



## **QUESITI RELATIVI ALLA PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L’INGV – CIG N. 6814845BFD**

- *Quesito n. 1*  
Si chiede se le copie delle certificazioni allegate alla documentazione di gara debbano essere accompagnate da dichiarazione di conformità di originale a copia.  
*Risposta n. 1*  
Per le certificazioni previste dal disciplinare di gara, in sede di presentazione dell’offerta, è sufficiente allegare semplice copia (salvo verifica del possesso della certificazione originale, in caso di aggiudicazione).
- *Quesito n. 2*  
Si chiede il contenuto della dichiarazione integrativa della domanda di partecipazione prevista all’art. 17.  
*Risposta n. 2*  
Il modello allegato n. 2–Domanda di partecipazione, è stato predisposto in modo tale da contenere l’elencazione nominativa dei soggetti, di cui all’art. 80, co. 3, d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii., nonché campi specifici riservati alle relative dichiarazioni sulla posizione penale (in caso di eventuali condanne).
- *Quesito n. 3*  
Si chiede se la dichiarazione di cui al punto 12 dell’allegato n. 2–Domanda di partecipazione sia sufficiente per autocertificare quanto richiesto al punto 12 dell’art. 17 del disciplinare di gara.  
*Risposta n. 3*  
Il modello di cui all’all. 2 è stato predisposto in modo da contenere tutte le dichiarazioni sostitutive relative all’assenza delle cause di esclusione previste dal disciplinare, ai sensi del d.p.r. n. 445/2000.
- *Quesito n. 4*  
Si chiede, nel caso in cui siano presenti tre soci con quote paritarie, cosa riportare nella parte relativa all’indicazione del socio di maggioranza dell’Allegato 2-domanda di partecipazione.  
*Risposta n. 4*  
Nel caso di specie, è sufficiente omettere di riportare l’indicazione del socio di maggioranza nel relativo campo dell’all. 2.
- *Quesito n. 5*  
Si chiede se per soddisfare il criterio di ammissione relativo al fatturato minimo annuo, di cui all’art. 13 del disciplinare di gara, è possibile avvalersi delle capacità di altro soggetto (istituto dell’avvalimento).

*Risposta n. 5*

Come previsto dalla normativa vigente, nonché dal disciplinare di gara, è possibile ricorrere all'istituto dell'avvalimento per soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico-finanziario.

— *Quesito n. 6*

Si chiede se, in caso di avvalimento, sulle buste contenenti i documenti debbano essere indicati sia i dati dell'impresa ausiliata che dell'impresa ausiliaria.

*Risposta n. 6*

I documenti richiesti, in caso di ricorso all'istituto dell'avvalimento, sono specificati all'art. 16 del disciplinare di gara.

— *Quesito n. 7*

Si chiede l'ammontare delle spese pubblicazione.

*Risposta n. 7*

Allo stato attuale i costi per la pubblicazione del bando sulla GURI ammontano ad euro € 600,00, oltre IVA, cui dovranno aggiungersi le spese di pubblicazione dell'avviso dell'esito della procedura, nonché tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti al contratto di concessione.

— *Quesito n. 8*

Si chiede di conoscere uno storico dei pasti consumati lo scorso anno (o due anni fa).

*Risposta n. 8*

I valori espressi all'art. 3 del disciplinare di gara sono stati forniti dall'Ufficio tecnico INGV, sulla base del calcolo dell'utenza media giornaliera nell'ultimo triennio (aprile 2013 – marzo 2016).

Per quanto di competenza, si ribadisce, dunque, quanto previsto dall'art. 3 del disciplinare di gara, precisando quanto ivi riportato, ovvero che i dati «sono puramente indicativi e non vincolanti e sono indicati ai soli fini di fornire ai concorrenti tutti i dati e le informazioni utili e necessari per una corretta formulazione dell'offerta. L'INGV, pertanto, non garantisce né un numero minimo di fruitori né il mantenimento, nel tempo, del numero degli utilizzatori dei servizi, non assumendo alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che saranno somministrati in totale e quotidianamente».

Si sottolinea, infine, quanto indicato all'art. 6 del capitolato tecnico, sul numero dei potenziali utenti del servizio.

