RISPOSTA AI QUESITI REV.5, PUBBLICATA IN DATA 11 MAGGIO 2016

DOMANDA 24: in riferimento alle attrezzature previste da fornire (Allegato 12) essendo oggi tutte presenti e funzionanti è necessario fornirle ugualmente? Le attuali saranno ritirate dall'attuale gestore? Le nuove che fornirà il nuovo gestore resteranno di proprietà del Committente a scadenza contratto?

RISPOSTA 24: in merito alle attrezzature richiamate, il Capitolato d'oneri – Concessione del servizio di ristorazione e bar – Art. 3 –MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO – Punto C – "Integrazione delle dotazioni dei locali mensa e cucina" prevede espressamente che "*Qualora offerto in sede di gara, il Concessionario dovrà provvedere alla fornitura e installazione, a proprie spese, delle attrezzature di cui all'allegato A12 compreso il trasporto a pubblica discarica delle attrezzature vecchie. Si specifica che le attrezzature installate resteranno di proprietà del Concedente*". Ne deriva che le attrezzature previste dall'Allegato 12, se oggetto dell'offerta tecnica di cui all'allegato D, Schema per la relazione di offerta, punto A1, SOSTITUZIONE DI ALCUNE APPARECCHIATURE DELLE MENSE E DEI BAR DEI COMPRENSORI DI PADRICIANO E BASOVIZZA (punti 10), dovranno essere fornite a nuovo e le esistenti dovranno essere trasportate e conferite a discarica a cura e spese del Concedente (si intende aggiudicatario della nuova gara). Le suddette attrezzature, una volta installate, saranno di proprietà dell'amministrazione Concedente.

DOMANDA 25: si richiede il numero delle persone che attualmente frequentano i due centri di ricerca: sia personale interno che le aziende che attualmente occupano i locali dei due poli scientifici.

RISPOSTA 25: da indagine svolta da questa Amministrazione, al 31.12.2015 risulta un numero di addetti complessivo di 2.541, dei quali 1.317 addetti nel comprensorio di Basovizza e 1.224 addetti nel comprensorio di Padriciano.

DOMANDA 26: quali sono le modalità di accesso alla fruizione dei servizi bar e mensa aziendale: chi ha diritto al consumo di pasti e bevande?

RISPOSTA 26: I soggetti che hanno diritto di usufruire del servizio sono quelli indicati nel Capitolato d'oneri – Concessione del servizio di ristorazione e bar – Art. 1 – Oggetto, che in merito prevede:

"*I servizi oggetto del presente contratto dovranno erogarsi in favore dei dipendenti, incaricati, borsisti, stagisti, collaboratori coordinati e continuativi, corsisti, assegnisti di ricerca, collaboratori con partita I.V.A., appaltatori, clienti e ospiti del Concedente e, in generale, dei soggetti che operino per conto del Concedente all'interno dei comprensori dell'Area di Ricerca di Padriciano e Basovizza, nonché in favore dei dipendenti, incaricati, borsisti, stagisti, collaboratori, appaltatori, clienti e ospiti delle società, dei laboratori e degli istituti di ricerca scientifica e tecnologica insediati nei suddetti comprensori.*

Per l'erogazione dei pasti in favore delle utenze afferenti alle società, ai laboratori ed agli istituti di ricerca scientifica e tecnologica insediati nei comprensori dell'Area di Ricerca di Padriciano e Basovizza, nonché in favore degli appaltatori che si trovino all'interno dei medesimi comprensori in dipendenza dell'esecuzione di contratti per la prestazione di servizi o di forniture o per la realizzazione di opere, il Concessionario concluderà apposite convenzioni con gli stessi, disciplinanti le modalità di pagamento del servizio di ristorazione, rimanendo il Concessionario per ogni altro aspetto vincolato alle clausole e condizioni previste dal presente contratto".

In base al medesimo art. 1, nonché all'art. 3, punto L, del Capitolato d'oneri, il servizio viene inoltre prestato in favore dei bambini iscritti al "Nido d' infanzia aziendale di area science park".

Il servizio di ristorazione e il bar sono comunque aperti al pubblico, che accede ai servizi mediante il pagamento in contanti. Nei confronti di soggetti non dipendenti da soggetti convenzionati e in generale del pubblico viene applicata l'IVA ordinaria e i prezzi praticati a questa utenza sono, per quanto riguarda i pasti, quelli previsti dall'allegato E , Schema dell'offerta economica, accanto ai quali è posizionato un asterisco.

