

**Oggetto: Affidamento in concessione dei servizi di caffetteria, ristorazione e catering presso il Monumento a Vittorio Emanuele II (Vittoriano). ID 1798**

I chiarimenti della gara sono visibili sui siti: [www.consip.it](http://www.consip.it), [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it)

\*\*\*

#### ERRATA CORRIGE

##### **Modifiche al Disciplinare di gara**

Il passaggio della tabella contenuta nel par. 13, afferente la “Relazione tecnica” come di seguito evidenziato:

Documento	Sezione
[...]	[...]
<b>Relazione tecnica</b>	<b>Relazione tecnica</b>
[...]	[...]

**deve intendersi così integralmente sostituito:**

Documento	Sezione
[...]	[...]
<b>OFFERTA TECNICA</b>	<b>Relazione tecnica e suoi allegati</b>
[...]	[...]

##### **Modifiche all'allegato 3 “Offerta Tecnica”**

- Il seguente periodo “L’*Offerta tecnica* è costituita da una **RELAZIONE TECNICA in lingua italiana** conforme al fac-simile di seguito riportato che dovrà contenere una descrizione completa e dettagliata dei prodotti e servizi offerti che dovranno essere conformi ai requisiti indicati dal Capitolato Tecnico. Si precisa che in caso di redazione in lingua diversa dall’italiano la relazione tecnica **dovrà** essere corredata da traduzione giurata”

**deve intendersi integralmente sostituito come segue:**

“L’*Offerta tecnica* è costituita da: - una **RELAZIONE TECNICA in lingua italiana** conforme al fac-simile di seguito riportato che dovrà contenere una descrizione completa e dettagliata dei prodotti e servizi offerti che dovranno essere conformi ai requisiti indicati dal Capitolato Tecnico; - **allegati alla relazione tecnica** relativi esclusivamente a: curricula delle risorse e, per la conoscenza delle lingue, eventuale attestazione con livello rilasciata da enti certificati; planimetrie e lay-out degli allestimenti. Si precisa che in caso di redazione in lingua diversa dall’italiano la relazione tecnica e i suoi allegati, come sopra definiti, **dovranno** essere corredata da traduzione giurata”;

- il seguente periodo “Si rappresenta che la Commissione procederà alla valutazione della sola Relazione Tecnica”

**deve intendersi integralmente sostituito come segue:**

“Si rappresenta che la Commissione procederà alla valutazione della Relazione Tecnica e degli allegati sopra indicati.”

### CHIARIMENTI

#### 1) Domanda

Si chiede conferma che, nell'eventualità di sostituzione di attrezzature e arredamenti esistenti malfunzionanti (bancone e cucina), il concessionario possa portare via al termine della concessione quanto acquistato?

#### Risposta

Come previsto nel Capitolato Tecnico, par. 13.5, *“Si specifica che le forniture di cui ai precedenti punti a) b) e c) resteranno in dotazione del locale a fine concessione, mentre le forniture di cui ai precedenti punti d) e) e f) resteranno di proprietà del Concessionario e pertanto dovranno essere rimossi.”* Pertanto, la *“fornitura e sistemazione degli arredi mobili, accessori e stigliature”*, la *“fornitura delle stoviglie, del tovagliato e di tutto quanto sia necessario a permettere l'erogazione del servizio”*, nonché la *“fornitura e posa in opera di impianti, attrezzature, macchinari necessari allo svolgimento della attività”*, messe a disposizione dal Concessionario **dovranno** essere rimossi al termine della concessione.

#### 2) Domanda

Si chiede conferma che l'eventuale smaltimento di macchinari e arredi non funzionanti o non rientranti nel nuovo progetto sia a cura e spese del Vittoriano.

#### Risposta

Non si conferma. L'operazione di smaltimento, previa necessaria comunicazione al Polo Museale del Lazio, dovrà essere effettuata dal Concessionario ed è da intendersi completamente a carico di quest'ultimo.

#### 3) Domanda

Per quanto concerne gli eventi serali di catering, è consentito organizzare matrimoni, anniversari e compleanni?

#### Risposta

Non è consentito.

#### 4) Domanda

E' possibile, in accordo con il Museo, organizzare durante eventi serali musica dal vivo?

#### Risposta

Si, se concordato e valutato positivamente dal Polo Museale del Lazio.

