferito al settore della Ristorazione collettiva in senso più ampio il quale include attività di mensa aziendale, self-service e bar e non solo al settore di attività "Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande" circoscritto alle sole attività commerciali aperte al pubblico.

R: Il requisito di capacità tecnica e professionale a cui si fa riferimento è volto a selezionare imprese che abbiano già svolto "servizi analoghi" a quelli oggetto di gara.
Al riguardo, saranno ammesse alla procedura di gara gli operatori che dimostreranno di aver eseguito, nel periodo 2017-2019, almeno un servizio analogo al servizio di ristorazione collettiva (inteso come **produzione e somministrazione** pasti agli utenti), prestato a favore di un unico committente (pubblico o privato), con un numero di pasti direttamente erogati (senza subappalto) non inferiore a n. 200 giornalieri.

In particolare, la produzione e la distribuzione di pietanze fredde può essere considerata "servizio analogo" (cfr. Tar Puglia, sez. II, sentenza 25 gennaio 2019, n. 119).

18) Spett.le Amministrazione, si chiede proroga dei termini di scadenza. La gara pubblicata in data 24.11 e con scadenza il 14.12, osserva un termine inferiore al minimo dei 30 gg previsto dall'art 173 del Codice. Inoltre, vista la necessità dei sopralluoghi, il riscontro ai chiarimenti e la stesura dell'offerta, si rende necessario a prescindere, un termine più congruo.

R considerato che trattasi di una procedura sotto soglia comunitaria alla stessa si applicano i soli principi di cui all'art.30 del d.lgs.50/2016 e non le norme di dettaglio previste per le concessioni sopra soglia (ndr. art. 8 par. 1 della Direttiva 2014/23/UE) tra le quali rientra l'art. 173, comma 2, del medesimo decreto legislativo (cfr TAR Calabria Catanzaro sez. I 15/6/2017, n. 963), inoltre, l'individuazione del termine di presentazioni delle offerte rappresenta esercizio della discrezionalità dell'amministrazione, sindacabile nei soli casi di illogicità manifesta. Il termine previsto per la gara in argomento è in armonia con quanto disposto dall'art. 36, comma 9 e 164 comma 2 del D.lgs. 50/2016.

19) Si prega di comunicare il nominativo della Azienda dei Buoni pasto elettronici.

R: vedasi risposta n. 11.

20) Il ribasso offerto è da intendersi applicato a quale categoria del listino ASSOBAR?

R: Come indicato nel modello di dichiarazione di offerta economica, allegato alla documentazione di gara, il ribasso unico percentuale è sui prezzi unitari del servizio bar di cui all'allegato listino prezzi (Allegato 4 del capitolato speciale d'oneri).

21) Si prega di dare delucidazione sull'attuale stato occupazionale del personale del concessionario uscente. Sono in fis (fondo integrazione salariale)? Nel momento in cui partirà la concessione, vige in capo al concessionario aggiudicatario l'obbligo – si legge potrà a pag 9 – art 1.8 del capitolato – se nel proprio organico ha già del personale in fis? Inoltre, sempre in relazione dell'attuale frangente pandemico, e l'assoluta incertezza circa la sua evoluzione, si chiede quanto sia stringente il progetto di riassorbimento presentato in gara. Ovvero se saranno possibili deroghe all'implementazione dello stesso.

R: Attualmente i dipendenti dell'attuale concessionaria che non lavorano sono in fis. L'articolo 1.8 del capitolato speciale d'oneri prevede che l'Aggiudicataria del contratto di appalto potrà assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente**.**

22) Si ritiene soddisfatto il requisito relativo all'esecuzione di un servizio analogo al servizio di ristorazione collettiva con un numero di pasti direttamente erogati non inferiore a 200, se tale servizio è stato svolto per un giorno e se tale media deve essere svolta per un arco temporale più ampio.

R: Il requisito si intende soddisfatto se è stato eseguito un servizio analogo con erogazione diretta di un numero di pasti medi giornalieri non inferiori a 200 nell'ultimo triennio 2017-2019.

