

FAQ

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE SERVIZIO DI GESTIONE BAR-CAFFETTERIA – CIG 66110814A0

1) DOMANDA

Si rivolgono le seguenti richieste di chiarimento.

1. A proposito del minimo di 8 operatori richiesti negli orari di punta, chiediamo di sapere se tale minimo debba essere rispettato per i giorni da lunedì a venerdì oppure anche per il sabato.
2. In relazione all’art. 31 del Capitolato “Recesso” si chiede di chiarire se, non ravvisandosi nell’eventualità alcuna responsabilità da parte del concessionario nell’interruzione del contratto, le quote di investimento non ancora ammortizzato potranno essere oggetto di recupero. Si chiarisce al riguardo che non vi sarebbe nessuna possibilità di riutilizzo delle attrezzature (arredi etc.) in altri impianti;
3. Si richiedono le planimetrie dei locali in formato DVG;
4. Si richiede l’elenco del personale attualmente impiegato contenente mansione, livello e ore settimanali di ciascun lavoratore oggetto di passaggio di gestione in base alle norme del CCNL.

RISPOSTA

Si risponde di seguito ai quesiti posti.

Domanda 1

A proposito del minimo di 8 operatori richiesti negli orari di punta, chiediamo di sapere se tale minimo debba essere rispettato per i giorni da lunedì a venerdì oppure anche per il sabato.

Risposta

I giorni e le fasce orarie di massima attività a cui fare riferimento per tale obbligo e per la formulazione dell’offerta sono indicati nell’Art. 13 del Capitolato (secondo capoverso). Nella fase di esecuzione del contratto potrebbero essere definiti, ai sensi del medesimo art. 13, periodi di chiusura e/o riduzione dell’orario, esclusivamente in accordo con il DEC, in relazione agli orari degli altri bar interni della Città Universitaria.

Domanda 2

In relazione all’art. 31 del Capitolato “Recesso” si chiede di chiarire se, non ravvisandosi nell’eventualità alcuna responsabilità da parte del concessionario nell’interruzione del contratto, le quote di investimento non ancora ammortizzato potranno essere oggetto di recupero. Si chiarisce al riguardo che non vi sarebbe nessuna possibilità di riutilizzo delle attrezzature (arredi etc.) in altri impianti.

Risposta

Si ribadisce quanto indicato nell’Art. 31 del Capitolato per l’eventuale recesso.

Domanda 3

Si richiedono le planimetrie dei locali in formato DVG.

Risposta

Le planimetrie in formato DWG non sono disponibili. Le uniche disponibili sono quelle già incluse nella documentazione di gara.

Domanda 4

Si richiede l’elenco del personale attualmente impiegato contenente mansione, livello e ore settimanali di ciascun lavoratore oggetto di passaggio di gestione in base alle norme del CCNL.

Risposta

L’Amministrazione non è in possesso di tali dati e non è obbligata a fornirli. Le procedure per l’eventuale mantenimento di unità di personale, potranno essere definite fra le due gestioni, uscente e subentrante, in accordo con le organizzazioni sindacali competenti e secondo quanto previsto dal CCNL.

2) DOMANDA

la mia S.r.l costituita a fine 2008, con prevalente oggetto sociale la gestione di esercizi pubblici di Bar con somministrazione di Alimenti e Bevande, fin dalla sua costituzione ha sempre svolto questa attività, compreso l'esercizio di Servizi di Catering presso terzi, sia per Enti Pubblici che privati, nei primi giorni di giugno dell'anno 2013, dopo aver ceduto l'esercizio pubblico, ha continuato la propria attività di Catering, a tutt'oggi esercitata, acquistando i prodotti finiti confezionati da primarie aziende, e svolge il servizio all'Ente interessato al servizio del Catering, siamo presenti anche sul portale del MEPA, e su richiesta da parte di Enti Pubblici eseguiamo le relative forniture.

CHIARIMENTO: può la mia S.r.l. partecipare alla GARA indetta da questo ATENEO?

RISPOSTA

Si, può partecipare poichè l'attività di catering si sostanzia nella somministrazione di alimenti e bevande.

3) DOMANDA

CHIARIMENTO: si fa riferimento al Disciplinare di gara, punto 6.3 Le risposte alle richieste di chiarimenti, OMISSIS. riferimento all'indirizzo internet: <http://www.uniroma1.it/ateneo/bandidi-di-gara>. (nel richiamare la pagina):

Si legge "PAGINA NON TROVATA" Siamo spiacenti, ma la pagina che stai cercando non corrisponde più a questo indirizzo web (url).

Si chiede cortesemente se potete comunicare l'indirizzo corretto al fine di poter consultare le Vostre comunicazioni.