#### 5) Domanda

Rispetto all'art. 11 del Disciplinare di gara: punto V – il servizio di vigilanza necessario per eventi serali deve essere costituito da persone extra rispetto agli 8-9 dipendenti del Vittoriano richiesti per ogni apertura serale oltre l'orario di apertura del Monumento? Esiste una tabella delle remunerazioni correnti per ogni dipendente del Vittoriano che debba svolgere servizio serale straordinario? Punto BB – Quali sono le attività di merchandising consentite?

**Risposta**

Premesso che il quesito non appare chiaro in quanto i riferimenti alla documentazione di gara non sono corretti, si precisa quanto segue. Rispetto al primo quesito si rappresenta che il servizio di vigilanza necessario per eventi serali non deve essere costituito da persone *extra*. L'art. 7 dello Schema di Contratto di Concessione prevede che: *“Per gli eventi serali con uso in esclusiva dei locali, come disciplinati nel cap. 3.1.2.2 del Capitolato Tecnico, è previsto il pagamento dei seguenti importi: a) nel caso in cui il Concessionario scelga di utilizzare solo lo spazio ordinario (cfr. Appendice 4 del Capitolato Tecnico): - un importo ad evento, che verrà stabilito dall'Amministrazione, per il servizio di sorveglianza e assistenza agli utenti (esteso anche all'utilizzo dell'ascensore panoramico), composto da un numero di unità pari ad 8, il cui pagamento avverrà direttamente in regime di “conto terzi”; - un corrispettivo fisso pari ad Euro 500,00 ad evento da versare direttamente al Polo Museale del Lazio; b) nel caso in cui il Concessionario scelga di utilizzare sia lo spazio ordinario (caffetteria e ristorante) sia lo spazio “extra” (cfr. Appendice 4 del Capitolato Tecnico): - un importo ad evento, che verrà stabilito dall'Amministrazione, per il servizio di sorveglianza e assistenza agli utenti (esteso anche all'utilizzo dell'ascensore panoramico), composto da un numero di unità pari a 9, il cui pagamento avverrà direttamente in regime di “conto terzi”; - un corrispettivo fisso pari ad Euro 1.000,00 ad evento da versare direttamente al Polo Museale del Lazio.”*

Rispetto al secondo quesito, le tabelle di remunerazione in essere sono a disposizione dell'Ufficio Concessioni del Polo Museale del Lazio ma allo stato sono in fase di revisione a causa di un'innovazione normativa.

Rispetto al terzo quesito, si rappresenta che il riferimento alle attività di merchandising contenuto nell'art. 11 “Obblighi e adempimenti del Concessionario” dello Schema di Contratto di Concessione, è un refuso; pertanto, non sono consentite attività di merchandising.

**6) Domanda**

In caso di investimenti iniziali particolarmente ingenti da parte del concessionario per l'eventuale sostituzione integrale della copertura della terrazza - che resterebbe di proprietà del Polo Museale del Lazio - sono prevedibili agevolazioni come ad esempio una riduzione temporanea della Royalty, tali da consentire al concessionario un recupero parziale dell'investimento?

**Risposta**

Non sono previste agevolazioni.

**7) Domanda**

A pagina 11 del Capitolato tecnico è scritto “in ogni caso, impegnandosi a garantire per ogni turno un numero minimo di due camerieri...” Cosa si intende esattamente per turno?

**Risposta**

Quanto previsto nel par. 9, p. 11 del Capitolato Tecnico, va inteso nel senso che per ogni momento della giornata in cui si esplicano i servizi oggetto di concessione, il Concessionario dovrà impegnarsi a garantire un numero minimo di *“di due camerieri, due banchisti, un aiuto cuoco e due lavapiatti, nonché la presenza giornaliera del cuoco o un suo sostituto di pari livello ed esperienza”*.

**8) Domanda**

A pagina 32 del disciplinare nei Criteri di Valutazione della relazione tecnica si parla nel testo di “tenere conto dei requisiti minimi richiesti dal Capitolato Tecnico e della documentazione da allegare in relazione agli stessi” e anche “il relativo curriculum con allegata l'attestazione con livello minimo B2 rilasciata da...” Si fa quindi esplicito riferimento ad allegati alla relazione tecnica. Nell'Allegato 3 Offerta Tecnica è scritto invece che “la Commissione procederà alla valutazione della sola Relazione Tecnica. Nel caso in cui, pertanto, il Concorrente produca documentazione aggiuntiva, quest'ultima non sarà sottoposta a valutazione.” È possibile produrre allegati? Sono presi in considerazione? Oppure tutti gli elementi, anche a comprova di requisiti o attestazioni devono essere inseriti all'interno della relazione tecnica?