23) I documenti di gara prevedono che i pasti vengano erogati dalla ditta aggiudicataria dietro corresponsione di denaro o di buoni pasto; e che ove la spesa effettuata dall'utente sia inferiore al valore del buono pasto, la relativa differenza dovrà risultare da apposita ricevuta rilasciata dal Gestore. Tale disposizione non appare in linea con la normativa vigente (ministero dello sviluppo economico decreto 7 giugno 2017, n. 122 . Regolamento recante disposizioni in materia di servizi sostitutivi di mensa, in attuazione dell'articolo 144, comma 5, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50) che all' Art. 4. Caratteristiche dei buoni pasto recita: "Ai sensi del presente decreto i buoni pasto: (…); sono utilizzabili esclusivamente per l'intero valore facciale". Si richiede pertanto, se il buono–pasto viene utilizzato esclusivamente per l'intero valore facciale, come può generarsi una differenza tra il valore della spesa effettuata per il pasto giornaliero e il valore del buono pasto? Inoltre, trattandosi di buono sostitutivo di servizio mensa, codesta Amministrazione ritiene che si possa utilizzare il buono pasto, sempre per l'intero valore facciale, anche per consumazioni al bar diverse dal pasto equivalente al servizio mensa?

R: L'Operatore Economico potrà emettere uno scontrino unico per la somministrazione/cessione parziale, per importo equivalente all'intero valore del buono ritirato, ed indicare il credito a mano sullo stesso scontrino/ricevuta fiscale o su un bigliettino allegato che il dipendente potrà utilizzare successivamente. Tale modalità potrà essere usata anche per le consumazioni al bar.

24) al punto 1.8 del capitolato- risulta tra l'elenco del personale della ditta uscente una unità lavorativa con la voce banchista, si chiede cosa si intende banchista.- figura inoltre la voce di aiuto pizzaiolo e non pizzaiolo, si chiede se esiste anche l'unità lavorativa e/o un mero errore. - Considerato che l progetto tecnico deve essere contenuto nella misura di 30 facciate escluse le schede tecniche e/o planimetrie, si chiede se si possono sforare le 30 facciate almeno a 35 al fine di poter predisporre una congrua offerta tecnica considerato che si devono trattare gli argomenti su 2 sedi.

R: per banchista si intende la persona che sta al bar, inquadrato così perchè prepara anche la gastronomia; attualmente la ditta uscente ha in organico l'unità lavorativa del solo aiuto pizzaiolo.

Considerato che il disciplinare di gara non prevede alcuna esclusione rispetto allo sforamento delle trenta pagine il concorrente, in aderenza alla costante giurisprudenza, potrà presentare una relazione tecnica di lunghezza superiore rispetto al numero di pagine previste dal disciplinare, fermo restando che la commissione di aggiudicazione nell'ambito dei poteri tecnico – discrezionali verificherà se lo scritto vada considerato prolisso e inutilmente ripetitivo di concetti e dunque meritevole di conseguire un basso punteggio.

25) la presente per richiedere chiarimenti in merito alla compilazione dell'offerta economica in quanto da disciplinare di gara e anche da modello offerta economica è richiesta l'espressione di 2 percentuali di sconto da applicare rispettivamente al listino prezzi ristorazione e a al listino prezzi bar mentre il sistema al campo compilazione offerta economica per generare l'offerta del sistema consente di inserire un solo valore. Si chiede di precisare il valore da inserire a sistema a cosa si riferisce.

R: Non essendo possibile modificare il modello di offerta economica generato automaticamente dal sistema, verrà presa in considerazione, in applicazione di quanto previsto dalla lex specialis di gara, l'offerta economica formulata con il modello di offerta economica predisposto dall'Amministrazione, in cui è possibile indicare i due ribassi percentuali unici.

26) Al quesito precedentemente formulato circa il canone demaniale, è stato comunicato che i locali siti in via Giorgio Ribotta, non sono sede demaniale. Dal momento che sul disciplinare, si legge: "in comodato d'uso gratuito", si prega di chiarire la natura giuridica del proprietario/utilizzatore. Il chiarimento risulta necessario per fugare ogni ambiguità.

R: Come già ribadito, l'immobile non è sede demaniale, pertanto non può essere previsto un canone demaniale. Come previsto all'art. 3 del disciplinare di gara, l'Aggiudicataria dovrà corrispondere alla Stazione Appaltante, un canone mensile per ambedue le sedi del Ministero pari all'importo di Euro 1.250,00 (milleduecentocinquanta/00); detto canone include forfettariamente le spese relative alle utenze.