



Pubblicato sul sito istituzionale di EUR S.p.A. in data 7.07.2023

**PROCEDURA APERTA DI RILEVANZA EUROPEA AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS. n. 50/2016 DA AGGIUDICARSI CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA AI SENSI DELL'ART. 95, co. 2 DEL D.LGS. n. 50/2016 VOLTA ALLA STIPULA DI UN ACCORDO QUADRO CON TRE OPERATORI ECONOMICI AI SENSI DELL'ART. 54, co. 4, lett. a) DEL D.LGS. n. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI *CATERING* PER EVENTI *CORPORATE*, FIERE E CONGRESSI CHE SI TERRANNO PRESSO LE *LOCATIONS* DI PROPRIETA' DI EUR S.p.A.  
CIG 987234981D**

#### **Quesito 1**

In relazione alla procedura per l'affidamento dei servizi di catering per eventi corporate, fiere e congressi che si terranno presso le locations di proprietà di Eur SpA, e con particolare riguardo al "*fatturato globale*" richiesto tra i "*requisiti di capacità economica e finanziaria*" (paragrafo 6.2 – pag. 12 di 46, del disciplinare di gara), si chiede di sapere se per fatturato globale si intende l'importo corrispondente alla voce A.1 del conto economico redatto secondo le vigenti norme del codice civile ovvero il totale valore della produzione.

#### **Risposta**

Per fatturato globale si intende il totale valore della produzione.

#### **Quesito 2**

1. In relazione ai requisiti sui dati specifici di fatturato medio e specifico nelle attività di catering si fa riferimento al triennio precedente includendo l'anno 2020 nel quale, come ampiamente noto, l'attività di settore è stata attiva per il solo primo bimestre dello stesso anno a causa del COVID. Conseguentemente il parametro medio richiesto sul triennio, compromette in parte la competitività della candidatura riducendo fortemente il valore medio.

La richiesta è nel verificare se il dato relativo al requisito richiesto possa non considerare l'anno 2020 e fare riferimento al solo biennio 2021/2022 o, se necessario, riportare quello del 2019.

2. In merito alla documentazione fotografica richiesta a supporto delle varie tipologie di menù di cene/pranzi seduti serviti, e in relazione all'esperienza pregressa per eventi con presenze di partecipanti numerose e la distanza dalle zone di servizio, risulta evidente che non sempre è fattibile la proposta di menù con le singole pietanze "impiattate" (come dalle immagini di supporto per la descrizione visiva del piatto). Altresì la funzionalità organizzativa e qualitativa dell'evento, suggerisce la somministrazione con piatti di portata a vassoio che, sebbene identiche nel contenuto, non saranno corrispondenti nelle immagini fotografica proposta.

#### **EUR SpA**

Largo Virgilio Testa 23, 00144 Roma  
T +39 06 54 251 F +39 06 54 25 22 77  
eurspa.it

Codice Fiscale 80045870583  
Partita Iva 02117131009  
Capitale Sociale €738.248.000 i.v.



La richiesta è nel sottintendere che quanto sarà proposto nella documentazione fotografica prevede questa peculiarità di servizio.

### **Risposta**

2.1 Si conferma il requisito richiesto e cioè fatturato globale medio annuo, realizzato nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando (2020-2021-2022), non inferiore ad €3.500.000,00.

2.2 Relativamente ai criteri di valutazione dell'offerta tecnica, di cui al punto 2.6 della tabella B (Proposte menu) la stazione appaltante valuterà la documentazione fotografica allegata alla luce della peculiarità del servizio e della funzionalità organizzativa.

### **Quesito 3**

In riferimento alla gara in oggetto e all'art.4 dell'accordo quadro (corrispettivi e modalità di pagamento) dove le proporzionalità sono indicate chiaramente, avevamo necessità di chiarimenti su quali fossero le linee guida successive in merito all'assegnazione degli eventi sulla base dei seguenti quesiti:

1- Il criterio di assegnazione dell'evento finalizzato alle proporzionalità determinatasi in fase di accordo quadro, prevede un minimo garantito sulle tipologie di servizio e dimensione per evento o solo in percentuale al fatturato generato?