— *Quesito n. 9*

Si chiede di confermare che al sub-criterio 3.4, per ciò che concerne l'ambito "alimentare", sia richiesta solo una relazione descrittiva di quello che sarà il menù e l'offerta alimentare complessiva, e non la produzione del menù vero e proprio già in sede di offerta.

*Risposta n. 9*

Come indicato nella tabella riportata all'art. 7 del disciplinare, il punteggio relativo al sub-criterio 3.4 sarà attribuito dai singoli commissari sulla base di autonome valutazioni che terranno in considerazione il grado di miglioramento ed innovazione, rispetto alle specifiche tecniche e alle prescrizioni contrattuali stabilite dagli atti di gara, delle proposte contenute nella relazione tecnica descrittiva del servizio offerto, con riferimento paritario agli ambiti ivi indicati, di cui sono state individuati alcuni aspetti caratterizzanti a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo.

— *Quesito n. 10*

Si chiede di confermare (o meno) la natura “quantitativa” di quanto richiesto al sub-criterio 2.1, indipendentemente dal monte ore attribuito agli addetti indicati.

*Risposta n. 10*

Al fine di garantire la massima libertà di organizzazione del servizio, l'Amministrazione ha ritenuto di non procedere alla puntuale indicazione del monte orario attribuito al personale addetto allo svolgimento della attività richiesta, lasciando ampia discrezionalità ai concorrenti al riguardo.

Resta inteso che il monte ore di ciascun addetto al servizio sia assegnato in funzione delle mansioni svolte e sia comunque sufficiente a garantire la corretta ed efficiente esecuzione delle prestazioni oggetto della concessione, nel rispetto delle specifiche tecniche e delle prescrizioni contrattuali contenute nei documenti di gara.

Come stabilito dall'art. 7 del disciplinare, la valutazione di carattere quantitativo del sub-criterio 2.1 è subordinata alla presenza in servizio, ancorché in organico, del personale ivi indicato, in possesso dei relativi titoli di studio e della esperienza professionale menzionati.

A tal proposito, l'art. 26 del disciplinare di gara stabilisce che il concorrente dovrà allegare nella busta B-Offerta tecnica l'elenco dell'organico impiegato per garantire lo svolgimento del servizio con l'indicazione dei titoli professionali, delle qualifiche, del livello, delle mansioni svolte, dell'anzianità di servizio e del monte ore settimanale assegnato.

— *Quesito n. 11*

Relativamente al sub-criterio 2.2, si chiede di precisare la figura professionale cui si fa riferimento, atteso che nell'organico della ditta uscente, presentato a pagina 16 del Capitolato Tecnico, non figura alcuno chef di cucina.

*Risposta n. 11*

Per chef di cucina, come indicato al sub-criterio 2.2 dell'art. 7 del disciplinare di gara, deve intendersi cuoco addetto alla preparazione dei pasti.

— *Quesito n. 12*

Relativamente al sub-criterio 2.2, si chiede di chiarire quale sarà il criterio di valutazione, in caso di aggiunta di più di un cuoco rispetto a quello richiesto da Capitolato.

*Risposta n. 12*

La valutazione di carattere quantitativo del suddetto sub-criterio è subordinata al numero di cuochi in servizio, ancorché in organico, aggiuntivi rispetto a quello previsto dal capitolato tecnico, esclusivamente secondo le modalità descritte dall'art. 7 del disciplinare di gara (prevedendo, pertanto, l'attribuzione del punteggio massimo al numero di cuochi addizionali maggiore di uno, come previsto dal capitolato tecnico).

— *Quesito n. 13*

Si chiede di chiarire quale sarà il criterio di valutazione rispetto ai sub-criteri 2.3 e 2.4. In particolare si chiede se sarà valutato anche il monte ore per ciascun addetto.

*Risposta n. 13*

La valutazione, di carattere quantitativo, dei sub-criteri 2.3 e 2.4 è subordinata al numero degli addetti ivi indicati, in servizio, ancorché in organico, aggiuntivi rispetto a quello previsto dal capitolato tecnico, esclusivamente secondo le modalità descritte dall'art. 7 del disciplinare di gara (prevedendo, pertanto, l'attribuzione del punteggio massimo al numero di lavoratori supplementari superiore a quello previsto dal capitolato tecnico per ciascun sub-criterio).