**Risposta**

Si rimanda all'Errata Corrige.

**9) Domanda**

In fase di sopralluogo abbiamo constatato la presenza di elementi di cottura a gas, l'aggiudicatario può sostituire tali elementi con modelli elettrici?

**Risposta**

Si rappresenta che gli allegati Appendice 1 e Appendice 2, al Capitolato Tecnico, rispettivamente il parere della Soprintendenza e Parere ASL, sono stati rilasciati tenendo conto dello stato di fatto della struttura in cui insiste attualmente la Concessione. Eventuali modifiche, nei limiti stabiliti dalla documentazione di gara, potranno essere effettuate ma resta fermo in capo al Concessionario ogni adempimento in ordine alle eventuali e necessarie ulteriori autorizzazioni da parte degli organi competenti coinvolti, nonché ogni rischio in ordine al rispetto delle tempistiche contenute nella documentazione di gara, finalizzate all'attivazione del servizio e conduzione dello stesso.

**10) Domanda**

La disposizione delle attrezzature indicate negli allegati del bando è vincolante? Si può ipotizzare una diversa disposizione delle stesse al fine di rendere più fruibile il servizio?

**Risposta**

Si rimanda alla risposta alla domanda n. 9).

**11) Domanda**

L'accesso agli spogliatoi del personale avviene direttamente dalla cucina. Non sembrano esserci alternative. L'aggiudicatario può individuare un'area alternativa da adibire a spogliatoio?

**Risposta**

Si rimanda alla risposta alla domanda n. 9) precisando, inoltre, che il Concessionario dovrà tener conto dei soli locali e spazi concessi.

**12) Domanda**

Per una migliore leggibilità dei layout tecnici relativi a planimetrie e allestimenti architettonici inseriti all'interno della relazione tecnica è possibile allegare file con un formato più grande che permettano una migliore visualizzazione sia a schermo che su stampa, facendo preciso riferimento all'interno della relazione tecnica nelle sezioni interessate? Verranno presi in considerazione questi eventuali allegati?

**Risposta**

Si rimanda all'Errata Corrige.

**13) Domanda**

All'art.14 lettera s, chiediamo di conoscere la collocazione fisica dei bagni dedicati al pubblico di competenza della caffetteria e se gli stessi sono a disposizione qualora si svolgono eventi in esclusiva.

**Risposta**

I bagni sono quelli a servizio del Monumento che, pertanto, verranno garantiti anche durante gli eventi serali. In particolare sarà a disposizione il servizio igienico per portatori di handicap collocato al piano terra, lato Ara Coeli, e un gruppo di sei servizi igienici collocati al III piano del Monumento.

**14) Domanda**

In riferimento al punto 3.1.2.2 Eventi serali con uso esclusivo dei locali Caffetteria – Ristorante, si chiede di definire l'entità di "un importo aggiuntivo ad evento per i costi ad essi relativi, come disciplinati nell'art....." Inoltre a seguito del sopralluogo si chiede e dalla disamina tecnica si chiede: A. In considerazione della presenza di svariate macchinette di distribuzione automatica se le stesse saranno coesistenti durante il periodo della concessione. B. La presenza di attestazione regolarità edilizia e urbanistica della struttura esistente individuata nella veranda chiusa della precedente caffetteria e locali a servizio annessi documento essenziale per le autorizzazioni successive. C. Di conoscere se il disegno relativo alla installazione del montacarichi sia corretto e coerente con la previsione della contestuale

realizzazione delle canalizzazione dell'immissione dell'area primaria. Questo in quanto da disegno si utilizzerebbe lo stesso vano finestra sia come montacarichi che per la fuoriuscita della canalizzazione limitandolo l'effettivo utilizzo. D. Se in riferimento al parere favorevole della ASL sul progetto presentato dalla Prefettura di Roma, nel caso in cui, come indicato nel parere stesso, Il P.A.A.P. della ex ASL RMC (ora RM2) esprimesse parere contrario, decorrono comunque i 180 giorni dalla firma, per la realizzazione di tutto quanto previsto per l'apertura delle attività.