RISPOSTA

Come specificato al paragrafo 6.3. del disciplinare di gara, l'indirizzo internet cui fare riferimento è <http://www.uniroma1.it/ateneo/bandi-di-gara>.

In alternativa è possibile accedere alla pagina principale del sito della Sapienza www.uniroma1.it e cliccare sul link Bandi di gara presente nella sezione ATENEO.

4) DOMANDA

Al punto 13.1.4 del disciplinare di gara cosa si intende per prove relative all'impiego di misure equivalenti in merito alla certificazione ISO 9001;

Se l'azienda ha iniziato l'iter di certificazione basta una dichiarazione della Società che certifica dalla quale si evince che è in corso di certificazione?

RISPOSTA

Si risponde nell'ordine ai quesiti.

Il concorrente che non sia in possesso della certificazione ISO 9001 può comprovare in altro modo l'impiego di misure equivalenti a quelle necessarie per l'ottenimento della certificazione in questione.

No, la certificazione in argomento deve essere posseduta ed in corso di validità al momento del termine di scadenza di presentazione delle offerte.

5) DOMANDA

La presente per richiedere chiarimento in merito all'importo della cauzione provvisoria, per la partecipazione alla gara in oggetto:

Come da disciplinare punto 11.10 l'importo della cauzione provvisoria richiesto, ridotto del 50% per possesso certificazione UNI EN ISO 9001, è indicato per un valore pari ad € 4.890,00 ossia l'1% di € 489.000,00 pari al valore del canone annuo (€ 97.800,00) moltiplicato per i 5 anni della durata della concessione;

Come da disciplinare punto 7.6 viene indicato l'importo dell'eventuale sanzione pecuniaria pari ad € 8.200,00, valore non coperto dall'importo garantito richiesto.

Vi chiediamo, quindi, di confermarci che l'importo della cauzione dovrà essere di € 4.890,00.

RISPOSTA

Si, si conferma.

6) DOMANDA

Cosa si intende per misure equivalenti a quelle necessarie per l'ottenimento della certificazione?

Una società che non ha la certificazione può fare avvalimento con una società certificata per raggiungere il requisito?

RISPOSTA

- 1) si intende altra possibile certificazione dalla quale evincere l'impiego di quelle misure richieste per l'ottenimento della certificazione richiesta UNI EN ISO 9001:2008;
- 2) come prescritto nel paragrafo 13.1.5 non è possibile avvalersi del requisito di cui al paragrafo 13.1.4..

7) DOMANDA

Nel Bando di Gara della Concessione in oggetto si parla di Bar/Caffetteria, mentre all'interno dell'esercizio ad oggi è attivo anche il servizio di vendita di Tabacchi e Valori Bollati. Si chiede di precisare se tale servizio deve essere mantenuto attivo, anche nella Concessione della nuova aggiudicazione, al fine di poter prevedere e pianificare la gestione del servizio nel progetto dell'offerta tecnica da presentare in sede di gara.

RISPOSTA

Relativamente al servizio di vendita tabacchi e valori bollati si rinvia a quanto previsto dall'allegato B "Prodotti e attività" del Capitolato Speciale ed, in particolare, alla voce B.3 "Attività aggiuntive ammesse o autorizzabili".

8) DOMANDA

1) all'interno del Bar Caffetteria, è funzionante attualmente anche un laboratorio di produzione Pizza, è possibile prevederlo anche nella nuova progettazione, al fine di migliorare anche il servizio con varietà dei prodotti nella formulazione dell'offerta?

2) da visita informale effettuata nel Bar Caffetteria, risulta una palese difformità tecnica degli ambienti rispetto alla piantina allegata al Bando di gara. Possono essere ridisegnati gli spazi nella ripartizione degli ambienti per migliorare la funzionalità del servizio che si vuole offrire?

3) sul terrazzo del Bar attualmente sono alloggiati motori condensanti di aria condizionata e dei frigoriferi, con estrattori di fumi dagli ambienti di lavoro. A fine di un migliore impatto ambientale ed un consistente risparmio energetico, è possibile prevedere una offerta migliorativa...omissis...?

RISPOSTA

L'offerta tecnica può essere formulata secondo quanto espressamente previsto nel disciplinare di gara e la Commissione giudicatrice sarà deputata a valutare la stessa offerta secondo i criteri previsti nello stesso disciplinare.

9) DOMANDA

I documenti di gara (Bando di Gara, Disciplinare, Capitolato, DVR e gli altri allegati etc.) debbono essere tutti timbrati e firmati per accettazione, e restituiti all'interno della busta "DOCUMENTI AMMINISTRATIVI"?

