



*Ministero dell'Economia e delle Finanze*  
**DIPARTIMENTO DELL'AMMINISTRAZIONE GENERALE, DEL PERSONALE E DEI  
SERVIZI**  
**DIREZIONE PER LA RAZIONALIZZAZIONE DELLA GESTIONE DEGLI IMMOBILI, DEGLI  
ACQUISTI, DELLA LOGISTICA E DEGLI AFFARI GENERALI**  
**UFFICIO IV**

**Gara n. 3454538**- Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar e piccola ristorazione (take-away o da consumare in piedi) presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze – lato via Goito - via XX Settembre n. 97 – Roma – CIG 9660679482 CPV 55410000-7 / 55510000-8

**CHIARIMENTI**

Si pubblicano a beneficio di tutti i potenziali partecipanti alla procedura in oggetto le risposte ad alcuni quesiti pervenuti, sul sito [www.acquistinretpa.it](http://www.acquistinretpa.it) sezione Documenti di gara e sul sito [www.mef.gov.it](http://www.mef.gov.it) sezione Amministrazione Trasparente – Bandi di gara e contratti:

**QUESITO N. 1**

In relazione al punto 6.2 lettera b), si chiede se il fatturato specifico minimo annuo nel settore di attività oggetto della concessione possa essere riferito, in considerazione delle chiusure imposte dall'emergenza da Covid-19 e del relativo calo generalizzato di fatturato, agli ultimi quattro esercizi finanziari disponibili, quindi 2018 - 2019 - 2020 - 2021 e se sia possibile calcolare così la media annua che ne scaturisce.

**RISPOSTA A QUESITO N. 1**

Si conferma che, ai sensi di quanto previsto dal punto 6.2 lett.b) del Disciplinare di gara, il requisito richiesto è il fatturato specifico minimo annuo nel settore di attività oggetto della concessione riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili (2019 – 2020 – 2021).

**QUESITO N. 2**

Ai fini dell'adempimento della clausola di parità di genere, di cui all'articolo 15 del disciplinare (punto e.2), si richiede di conoscere relativamente al personale oggetto di riassorbimento per clausola sociale, il genere di appartenenza.

**RISPOSTA A QUESITO N. 2**

In relazione al personale da riassorbire e ai fini dell'adempimento della clausola di parità di genere, si forniscono le informazioni richieste, indicando con M il genere maschile e con F il genere femminile: barista (M); barista(M); barista (M); cassiera (F); cuoco (M); inserviente cucina (F).

**QUESITO N. 3**

Nel capitolo 15, l'offerta tecnica prevede "l'allestimento dei locali": nel corso del sopralluogo effettuato, si è verificata l'esistenza e la piena funzionalità delle attrezzature e degli arredi attualmente in essere presso il locale. Si richiede, pertanto, quali siano i motivi per cui la stazione appaltante prevede la dismissione totale delle attuali attrezzature/arredi, piuttosto che un efficientamento e revisione delle strutture presenti, scelta di sostenibilità che sarebbe in linea con quanto previsto dai CAM. Si richiede, inoltre, ai fini della definizione dei tempi di avvio del servizio, a carico di chi sia la dismissione delle attuali attrezzature/arredi ed in quanto tempo si svolgerà questa operazione.

**RISPOSTA A QUESITO N. 3**

Come previsto dall'art. 21 del Capitolato tecnico, per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione concederà in gestione al Concessionario i locali e gli spazi, così come identificati nella planimetria allegata agli atti di gara, dotati di impianti di riscaldamento e condizionamento, idrico ed elettrico. Il Concessionario dovrà provvedere ad arredarli nel rispetto della normativa comunale e sanitaria vigente. Le attrezzature e gli arredi, attualmente presenti, sono di proprietà dell'attuale gestore, che dovrà provvedere a proprie spese al ritiro prima della consegna dei locali al nuovo aggiudicatario della Concessione.

**QUESITO N. 4**

Si chiede la pubblicazione delle planimetrie in formato .dwg o .raw dei locali oggetto di gara.