**Risposta**

Con riferimento al primo quesito, si rimanda al contenuto dell'art. 7 comma 8, lett. a) e b) dello Schema del Contratto di Concessione *"Canone di concessione, royalty e ulteriori corrispettivi del concessionario"*.

Con riferimento al secondo quesito, lett. A), si rappresenta che le macchinette di distribuzione automatica sono di proprietà dell'Istituto per il Risorgimento e, pertanto, della loro disponibilità non può decidere il Polo Museale del Lazio.

Con riferimento al secondo quesito, lett. B), si rappresenta che i documenti sono presenti e visionabili presso gli Organi competenti.

Con riferimento al secondo quesito, lett. C), si rimanda a quanto previsto nel parere dell'ASL, Appendice 2 del Capitolato Tecnico.

Con riferimento al secondo quesito, lett. D), si precisa che qualora il parere del P.A.A.P. fosse contrario rispetto al parere favorevole fornito dall'ASL, per cause imputabili al Concessionario, il termine di 180 giorni comunque decorre comunque dalla data di consegna dei locali; viceversa, per cause non imputabili al Concessionario, il suddetto termine si intenderà sospeso fino al rilascio del parere positivo del P.A.A.P..

**15) Domanda**

Si chiede di chiarire il requisito relativo all'esperienza richiesta per il cuoco, visto che nell'Allegato 5 – Capitolato Tecnico è indicata una esperienza minima di 5 anni mentre nel Disciplinare è richiesto pari o superiore a 10 anni.

**Risposta**

Come specificato nel Capitolato Tecnico (par. 9), *"Per quanto riguarda la figura professionale del cuoco, è richiesta un'esperienza **minima** di 5 anni [...]"*; qualora il concorrente dichiarò in offerta tecnica di mettere a disposizione un cuoco con esperienza pari o superiore a 10 anni, avrà un punteggio in più, calcolato secondo i coefficienti previsti nel Disciplinare (par. 18.1 – criterio 1.3).

**16) Domanda**

Si chiede se il nome del locale "Vittoriano" (cfr. Disciplinare pag. 31) possa essere legato ad un marchio; esempio "Vittoriano by ...." o "Nome del brand Vittoriano".

**Risposta**

No.

**17) Domanda**

Si chiede di chiarire su che dati sia stato calcolato il valore della concessione, di cui all'Allegato 5 – Capitolato Tecnico (pag. 8) . In particolare, si chiede se detto valore faccia riferimento agli ultimi bilanci della passata gestione o se sia frutto di differenti considerazioni.

**Risposta**

Il valore della concessione è stato valutato sulla base degli elementi indicati nel par. 7 del Capitolato Tecnico; si precisa, inoltre, che lo stesso non fa riferimento agli ultimi bilanci della passata gestione.

**18) Domanda**

Si chiede di chiarire sulla base di quali rilevazioni sia stato valutato il numero di visitatori indicato a pag. 4 dell'Allegato.

**Risposta**

Il numero di visitatori è stato calcolato dall'Amministrazione tramite la modalità di rilevamento a campione.

**19) Domanda**

Si chiede in caso di sostituzione di attrezzature e/o arredi a chi competeranno gli oneri di smaltimento degli elementi sostituiti/dismessi.

**Risposta**

Si rimanda alla risposta alla domanda n. 2).

**20) Domanda**

Si chiede di chiarire se ad oggi sia presente un degrassatore per il trattamento delle acque reflue della cucina/retro banco. Se sì, si chiede di condividere marca, modello e caratteristiche tecniche.

**Risposta**

Non risulta presente un degrassatore.

**21) Domanda**

Si chiede se sia obbligatorio mantenere le attuali attrezzature a gas della cucina o se sia possibile sostituirle con tipologie elettriche (induzione).

**Risposta**

Si rimanda alla risposta alla domanda n. 9).

**22) Domanda**

Si chiede di conoscere la potenza elettrica massima disponibile per POD del locale e la potenza massima disponibile al Punto di Prelievo (Cabina Elettrica).

**Risposta**

Per l'utenza caffetteria la potenza disponibile è di 40 kW trifase, potenza disponibile massima per la linea posata 80 kW previa sostituzione dell'interruttore in cabina.

**23) Domanda**

Si chiede se il locale sia sottoposto a CPI. Se sì, si chiede se sia onere del concessionario l'ottenimento dello stesso, ovvero se l'Ente è in possesso di un CPI vigente, di fornirne copia.