RISPOSTA

La documentazione che deve essere inserita nella "Busta - A" e le relative modalità sono dettagliatamente descritte nel disciplinare di gara.

10) DOMANDA

1. In merito alla descrizione e consegna dei locali si chiede di indicare nel dettaglio, quali arredi, impianti e attrezzature, esistenti, nonché quali elementi degli allestimenti attuali, ad esempio pavimenti, rivestimenti, infissi, sanitari, saranno rimossi dalla stazione appaltante preliminarmente alla consegna dei locali. In altri termini si chiede di precisare quali elementi dell'arredo dei macchinari delle attrezzature e dell'allestimento attuale, possano essere mantenuti nel progetto di allestimento proposto dal concorrente, e quali elementi viceversa non debbano essere mantenuti in quanto sicuramente rimossi a cura della stazione appaltante prima della consegna dei locali.
2. L'autorizzazione alla rivendita dei tabacchi è da considerarsi all'interno della concessione del servizio in affidamento?
3. Quali sono i criteri utilizzati per la determinazione dell'importo stimato a base di gara?
4. Quali sono le attuali spese e tributi di natura locale (tassa rifiuti, e altro) poste a carico del gestore?
5. Si chiedono precisazioni in merito a quale sia "l'identità visiva delineata per le strutture dell'Amministrazione nelle scelte inerenti i colori" di cui a pag. 27 del disciplinare di gara, e se sono stati individuati specifici colori da utilizzare nell'allestimento.

RISPOSTA

1. tutti i dati e le informazioni utili per una idonea formulazione dell'offerta sono contenuti nei documenti di gara;
2. Relativamente al servizio di vendita tabacchi e valori bollati si rinvia a quanto previsto dall'allegato B "Prodotti e attività" del Capitolato Speciale ed, in particolare, alla voce B.3 "Attività aggiuntive ammesse o autorizzabili";
3. se per importo stimato a base di gara si intende il Canone di concessione richiesto dall'art. 8 del Capitolato Speciale, lo stesso è stato determinato dagli Uffici tecnici dell'Amministrazione facendo riferimento al metodo della valutazione di tipo patrimoniale; Se, invece, per importo a base di gara si intende il valore della Concessione, lo stesso è stato determinato in modo convenzionale secondo quanto indicato, in particolare, dalla deliberazione ANAC n. 9 del 2010;
4. tutti i dati e le informazioni utili per una idonea formulazione dell'offerta sono contenuti nei documenti di gara;
5. tutti i dati e le informazioni utili per una idonea formulazione dell'offerta sono contenuti nei documenti di gara.

11) DOMANDA

- a) Con riferimento all'art. 31 del Capitolato Speciale (Recesso) si chiede di confermare l'applicazione, in caso di recesso dell'Ente, dell'art. 143 comma 7 del D.lgs 163/2006, espressamente richiamato dall'art. 30 comma 7 del D.lgs 163/2006, in materia di valore residuo dell'investimento non ammortizzato al termine della concessione e di corrispettivo per tale valore residuo.
- b) Con riferimento all'art. 30 del Capitolato Speciale (Clausola di salvaguardia e revoca aggiudicazione) si chiede di confermare l'applicazione, in caso di revoca dell'aggiudicazione da parte dell'Ente, dell'art. 21-quinquies (revoca del provvedimento) della L. 241/1990 con conseguente indennizzo al soggetto direttamente interessato (il Concessionario).

RISPOSTA

- a) il recesso, nel caso di specie, è disciplinato unicamente dall'art. 31 del Capitolato Speciale che non contiene alcun riferimento all'art. 143 co.7 del D.Lgs. 163/2006.
- b) Si ribadisce quanto previsto dall'ultimo periodo dell'art. 30 del Capitolato Speciale: "Qualora lo stato di indisponibilità dei locali dovesse prolungarsi oltre i sei mesi, l'Amministrazione può revocare l'aggiudicazione, senza che il Concessionario possa vantare alcuna pretesa risarcitoria".

12) DOMANDA

In riferimento al bando in oggetto con la presente siamo cortesemente a chiederle copia delle planimetrie aggiornate e successive ai lavori eseguiti negli ultimi 3 anni per ampliamento servizi.

RISPOSTA

Si precisa che le uniche planimetrie disponibili sono quelle già incluse nella documentazione di gara.

