

RISPOSTE AI QUESITI FAQ da n. 1 a n. 8

**Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 164 del D.lgs. n. 50/2016, del servizio di gestione bar e punto ristoro presso il Mipaافت- sede di via XX Settembre n. 20 – Roma - CIG:800157870C - CPV55410000-7
Scadenza: 30 settembre 2019**

Questo documento è in adempimento del paragrafo 2.3 del Disciplinare di gara “CHIARIMENTI”
Gli operatori economici interessati hanno la facoltà di richiedere chiarimenti inerenti la procedura di gara inviando la richiesta al seguente indirizzo di posta elettronica certificata:

- seam1@pec.politicheagricole.gov.it

I quesiti devono essere formulati esclusivamente in lingua italiana e potranno essere inviati fino a 7 giorni prima del termine ultimo per la presentazione delle offerte.

I chiarimenti resi integrano la *lex specialis* con effetto dalla data della loro pubblicazione sul sito, ai fini della partecipazione alla procedura.

Domanda n. 1:

E' possibile essere invitati alla gara per l'affidamento della concessione?

Risposta

Trattandosi di procedura aperta, la Stazione appaltante non procede ad inviti.

Domanda n. 2

Essendo l' allegato di domanda molto lungo, comprendendo vari casi di raggruppamenti, ditte che non operano abitualmente in Italia, ecc....., casi che non riguardano la situazione della Ditta da me rappresentata, si chiede se, essendo l' allegato fornito in WORD, le parti che non ci riguardano possano essere direttamente cancellate, oppure se sia necessario presentare la domanda completa, con le parti che non ci interessano solo depennate.

Risposta

E' possibile modificare l'allegato di domanda di partecipazione, che è stato fornito dalla stazione appaltante in formato editabile al fine di agevolare gli operatori economici partecipanti. E' possibile cancellare le parti non di interesse.

Domanda n. 3

A pag. 25, art. 21 del Disciplinare, si legge "formato pdf aperto (formattato in modo da consentire ricerche per mezzo di parole chiave)": si intende quindi il formato come quello usato per il disciplinare, ovvero un pdf, non una scansione, dove si possa introdurre nella maschera cerca una parola da trovare?

La copia in digitale, pertanto, non deve essere una scansione di quella originale firmata, ma solo un pdf, è corretto?

Risposta

Si conferma che la copia digitale deve essere in formato pdf non scansionato e firmato digitalmente.

RISPOSTE AI QUESITI FAQ da n. 1 a n. 8

Domanda n. 4

Il requisito richiesto dal Disciplinare art. 9.2 - A pag 9 Fatturato Specifico, viene richiesto “fatturato specifico per servizi di gestione bar/ punto ristoro”, essendo una gara di ristorazione il fatturato specifico richiesto può essere soddisfatto con fatturato di ristorazione presso Enti Pubblici, tipo ristorazione presso Guardia di Finanza, Carceri Minorile e Comuni.

Risposta

Il fatturato specifico è soddisfatto in presenza di servizi di gestione bar/punto ristoro. Pertanto, la gestione di mense presso enti pubblici, come quelle citate nella domanda, è in grado di soddisfare il requisito.

Domanda n. 5

E’ possibile avere le planimetrie in formato .dwg dei locali oggetto di concessione.

Risposta

Unitamente alle presenti FAQ si pubblicano le planimetrie in formato .dwg.

Domanda n. 6

E’ possibile presentare allegati come tavole di progetto, render ed altri elementi descrittivi.

Risposta

Il concorrente può presentare allegati alla relazione tecnica, fermo restando il limite delle 30 pagine complessive dell’offerta tecnica. Pertanto, gli allegati non devono intendersi esclusi dal predetto limite.

Domanda n. 7

A pag 27 del disciplinare art. 21 non è contenuto il punto 1.c, nello schema di compilazione della relazione tecnica, come invece indicato a pag. 21 (art. 20) dello stesso disciplinare.

Risposta

Si conferma che la relazione tecnica di cui all’articolo 21 del Disciplinare dovrà contenere anche gli aspetti relativi al punto 1.c. di cui all’articolo 20.1. dello stesso disciplinare.

Pertanto, anche se non riportato nella tabella a pag. 27 del disciplinare, deve intendersi necessaria l’esposizione, nella Relazione tecnica, dopo gli elementi 1.a. e 1.b., del seguente elemento di valutazione:

<p>1.c. Modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori. Elenco dei fornitori, metodologie di verifica certificazioni, scadenze, provenienze, etichettatura.</p>

Domanda n. 8

In riferimento alla procedura in oggetto, sono con la presente a richiedere i seguenti chiarimenti:

- ammontare delle utenze che saranno onere dell’aggiudicatario;
- si richiede l’ammontare della tassa rifiuti che sarà onere dell’aggiudicatario;
- si chiede conferma che nel punto 2.c. dell’offerta tecnica non debbano essere elencati prodotti, ma solo le percentuali significate a pagina 23 del disciplinare di gara;
- il lay out richiesto nel punto 1.a dell’offerta tecnica potrà essere inserito negli allegati all’offerta o dovrà essere contenuto nel corpo dell’offerta?
- nell’allegato 9 vi un locale denominato “Nuovo deposito bombole a gas”, trattasi di refuso?
- si chiede se l’alimentazione delle attrezzature dovrà essere elettrica o a metano in quanto nell’allegato 8 sono riportati “fuochi a gas” ed “ingresso gas”, ma nell’art. 4 del capitolato si specificano solo gli impianti di riscaldamento/raffreddamento/acqua ed energia elettrica.

RISPOSTE AI QUESITI FAQ da n. 1 a n. 8

Risposta

L'ammontare delle utenze non può essere quantificato ad oggi perché i locali sono allo stato oggetto di interventi di ristrutturazione con rifacimento *ex novo* di tutti gli impianti. L'intervento comporterà, pertanto, l'efficientamento energetico.

La tassa rifiuti degli anni passati ammonta ad Euro 4.000,00 annui.

Nel punto 2.c devono essere elencate le percentuali; a discrezione del concorrente possono essere indicati anche i singoli prodotti o le marche.

Il layout richiesto nel punto 1.a dell'offerta tecnica deve essere contenuto nel corpo dell'offerta tecnica, come da risposta a domanda n. 6.

Nell'allegato 9 è riportato il locale, esterno all'area bar/punto ristoro, denominato "*Nuovo deposito bombole a gas*". Non si tratta, pertanto, di un rifiuto ma dell'area destinata ad ospitare due bomboloni di gas ad uso del bar/punto ristoro.

L'alimentazione delle attrezzature è quella prevista negli atti di gara.

Al fine di agevolare i concorrenti, si mette a disposizione, a corredo delle presenti FAQ, la scheda con le specifiche tecniche delle attrezzature previste per l'allestimento della cucina e del bar.