**Risposta**

Attualmente è in corso la procedura di ottenimento del CPI che potrà essere eventualmente aggiornato qualora l'attività della Caffetteria dovesse comportare sensibili modifiche di fruizione degli spazi. Eventuale aggiornamento verrà effettuato a carico del Polo Museale del Lazio, rientrando la caffetteria nell'ambito di spazi e percorsi interni al Monumento.

**24) Domanda**

Si chiede se siano presenti impianti di climatizzazione estiva ed invernale nei locali delle cucine. Se sì, si chiede di condividerne le caratteristiche tecniche.

**Risposta**

Non sono presenti impianti di climatizzazione.

**25) Domanda**

Si chiede se siano presenti impianti di climatizzazione estiva ed invernale nella sala del bar/ristorante. Se sì, si chiede di condividerne le caratteristiche tecniche.

**Risposta**

Sono presenti alcune stufe, come rilevabile durante il sopralluogo.

**26) Domanda**

Si chiede se ci siano prescrizioni particolari riguardo il progetto illuminotecnico. Se sì, si chiede di condividerle.

**Risposta**

Si rimanda a quanto indicato nelle Linee guida per la progettazione, appendice 8 al Capitolato Tecnico.

**27) Domanda**

Si chiede se sia da prevedere l'adeguamento delle dimensioni dei servizi igienici del personale.

**Risposta**

Il parere favorevole dell'ASL non prevede alcuna prescrizione di adeguamento delle dimensioni dei servizi igienici del personale. La Concessione comunque comprende, come previsto al cap. 3 del Capitolato tecnico, anche l'eventuale esecuzione di lavori di adeguamento dei locali.

**28) Domanda**

Si chiede di indicare la Portata del solaio del terrazzo sulla quale è installata la struttura telescopica.

**Risposta**

Si rimanda alla documentazione presentata per le autorizzazioni necessarie alla realizzazione della struttura, nella disponibilità degli Organi competenti.

**29) Domanda**

Si chiede di chiarire se sia presente Autorizzazione allo scarico. Se sì, si chiede di fornirne copia.

**Risposta**

Se si intende carico/scarico merci, si rappresenta che è possibile effettuarlo ogni mattina dalle ore 7:30 alle ore 9:30, a meno di differenti decisioni prese in accordo con il Polo Museale del Lazio. Se invece ci si riferisce allo scarico delle acque reflue, l'autorizzazione, seppur fosse esistente, non è nella disponibilità del Polo Museale del Lazio.

**30) Domanda**

Si chiede se esistano eventuali linee guida per le insegne e materiale di comunicazione. Se sì, si chiede di condividerle.

**Risposta**

Si rimanda a quanto indicato nelle Linee guida per la progettazione, appendice 8 al Capitolato Tecnico.

**31) Domanda**

Si chiede se la struttura telescopica sia fornita di certificazione energetica o se sia a carico del concedente ottenerla.

**Risposta**

Il Polo Museale del Lazio non è in possesso della certificazione energetica richiesta. Il concessionario dovrà effettuare le proprie verifiche presso gli Uffici competenti di Roma Capitale e, in ogni caso, sarà onere dello stesso acquisire, laddove necessario, la certificazione energetica ovvero aggiornare quella esistente, a proprie spese. Si rimanda a quanto previsto dall'art. 11 comma 1 dello Schema di Contratto, con particolare riferimento alle lett. e) ed f).

**32) Domanda**

Si chiede copia della Planimetria Catastale aggiornata.

**Risposta**

Il Polo Museale del Lazio non è in possesso della Planimetria Catastale aggiornata.

**33) Domanda**

Si chiede di poter avere copia dei disegni del locale sulla terrazza e dei servizi (cucina, ecc...) in DWG.

**Risposta**

Non sono disponibili le planimetrie in formato DWG.

**34) Domanda**

Nella sezione C - capacità tecniche e professionali al punto 1b) sugli appalti pubblici di forniture e servizi, bisogna indicare - anche se non richiesto espressamente nel disciplinare - i bandi di servizi vinti dalla nostra società nell'ultimo triennio?



consip

**Risposta**

Il bando di gara non prevede requisiti di capacità tecnica e professionale e, pertanto, la parte IV lett. C) del DGUE non va compilata.

*Ing. Cristiano Cannarsa*

(L'Amministratore Delegato)