13) DOMANDA

1. tipologia contrattuale in essere, con la specifica di: mansione, livello, mote ore settimanale, eventuali scatti di anzianità e/o eventuale elemento conglobabile alla retribuzione di base, se trattasi di contratto full- time o se trattasi di un part-time verticale e/o orizzontale;
2. in riferimento alla durata del contratto, se a tempo indeterminato e/o determinato, con l'indicazione di eventuale maturazione di scatti di anzianità, ovvero la data ultima di assunzione, per verificare se il dipendente è soggetto ad assorbimento;
3. dichiarazione di avvenuta iscrizione al Fondo Assistenza Sanitaria Integrativa EST;
4. indicare se il personale è in possesso di attestati di formazione HACCP, in sostituzione del libretto sanitario, per come sancito dal Reg. CE 852/2004.

RISPOSTA

Come già pubblicato sulle presenti FAQ (risposta 1.4), si precisa che l'Amministrazione non è in possesso di tali dati e non è obbligata a fornirli. Le procedure per l'eventuale mantenimento di unità di personale, potranno essere definite fra le due gestioni, uscente e subentrante, in accordo con le organizzazioni sindacali competenti e secondo quanto previsto dal CCNL.

14) DOMANDA

1. vi richiediamo l'elenco del personale attualmente impiegato dall'attuale gestore del servizio che, in caso di aggiudicazione, così come previsto dal CCNL, la ditta aggiudicataria dovrà assorbire. Per ciascun dipendente, al fine di determinare l'incidenza del costo del personale, vi chiediamo di sapere:
 - qualifica
 - livello di inquadramento contrattuale
 - numero di ore lavorative giornaliere e settimanali
 - data di assunzione
 - scatti di anzianità
2. Vi richiediamo l'elenco completo delle attrezzature di proprietà dell'attuale gestore;
3. Il numero di giorni medi annui di erogazione del servizio;
4. Vi richiediamo il costo annuo delle utenze relative all'utilizzo dei locali a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

RISPOSTA

1. l'Amministrazione non è in possesso di tali dati e non è obbligata a fornirli. Le procedure per l'eventuale mantenimento di unità di personale, potranno essere definite fra le due gestioni, uscente e subentrante, in accordo con le organizzazioni sindacali competenti e secondo quanto previsto dal CCNL.
2. tutti i dati e le informazioni utili per una idonea formulazione dell'offerta sono contenuti nei documenti di gara;
3. tutti i dati e le informazioni utili per una idonea formulazione dell'offerta sono contenuti nei documenti di gara;
4. tutti i dati e le informazioni utili per una idonea formulazione dell'offerta sono contenuti nei documenti di gara.

15) DOMANDA

1) in riferimento al requisito richiesto al punto 13.1.4 del disciplinare di gara si richiede se lo stesso è ritenuto assolto in presenza di certificazione di qualità iso 9001-2008 in corso di validità rilasciato da ente certificatore che non possiede l'accreditamento da parte dell'ente italiano di accreditamento ACCREDIA;

2) in riferimento al requisito richiesto al punto 13.1.2 del disciplinare di gara si richiede se la Scrivente società si può ritenere in possesso di tale requisito avendo una licenza di bar pasticceria dal 2011; l'attività in questione è stata gestita direttamente nei primi 8 mesi del 2011 e poi di nuovo da marzo 2014 a novembre 2015; negli altri periodi e ancora oggi l'attività di bar/ pasticceria è stata concessa in gestione a terzi con regolare contratto di cessione di azienda.

RISPOSTA

1) Sì, come indicato nel paragrafo 19.3.2. lett. c) del disciplinare di gara.

2) Sì, il requisito richiesto prevede, infatti, la gestione nel triennio di riferimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande.

16) DOMANDA

Si vuole porre alla Vostra attenzione le difformità rispetto quanto previsto dal Codice Appalti, che pone in essere il Bando in questione, in particolare: al punto 19.1 circa i criteri di aggiudicazione dell'offerta tecnica (pag. 25/37 e successive) del Disciplinare di Gara, si specifica che la relazione sarà valutata in modo discrezionale. Se i criteri in base ai quali valutare le offerte, sono soggetti ad una certa discrezionalità ad opera della Stazione Appaltante, non lo è anche il procedimento di assegnazione dei punti.