**RISPOSTA A QUESITO N. 4**

Si rendono disponibili le planimetrie dei locali da dare in concessione, già allegata ai documenti di gara in formato .pdf, anche in formato .dwg.

**QUESITO N. 5**

Si richiede il criterio utilizzato per formulare l'importo a base d'asta.

**RISPOSTA A QUESITO N. 5**

Il valore presunto della Concessione è stato stimato ai sensi dell'art. 167 del d.lgs. n. 50/2016, come riportato nel PEF di massima elaborato dall'Amministrazione, in cui sono esplicitate le valutazioni effettuate dall'Amministrazione per la valorizzazione delle singole componenti del conto economico previsionale dell'iniziativa.

In particolare, sono stati stimati i ricavi e le principali voci di costo di cui il concessionario potrà tener conto per verificare la sostenibilità e il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario della gestione del servizio. Le stime sono puramente indicative e dipendono da una pluralità di parametri influenzati anche dalle scelte strategiche che il concessionario adotterà per la gestione dei servizi, nonché dal numero degli utenti. Il piano economico finanziario di massima elaborato dall'Amministrazione ha il solo scopo di dimostrare la fattibilità "di base" dell'iniziativa rispetto al quale i concorrenti hanno il compito di sviluppare una propria proposta gestionale.

**QUESITO N. 6**

Si richiede l'ammontare delle spese relative alle utenze (elettricità, acqua, tari).

**RISPOSTA A QUESITO N. 6**

Per la stima dei costi relativi alle utenze si rimanda alla voce "Utenze" contenute nel PEF elaborato dall'Amministrazione.

**QUESITO N. 7**

In merito ai punti 6.2 requisiti di capacità economica e finanziaria e 6.3 requisiti di capacità tecnica e professionale del disciplinare di gara, si chiede se entrambi i requisiti possono essere dimostrati e comprovati tramite servizi analoghi quali l'attività di ristorazione (codice ateco 56.29.1).

**RISPOSTA A QUESITO N. 7**

Le modalità di comprova per ciascun requisito sono quelle previste ai numeri 6.2 e 6.3 del disciplinare di gara. Ai fini della comprova si può far riferimento a tutti i servizi di cui alla classificazione Ateco codice I56 (Sezione I - Divisione 56), relativo al macro-settore economico delle attività o servizi di ristorazione, nei diversi gradi di dettaglio e specifiche articolazioni e sottocategorie.

**QUESITO N. 8**

L'articolo 10 del capitolato, prescrive al concessionario "L'obbligo di rispettare i Criteri Ambientali Minimi (CAM), per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva di cui al d.m. 10/3/2020", lo stesso capitolato all'articolo 19 prevede nella descrizione dei menù, che all'interno dei menù stessi, sia somministrata una bottiglia da 0,5L di acqua minerale. Ciò appare in contraddizione con quanto prescritto dal citato decreto, nella sezione D (ristorazione collettiva per uffici) punto b.1 "requisiti degli alimenti", in cui viene indicato come obbligatorio l'uso di acqua di rete o microfiltrata. Si richiede se non sia più conforme alle prescrizioni di legge l'utilizzo di distributori gratuiti di acqua di rete a disposizione dei clienti, per il consumo immediato o per il riempimento di borracce.

**RISPOSTA A QUESITO N. 8**

La scelta di utilizzare acqua e bevande confezionate nei menù tiene conto di specifiche esigenze tecniche, logistiche ed igienico-sanitarie di questa Amministrazione, nonché delle modalità di espletamento del servizio di piccola ristorazione (take-away o da consumare in piedi) che lo rendono assimilabile alla modalità pranzo a sacco. Tale decisione, pertanto, è in linea con quanto disposto dal D.M. 10/03/2022 che, nel prevedere l'utilizzo di acqua di rete o microfiltrata, fa salvi i pranzi a sacco (punto a.1 del paragrafo "C", analogo al punto b.1 del paragrafo "D").