In merito al relativo monte ore assegnato, valgono le considerazioni già espresse alla Risposta n. 10.

— *Quesito n. 14*

In riferimento al sub-criterio 3.4, si chiede la modalità di assegnazione degli otto punti a disposizione rispetto ai 4 ambiti indicati (alimentare, organizzativo, ambientale, comunicativo).

*Risposta n. 14*

Al riguardo, si vedano le precisazioni di cui alla Risposta n. 9.

— *Quesito n. 15*

In merito al sub-criterio 3.4, si chiede cosa si intenda per “valorizzazione della qualità nutrizionale e dietetica dei menù”.

*Risposta n. 15*

Per «valorizzazione della qualità nutrizionale e dietetica dei menù», deve intendersi un insieme di buone pratiche che includono, a titolo esemplificativo, la scelta di metodi di preparazione atti a preservare il più possibile le qualità nutrizionali degli alimenti, oltre alla somministrazione di prodotti alimentari che tenga conto delle loro proprietà e caratteristiche nutrizionali (in termini di macro e micronutrienti), in varietà e quantità adeguate a soddisfare i fabbisogni giornalieri degli utenti, nel rispetto dei LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana), come indicato all’art. 19 del capitolato tecnico.

— *Quesito n. 16*

A proposito del sub-criterio 1.1, trattandosi di criterio quantitativo, si chiede se sia corretta l’interpretazione per cui si ottengono 6 punti sia se si offre l’11% per cento in più che il 12%.

*Risposta n. 16*

L’interpretazione è corretta.

— *Quesito n. 17*

Con riguardo ai sub-criteri 1.1 e 1.2, si chiede di confermare la richiesta di indicazione (a mezzo di dichiarazione) di quale sia la percentuale di peso sul totale in aumento (rispetto a quella prevista dal capitolato tecnico) complessiva per ciascun sub-criterio, a prescindere da quali siano le singole categorie merceologiche che concorrono al raggiungimento di quel dato peso in percentuale.

*Risposta n. 17*

Si conferma l’interpretazione data. A tal proposito, si ribadisce quanto specificato all’art. 26 del disciplinare di gara.

— *Quesito n. 18*

Si chiede di chiarire quanto riportato a pag. 2 del Capitolato Tecnico (Art. 4): «l’INGV si impegna a fornire al concessionario le apparecchiature informatiche (hardware e software) necessarie alla lettura e alla ricarica dei predetti supporti elettronici (le tessere magnetiche)», rispetto a quanto indicato a pag. 7 del medesimo Capitolato Tecnico (Art. 12), relativamente all’onere a carico del concessionario della «acquisizione di idonei registratori di cassa per il servizio mensa, muniti di software per la gestione di tessere magnetiche».

*Risposta n. 18*

Come riportato nel capitolato tecnico, l'INGV fornirà al concessionario le apparecchiature informatiche (hardware e software) necessarie alla lettura e alla ricarica delle tessere magnetiche.

Sarà onere del concessionario l'acquisizione di idonei registratori di cassa per il servizio mensa, muniti di software per la gestione di tessere magnetiche, al fine di consentire l'eventuale pagamento dei pasti mediante l'utilizzo degli stessi supporti elettronici.

— *Quesito n. 19*

Si chiede di chiarire come debbano essere allegati i vari documenti richiesti per la valutazione dell'offerta tecnica. In particolare, si chiede se sia possibile rilegare in un unico documento ciascuna dichiarazione con le relative certificazioni.

*Risposta n. 19*

Premesso l'obbligo di contrassegnare ogni documento con il numero del sub-criterio cui si riferisce, nonché quello della sottoscrizione di tutta la documentazione contenuta nella busta B-Offerta tecnica da parte del legale rappresentante o da persona abilitata ad impegnare validamente l'offerente, è possibile rilegare in un unico fascicolo ciascuna dichiarazione (prodotta in carta semplice) con relative certificazioni, oltre agli eventuali allegati esplicativi/informativi, per ciascun sub-criterio, di cui all'art. 26 del disciplinare di gara. In questo caso sarà sufficiente indicare il numero del sub-criterio sulla copertina del documento rilegato.