Nel disciplinare di gara non è individuata in maniera determinata la griglia precisa cui a determinati livelli corrispondono determinati punteggi, o quanto meno una loro classifica in termini di importanza decrescente. E pertanto si pone in difformità con quanto previsto dall'articolo 83, comma 2 del Codice Appalti e da quanto previsto dal parere AVCP n. 137 del 19 novembre 2009 che recita: "Al contrario, il capitolato ed il progetto debbono essere estremamente dettagliati e precisi, descrivendo i singoli elementi che compongono la prestazione in modo chiaro e definendo, in maniera altrettanto chiara, i livelli qualitativi ai quali corrispondono i punteggi, affinché la commissione si limiti ad accertare la corrispondenza tra un punteggio ed un livello predefinito.". In merito, l'Autorità ha evidenziato che "un capitolato d'appalto che citi gli elementi concreti da valutare da parte della commissione ai fini dell'attribuzione del punteggio [...] indicandoli, però, in maniera approssimata e generica e senza ancorarli ad una predeterminata graduazione di punteggi che va da un minimo ad un massimo passando per posizioni intermedie predeterminate o determinabili, [...] consegna indebitamente un notevole potere discrezionale alla commissione giudicatrice". Si richiede, pertanto, una riformulazione più precisa e conforme a quanto sopraesposto, dei criteri di aggiudicazione dell'Offerta Tecnica.

RISPOSTA

Si precisa che la gara è riferita ad una concessione di servizio, per la quale non si applicano le disposizioni del Codice appalti (Art. 30 del D.Lgs. 163/2006).

Ciò premesso, l'Amministrazione, nel rispetto dei principi generali relativi ai contratti pubblici, ha adottato uno dei metodi di calcolo indicati nell'Allegato P al DPR 207/2010 e ss. mm., che non prevede griglie di punteggio, bensì coefficienti di valutazione. In particolare, per gli elementi tecnici di natura qualitativa, il metodo scelto è basato su coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, come da punto II) a) 4. del citato Allegato P.

17) DOMANDA

a) Con riferimento all'art. 31 del Capitolato Speciale (Recesso) si chiede di confermare l'applicazione, in caso di recesso dell'Ente, dell'art. 143 comma 7 del D.Lgs 163/2006, espressamente richiamato dall'art. 30 comma 7 del D.Lgs 163/2006, in materia di valore residuo dell'investimento non ammortizzato al termine della concessione e di corrispettivo per tale valore residuo.

b) Con riferimento all'art. 30 del Capitolato Speciale (Clausola di salvaguardia e revoca aggiudicazione) si chiede di confermare l'applicazione, in caso di revoca dell'aggiudicazione da parte dell'Ente, dell'art. 21-quinquies (revoca del provvedimento) della L. 241/1990 con conseguente indennizzo al soggetto direttamente interessato (il Concessionario).

c) Si chiede conferma che l'importo previsto per la cauzione provvisoria sia pari a € 9.780,00 (2% del canone complessivo) come ribadito a pagina 7 art. 11.1 del disciplinare di gara ovvero pari a 4.890,00 (1%) in caso di possesso di Certificazione ISO 9001/2008, così come indicato a pagina 9 art. 11.10 del disciplinare medesimo, sebbene venga richiamato l'art. 75 del Codice 163/2006.

d) si chiede conferma che relativamente alle cauzioni provvisoria e definitiva richieste per la partecipazione alla gara in oggetto, trovi applicazione l'art. 75 comma 7 del D.Lgs 163/2006 così come modificato dalla Legge 221 del 2015 in vigore dall'1.2.2016. Si chiede pertanto se sia possibile applicare alle suddette cauzioni, oltre alla riduzione del 50% in caso di possesso di certificazione di qualità 9001:2008, anche l'ulteriore riduzione del 20% in caso di possesso della certificazione ambientale UNI EN ISO 14001. L'importo della cauzione provvisoria ridotto risulterebbe pari a: € 3.912,00.

RISPOSTA

a) il recesso, nel caso di specie, è disciplinato unicamente dall'art. 31 del Capitolato Speciale che non contiene alcun riferimento all'art. 143 co.7 del D.Lgs. 163/2006.

b) Si ribadisce quanto previsto dall'ultimo periodo dell'art. 30 del Capitolato Speciale: "Qualora lo stato di indisponibilità dei locali dovesse prolungarsi oltre i sei mesi, l'Amministrazione può revocare l'aggiudicazione, senza che il Concessionario possa vantare alcuna pretesa risarcitoria".

c) Sì, si conferma.

d) Sì, si conferma l'applicazione dell'art. 75 comma 7 del Codice come modificato dalla legge 221/2015. Si conferma, altresì, la possibilità di applicare l'ulteriore riduzione del 20% in caso di possesso della certificazione ambientale prevista nel citato articolo.

18) DOMANDA

- la referenza bancaria deve essere generica oppure deve indicare per quale gara è stata chiesta?
- una ditta che disponga delle seguenti Certificazioni di Qualità: ISO 9001:2008 e OHSAS 18001:2007 ha diritto di pagare la cauzione provvisoria dimezzata?

RISPOSTA

- Non è necessario che la referenza bancaria, richiesta quale requisito di partecipazione, sia riferita alla gara in argomento;
- Sì, come indicato nel paragrafo 11.10. del disciplinare di gara.