**QUESITO N. 9**

In merito al requisito c.5 dell'offerta tecnica, si richiede se, il concorrente debba indicare specificatamente la/le specie di alimento, con caratteristiche BIO/km0/filiera corta, che utilizzerà nell'appalto. Si richiede inoltre se sia richiesto un numero minimo di specie alimentari con caratteristiche di qualità BIO/Km0/Filiera corta. Si richiede infine se sia sufficiente indicare una sola specie alimentare, o se si debba indicare una specie per ciascuna delle due categorie di alimenti indicate.

**RISPOSTA A QUESITO N. 9**

Gli operatori dovranno indicare specificatamente per ogni prodotto biologico da chilometro zero o filiera corta l'esatta specie o derrata alimentare offerta.

Per quanto riguarda il numero di prodotti alimentari da chilometro zero o filiera corta, si precisa che non è fissato alcun numero, né minimo né massimo; tuttavia, si ricorda che il D.M. 10/03/2020 - paragrafo C., lett. b., punto 1., sub criterio a) prevede che *"il punteggio deve essere attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da K. 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività"*.

I prodotti alimentari da offrire potranno riguardare una delle due categorie o entrambe indifferentemente.

**QUESITO N. 10**

Con la presente si richiede la Tipologia di Ticket forniti dal ministero se essi sono Elettronici o Cartacei, il controvalore economico e il fornitore.

**RISPOSTA A QUESITO N. 10**

Premesso che, a norma dell'art. 74 c. del d.lgs. 50 del 2016, si forniscono chiarimenti esclusivamente su quesiti aventi ad oggetto il contenuto del bando e degli atti allegati, per le valutazioni rilevanti ai fini dei costi da sostenere è possibile fare riferimento al PEF elaborato dall'amministrazione. Il Ministero rende disponibili ai propri dipendenti buoni pasto elettronici con valore economico unitario pari a 7,00 euro. L'attuale fornitore di ticket pasto è Repas lunch.

**QUESITO N. 11**

Con la presente si richiede la possibilità di usufruire di un eventuale locale extra magazzino (se si le misure) presso il locale adiacente agli spogliatoi al piano del Bar o al piano - 1.

**RISPOSTA A QUESITO N. 11**

I locali che verranno dati in concessione sono unicamente quelli individuati dalla planimetria facente parte integrante degli atti di gara.

**QUESITO N. 12**

Con la presente si chiede conferma di eventuali chiusure bar oltre le giornate festive (es. ponti o altre ricorrenze durante l'anno).

**RISPOSTA A QUESITO N. 12**

Per quanto riguarda le possibili chiusure si rinvia a quanto previsto dall'art. 3 del Capitolato tecnico ove si specifica che *"I servizi non saranno effettuati nei giorni di festività civile e religiosa (compreso il 29 giugno, festività del Patrono di Roma), nonché in ogni altra giornata di eventuale e straordinaria chiusura degli uffici che sarà tempestivamente comunicata. Nei periodi di affluenza ridotta potranno essere accolte eventuali richieste di riduzioni di orario di apertura o di chiusura per ferie, previo preventivo accordo con l'Amministrazione e con l'altro gestore del servizio di bar caffetteria (lato Via Pastrengo), al fine di assicurare l'apertura di almeno un esercizio"*.

**QUESITO N. 13**

In merito al punto C.1 dell'offerta tecnica, "ulteriore proposta giornaliera per i menù speciali", si chiede se per ulteriore proposta giornaliera per i menù speciali si intenda, più di una scelta di tipo piatto unico, la possibilità di introdurre la scelta di un primo, un secondo e un contorno, oppure se si intenda la aggiunta di menù speciali (es. privi di lattosio).

**RISPOSTA A QUESITO N. 13**

Come previsto all'art. 9 del Capitolato speciale, l'offerta per i menù speciali (vegetariano, vegano e *"gluten free"*) prevede almeno una proposta giornaliera di "piatto unico"; pertanto, per "ulteriore proposta giornaliera per i menù speciali" si intende la proposta di un ulteriore piatto unico per ognuno dei menù speciali previsti (vegetariano, vegano e *"gluten free"*).

**Il Responsabile Unico del Procedimento**  
Dott.ssa Maria Rosaria Belviso