— *Quesito n. 20*

Si chiede di specificare per ciascun sub-criterio oggetto di valutazione quale sia di natura qualitativa e quale quantitativa.

*Risposta n. 20*

Di seguito è specificata la natura dei sub-criteri oggetto di valutazione tecnica:

Sub-criterio 1.1: quantitativo;  
Sub-criterio 1.2: quantitativo;  
Sub-criterio 1.3: quantitativo;  
Sub-criterio 1.4: quantitativo;  
Sub-criterio 1.5: quantitativo;  
Sub-criterio 2.1: quantitativo;  
Sub-criterio 2.2: quantitativo;  
Sub-criterio 2.3: quantitativo;  
Sub-criterio 2.4: quantitativo;  
Sub-criterio 3.1: quantitativo;  
Sub-criterio 3.2: quantitativo;  
Sub-criterio 3.3: quantitativo;  
Sub-criterio 3.4: qualitativo.

— *Quesito n. 21*

Con riferimento all'elenco dell'organico da allegare per la verifica dei sub-criteri 2.1, 2.2, 2.3 e 2.4, si chiede cosa indicare, relativamente alla "anzianità di servizio", in caso di nuove assunzioni e ai "titoli professionali", in caso di assenza o non conoscenza.

*Risposta n. 21*

Ferme restando le modalità di valutazione dei sub-criteri menzionati, prescritte dall'art. 7 del disciplinare di gara, con particolare riguardo alla necessità di specificare i titoli professionali per la verifica dei requisiti prescritti dal sub-criterio 2.1, ai sensi dell'art. 26 del disciplinare, ai fini della semplificazione dell'invio della documentazione richiesta, il concorrente dovrà allegare nella busta B-Offerta tecnica un unico documento per la valutazione del Criterio 2) "Personale (numero e qualità della formazione degli addetti al servizio)", contenente l'elenco dell'organico impiegato per garantire lo svolgimento del servizio con l'indicazione dei titoli professionali, eventualmente inclusi in un curriculum vitae (in caso di assenza o non conoscenza, per alcuni profili professionali, è possibile lasciare in bianco il relativo campo), delle qualifiche, del livello, delle mansioni svolte, dell'anzianità di servizio (con indicazione di eventuali neoassunti) e del monte ore settimanale assegnato.

— *Quesito n. 22*

Relativamente alle attrezzature, di cui all'elenco presente nell'all. n. 1–planimetria, se ne richiede l'indicazione della potenza, dell'anno di fabbricazione e della eventuale presenza del marchio CE.

*Risposta n. 22*

In merito a quanto richiesto si rinvia alla seguente tabella.

Posizione art.	Quantità	Nome	Potenza	Anno di costruzione	Produttore	Marchio CE
01	1	Piastra di cottura elettrica per panini	Etichetta deteriorata			
03	1	robot - tritacarne	1470 W	2008	SIRMAN	SI
06	1	Robot – sminuzzatore	515 W	2003	SIRMAN	SI
09	1	Pelapatate elettrico	735 W	2005	SIRMAN	SI
11	1	Cappa di aspirazione centrale	Etichetta deteriorata			SI
20	1	Forno elettrico	Etichetta deteriorata			SI
21	1	Cappa di aspirazione a muro	Etichetta deteriorata			SI
22	1	Frigorifero -18° doppia porta	768 W	2006	BARON	SI
23	1	Frigorifero -18° singola porta	579 W	2006	BARON	SI
27	1	Lavastoviglie elettrica	Etichetta deteriorata			SI
28	1	Cappa di aspirazione vapori lavaggio	Etichetta deteriorata			SI
29	2	Tavolo da lavoro - contenitore	2240 W	1992	ANGELO PO	SI
31	1	Frigorifero doppia porta a vetro	606 W	1992	ANGELO PO	SI
32	2	Linea self service (espositore caldo)	6740 W	1992	ANGELO PO	SI