19) DOMANDA

- Chiediamo di conoscere se possibile, il costo medio utenze e tassa smaltimento rifiuti degli ultimi 3 anni.
- chiediamo se è possibile conoscere la specifica dei fatturati degli anni 2012 – 2013 – 2014.

RISPOSTA

si comunica che tutti i dati e le informazioni utili per una idonea formulazione dell'offerta sono contenuti nei documenti di gara.

20) DOMANDA

- Si richiede alla Spett. le Amministrazione di conoscere come sia stato calcolato il valore complessivo presunto della Concessione (pari ad Euro 8.200.000,00) ovvero cosa è incluso in quell'importo e se corretto intendere che il valore indicato si riferisce agli introiti totali del bar, compresi quelli della vendita dei tabacchi, della piccola cartoleria, dei quotidiani e dei periodici.

- Nel Disciplinare di Gara tra i singoli elementi di valutazione dell'offerta tecnica la Spett. le Amministrazione richiede: "l'utilizzo di personale in possesso di attestati ed esperienze professionali strettamente attinenti le attività previste" ed anche "utilizzo di personale con padronanza della lingua inglese". Dato che il C.C.N.L. prevede l'assorbimento del personale impiegato dalla ditta appaltatrice uscente, si richiede:

1. di sapere se il personale impiegato dalla ditta uscente è già in possesso dei requisiti richiesti
2. come si coniugano tali richieste con la clausola del C.C.N.L. sopraccitato.

- Nel capitolato speciale, alla pagina 9, si precisa che: "per gli spazi esterni...possono essere costituiti essenzialmente da sedie e tavoli di tipo impilabili e ombrelloni richiudibili ed asportabili". Col termine essenzialmente si esclude la possibilità di utilizzare ed installare strutture mobili quali tendo pergole e/o brise soleil orientabili?

- Durante il sopralluogo e dalle planimetrie riportate negli atti si evince uno spessore considerevole dei tramezzi interni (circa 50 cm), si richiede se gli stessi hanno funzioni strutturali rispetto a cavedii impiantistici o portanti rispetto al solaio di copertura, oppure possono essere rimodulati in funzione di una nuova distribuzione?

- Durante il sopralluogo si è potuto constatare che in una parte dell'isola ecologica è stata ricavata una zona deposito attraverso l'installazione di un gazebo con tamponamenti in PVC. Considerando le dimensioni talvolta irrisorie della struttura in virtù dell'ingente afflusso di clientela, è possibile predisporre sempre nella stessa area l'installazione di una struttura, seppur mobile, ma più consona allo stoccaggio delle merci?

- Durante il sopralluogo ci è parso di capire che l'area esterna fosse vincolata, se l'informazione è corretta di che tipo di vincolo si sta parlando e che norme tecniche attuative dobbiamo prendere in riferimento?

- Nel riprogettare l'area esterna dobbiamo considerare a nostra disposizione l'interezza dello spazio così come è rappresentato nella planimetria in allegato compreso i percorsi serventi o solo le aree in cui sono indicati i tavolini?

RISPOSTA

domanda 1: il valore della Concessione è stato determinato in modo convenzionale secondo quanto indicato, in particolare, dalla deliberazione ANAC n. 9 del 2010. Si precisa, altresì, che il servizio svolto dall'attuale gestore non comprende la rivendita di piccola cartoleria e/o quotidiani e periodici;

domanda 2: tutti i dati e le informazioni utili per una idonea formulazione dell'offerta sono contenuti nei documenti di gara. Cionondimeno si precisa che l'utilizzo di personale come richiesto dal disciplinare di gara costituisce un elemento premiante e non una clausola obbligatoria;

domanda 3: il termine "essenzialmente" è riferito all'utilizzo di sedie e tavoli. è compito delle imprese predisporre il progetto di allestimento interno e area esterna nel rispetto di tutte le normative di settore;

domanda 4: tutti i dati e le informazioni utili per una idonea formulazione dell'offerta sono contenuti nei documenti di gara;

domanda 5: l'offerta tecnica può essere formulata secondo quanto espressamente previsto nel disciplinare di gara e la Commissione giudicatrice sarà deputata a valutare la stessa offerta secondo i criteri previsti nello stesso disciplinare;

domanda 6: tutti i dati e le informazioni utili per una idonea formulazione dell'offerta sono contenuti nei documenti di gara;

domanda 7: lo spazio esterno è rappresentato nelle planimetrie allegate alla documentazione di gara. è evidente che occorre lasciare libero il percorso per il passaggio e eventuali mezzi di soccorso.