2- premesso che la sostenibilità di un evento rientra nell'ottimizzazione di alcuni costi di fissi gestione, risulta evidente che un fatturato con la sua marginalità si può raggiungere attraverso un numero cospicuo di eventi oppure, nella migliore delle ipotesi e con maggiore redditività, con pochissimi. L'ordine temporale delle richieste in un principio di rotazione e assegnazione non garantisce la migliore ed efficace sostenibilità del fatturato generato dagli eventi. Chi stabilisce questa assegnazione e con quale discrezionalità?

3- Esiste un organo interno che coordina e garantisce trasparenza pubblica nell'assegnazione degli eventi?

### **Risposta**

La stazione appaltante procederà alla distribuzione delle commesse tra gli operatori economici aggiudicatari con criteri improntati alla parità di trattamento, all'equità e alla non discriminazione, nel rispetto delle quote di fatturato aggiudicate e delle esigenze della stazione appaltante stessa.

### **Quesito 4**

Viene richiesto di presentare la composizione della struttura organizzativa dedicata alla gestione del servizio e di fornire curricula di 6 figure professionali (1 Direttore di sala, 3 Maitre, 2 Sommelier)



La sezione dovrebbe essere di massimo 6 facciate.

Il quesito proposto è: le 6 facciate sono dedicate solo alla descrizione della struttura organizzativa ed i 6 curricula costituiscono altrettanti allegati, oppure descrizione e curricula devono essere contenuti nelle 6 facciate?

**Risposta**

Gli allegati richiesti per la valutazione del criterio sono da intendersi esclusi dal novero delle facciate.

**Quesito 5**

Viene richiesta la dettagliata descrizione di menù per 30 servizi

La sezione dovrebbe essere di massimo 6 facciate.

Vista la ricchezza dei dettagli richiesti appare impossibile contenere i 30 menù nelle 6 facciate.

Il quesito proposto è: le 6 facciate sono dedicate alla descrizione generale e le 30 schede menù costituiscono altrettanti allegati, oppure descrizione e schede menu devono essere contenuti nelle 6 facciate?

**Risposta**

Si consulti la risposta al quesito n. 4.

**Quesito 6**

Ribasso unico percentuale da applicarsi al Listino prezzi.

Il quesito proposto è: La stessa percentuale va applicata oltre che al listino prezzi servizi di catering anche listino prezzi servizio bar o in quest'ultimo caso i prezzi sono da considerarsi meri prezzi consigliati?

**Risposta**

L'allegato 3 al CSA si compone di due parti: il listino prezzi per i servizi di catering ed il listino prezzi per i servizi bar.

- Il ribasso unico percentuale di cui agli artt. 17 e 19.3 del Disciplinare di gara è da intendersi riferito esclusivamente al listino prezzi dei servizi di catering;
- Il listino prezzi per i servizi bar non è soggetto a ribasso. Come specificato nell'art. 4.4.9 Gestione del bar caffetteria del Capitolato speciale d'appalto "*L'operatore dovrà offrire,*



*come servizio minimo, tutte le tipologie di bevande e alimenti elencati nell'allegato 3 - Listino servizio bar/caffetteria, che dovranno essere vendute al pubblico secondo il prezziario previsto nello stesso allegato".*

**Quesito 7**

1. Nel 2020 per le restrizioni della pandemia non ci sono stati eventi delle dimensioni come quelli richiesti di descrivere in considerazione dei decreti restrittivi. La stessa situazione si verifica per il fatturato. Possiamo inserire eventi del 2019?
2. Sono richieste molte immagini, ci sono limiti di spazio per i file da caricare on line sul portale?

**Risposta**

**7.1** Si consulti la risposta al quesito n. 2.1;

**7.2** Si rimanda alle specifiche tecniche della piattaforma Acquistinretepa.it.