

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 10.08.2021

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.**