21) DOMANDA

1. Per la corretta determinazione dell'offerta tecnico-economica e per la par-condicio tra i concorrenti, non potendo la ditta subentrante esimersi dall'assunzione di tutto il personale attualmente in forze, siamo cortesemente a sollecitare la Stazione Appaltante a voler fornire l'elenco del personale che la ditta subentrante dovrà assumere dal precedente gestore in caso di aggiudicazione, con indicazione, per ciascun dipendente, della qualifica, del livello di inquadramento contrattuale, il numero di ore lavorative giornaliere e settimanali di svolgimento del servizio, la data di assunzione e gli eventuali scatti di anzianità.
2. In riferimento al valore dell'appalto, stimato in € 1.640.000,00, siamo a richiedere le modalità ed i dati sulla base dei quali è stato stimato tale valore. In particolare, siamo a richiedere: l'incasso giornaliero, mensile e annuo; il numero medio di scontrini erogati ogni giorno; il prezzo medio di ciascuno scontrino.

RISPOSTA

1. L'Amministrazione non è in possesso di tali dati e non è obbligata a fornirli. Le procedure per l'eventuale mantenimento di unità di personale, potranno essere definite fra le due gestioni, uscente e subentrante, in accordo con le organizzazioni sindacali competenti e secondo quanto previsto dal CCNL;
2. il valore della Concessione è stato determinato in modo convenzionale secondo quanto indicato, in particolare, dalla deliberazione ANAC n. 9 del 2010; tutti i dati e le informazioni utili per una idonea formulazione dell'offerta sono contenuti nei documenti di gara.

22) DOMANDA

Durante il sopralluogo effettuato, abbiamo notato che il Bar/Caffetteria oggetto di gara, ha uno stile quasi simile e non proprio, a gli altri due Bar all'interno dell'Ateneo, poiché in merito allo stile per la formulazione del progetto nulla si evince dal dettato degli atti di gara, si chiede se nel formulare una migliore offerta è necessario conservare lo stile degli arredi, uniformandosi agli altri Bar interni oppure, sempre dando risalto ai colori dell'Università, se si può formulare un'offerta tecnica in base alla nuova tecnologia estetica e funzionale al fine di offrire un servizio migliore all'utenza oggi all'avanguardia sui nostri mercati.

RISPOSTA

Nei documenti di gara è prevista, tra i vari criteri motivazionali indicati nel Disciplinare di gara, la "conformità all'identità visiva delineata per le strutture dell'Amministrazione nelle scelte inerenti i colori". Ciò premesso, si ritiene che le scelte inerenti i colori di cui alla predetta identità visiva, non possano, in alcun modo, essere d'ostacolo con "la nuova tecnologia estetica e funzionale al fine di offrire un servizio migliore".

23) DOMANDA

Alla fine del fabbricato adibito a Bar Caffetteria, è disegnata sulla piantina planimetrica messa a disposizione dell'Università, tra gli atti di gara uno spazio adibito a l'isola ecologica, nel formulare un'offerta tecnica, questi spazi oggi usati dall'attuale gestore possono essere considerati nel nuovo appalto al servizio del bar? In caso affermativo si chiede di chiarire se deve essere utilizzato esclusivamente come isola ecologica, e se può essere arredata con arredi di piante naturali adeguate ad un migliore impatto ambientale.

RISPOSTA

Si precisa che gli spazi in questione resteranno nella disponibilità del nuovo gestore, come desumibile dall'allegato A al Capitolato. Premesso ciò, è compito dei concorrenti allestire tutti gli spazi previsti secondo le modalità che riterranno più opportune, ai fini della formulazione dell'offerta, nel rispetto di tutte le normative di settore e di quanto previsto nel Capitolato e nel Disciplinare di gara.

24) DOMANDA

Come ci è stato verbalmente illustrato durante l'effettuazione del sopralluogo, la metodica applicata per la determinazione del valore complessivo presunto della Concessione sarebbe stata la seguente:

- Costo totale canone di concessione onnicomprensivo è pari a circa € 489.000,00 (pari all'importo del canone annuale - € 97.800,00 – moltiplicato per gli anni di durata della concessione – 5 anni);

- Incassi presunti, € 7.711.000,00 (pari all'importo dell'incasso presunto annuale - € 1.542.200,00 - moltiplicato per gli anni di durata della concessione - 5 anni);

Si chiede a codesta Spett. le Amministrazione di confermare o meno il criterio sopra illustrato, atteso che dalla deliberazione ANAC n. 9 del 2010 indicata nella Vostra risposta alla nostra richiesta di chiarimenti non si rilevano i criteri numerici da cui è stato estrapolato il valore in questione.

RISPOSTA

Si conferma che l'importo presunto della presente Concessione è stato determinato in modo convenzionale e che il criterio utilizzato è inequivocabilmente desumibile dalla Deliberazione ANAC n.9/2010.

25) DOMANDA

Al fine di poter predisporre in maniera corretta e puntuale l'offerta economica si chiede di conoscere quanto segue:

1. in base all'art. 11 lett. a) del capitolato speciale si chiede di sapere se attualmente l'attività è in regolare possesso di tutte le autorizzazioni e le licenze necessarie ai fini dell'espletamento del servizio da parte delle autorità competenti ovvero se a seguito di ispezioni sono state disposte prescrizioni non ancora eseguite;
2. in base all'art. 14 attualmente è presente l'apposito impianto di areazione e ventilazione richiesto?
3. in base all'art. 24 a quanto ammontano attualmente le spese per utenze e per i rifiuti?
4. l'attuale gestore ha gli obblighi di comunicazione previsti dall'art 15 sul personale oppure obblighi simili?
5. quanti iscritti ha l'Ateneo nella sede oggetto di gara?
6. a che distanza sono ubicati i cassonetti da utilizzare per i rifiuti?

RISPOSTA

Si precisa che tutti i dati e le informazioni utili per una idonea formulazione dell'offerta sono contenuti nei documenti di gara.

26) DOMANDA

Si chiede di chiarire se la licenza di vendita dei tabacchi sarebbe acquisita dal concessionario in via automatica in quanto firmatario del contratto di concessione, oppure dovrebbe essere da questi acquisita ex novo.

RISPOSTA

Premesso che la presente Concessione ha ad oggetto la gestione del servizio bar/caffetteria e che, relativamente al servizio vendita tabacchi e valori bollati, si rinvia a quanto previsto dall'allegato B del Capitolato ed, in particolare, alla voce B3 "Attività aggiuntive ammesse o autorizzabili", si ritiene che sia compito dell'aggiudicatario verificare quanto richiesto.

27) DOMANDA

1. In relazione al disciplinare di gara che prevede anche il raggruppamento temporaneo, due società che hanno eseguito il sopralluogo singolarmente, decidessero di formare un raggruppamento temporaneo, possono presentare offerta come raggruppamento temporaneo?
2. Viene confermato come dal paragrafo 13.4 del disciplinare di gara: " il requisito relativo alla gestione di attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui al precedente paragrafo 13.1.2, nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE deve essere posseduto dalla mandataria/consorzata. Nell'ipotesi di consorzi di cui all'art.34, co. 1 lett b) e c), del D.Lgs. 163/2006 e ss. mm. e ii., il requisito deve essere posseduto dalla consorzata per lo svolgimento del servizio, qualora designata; in assenza di designazione, dal consorzio".
3. Può partecipare alla gara un raggruppamento formato da due Imprese, se il requisito di cui dell'articolo 13.1.2 (Gestione, negli ultimi 3 anni 2013-2014-2015, di attività di somministrazione di alimenti e bevande), è posseduto solo dalla mandataria?

RISPOSTA

1. Sì, purché nella documentazione di gara vengano prodotti entrambi gli attestati di avvenuto sopralluogo.
2. Sì, si conferma.

3. Il requisito di cui al paragrafo 13.1.2, come sopra confermato, deve essere posseduto dalla mandataria, pertanto la mandante può partecipare pur non essendo in possesso di detto requisito.

28) DOMANDA

Si chiede una proroga del termine di presentazione delle offerte con riferimento ai termini minimi previsti dall'art. 70 del D.lgs. n. 163/06 e ss. mm. e ii., nonché al fine di elaborare un'offerta tecnica che sia in grado di esplicitare un progetto per l'allestimento del Bar/Caffetteria e per l'organizzazione del servizio oggetto della concessione, il più possibile corrispondente alle specifiche contenute nella documentazione di gara.

RISPOSTA

Premesso che la gara è riferita ad una concessione di servizio, per la quale non si applicano le disposizioni del Codice Appalti (Art. 30 D.Lgs. 163/2006), l'Amministrazione, nel rispetto dei principi generali relativi ai contratti pubblici, ha messo a disposizione dei concorrenti un tempo per la formulazione dell'offerta pari a 45 giorni, nel pieno rispetto, dunque, del limite minimo di 40 giorni, previsto per gli appalti soggetti all'ambito di applicazione del Codice dei contratti, ai sensi dell'art. 70 co. 8 e 9 D.lgs.163/2006 e ss. mm e ii. Si ritiene, dunque, di non concedere la proroga dei termini richiesta.