DOMANDA 27: Oltre alla forma di pagamento tramite badge interno del Committente sono ammesse altre forme di pagamento presso i bar e mensa interni (ticket restaurant, buoni pasto, tessere elettroniche del gestore ecc..)?

RISPOSTA 27: in base alle previsione dell'art. 3, MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO, let. M, Obblighi a carico del concessionario, paragrafo M2, "*Entro 60 gg. dall'inizio dell'esecuzione del contratto, il Concessionario dovrà concordare con il Concedente e dovrà installare, presso i locali dei due comprensori, un sistema di rilevazione automatica del pagamento dei pasti e delle consumazioni al bar, tramite scheda magnetica ricaricabile. Il Concessionario dovrà provvedere alla stampa, all'acquisto e alla distribuzione delle tessere magnetiche ricaricabili e dei buoni mensa. A discrezione del Concedente, questi ultimi potranno essere forniti esclusivamente dal Concedente medesimo*".

Si precisa che le tessere magnetiche, contrariamente a quanto ipotizzato nella domanda, sono fornite dal Concessionario, come da capitolato d'oneri. Le aziende insediate possono o meno stipulare una convenzione con il Concessionario. Se stipulano la convenzione, i dipendenti e altri soggetti assimilati utilizzeranno la tessera magnetica e fruiranno delle tipologie di pasto in regime convenzionato, con applicazione dell'IVA al 4%. Gli stessi potranno utilizzare le tipologie di pasto convenzionato che sono previste dai punti da 1 a 5 dello Schema di offerta economica, allegato E al bando di gara. Per le aziende che non intendono convenzionarsi (perché per esempio non prevedono di erogare un buono pasto ai dipendenti) i dipendenti vengono egualmente dotati di tessera magnetica, fruiranno della tipologia del pasto scomposto di cui al medesimo schema dell'offerta economica e, inoltre, queste prestazioni sconteranno l'IVA al 10%.

La previsione in ordine all'utilizzo delle schede magnetiche non esclude in modo assoluto il pagamento in contanti, ma costituisce condizione per la fruizione dei pasti convenzionati. In tutti i casi, la misura del pagamento mediante scheda magnetica facilita la gestione delle operazioni di pagamento. Il Consorzio si riserva, limitatamente alle persone che possono essere temporaneamente presenti nei comprensori, di stampare per proprio conto buoni pasto in alternativa all'utilizzo delle tessere magnetiche (v. 'art. 3, MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO, let. M, paragrafo M2, ultimo periodo). Si tratta, peraltro, di tipologia che non è stata attivata negli ultimi anni.

I tiket restaurant/buoni pasto presentati dall'utenza vengono normalmente caricati sulle tessere magnetiche e utilizzati per la fruizione dei pasti o per le consumazioni presso il bar.

L'accesso al servizio di ristorazione e di bar non è precluso al pubblico, che paga in contanti.

DOMANDA 28: Quanti giorni all'anno è attivo il servizio di ristorazione?

RISPOSTA 28: si rinvia alla riposta n. 17, precisando che l'articolazione del servizio è prevista dal capitolato d'oneri, art. 3, – MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO, A - DATI DI RIFERIMENTO: RISTORAZIONE-BAR,

che in merito prevede che Giorni di servizio ristorazione-bar: da lunedì a venerdì (solo a pranzo), per i comprensori di Padriciano e Basovizza.

DOMANDA 29: confermate che il fornitore ha l'obbligo di fornire esclusivamente stovigliame e pentolame? Gli arredi e le attrezzature di cucina presenti nei siti verranno tutte messe a diposizione dal Committente, tavoli sedie e angolo pizza compresi?

RISPOSTA 29: Il Concessionario ha l' obbligo di fornire quanto previsto dal Capitolato D' oneri – Concessione del servizio di ristorazione e bar – Art. 3 –MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO – Punto C – Integrazione delle dotazioni dei locali mensa e cucina.

DOMANDA 30: ritornando alla domanda n. 4 (Nel corso del 2015 quali sono state le percentuali delle varie composizioni di pasto (completo ridotto, pizza ecc.) sul totale dei 196.662 passaggi conteggiati?) e alla relativa risposta, il totale delle percentuali da voi riportate è pari a 37%. Come si comporta il restante 63%?

RISPOSTA 30: la risposta è condizionata dai termine nei quali è stata posta la domanda n. 4. La percentuale del 37% corrisponde ai pasti completi, ridotti e al pasto pizza. La restante parte del servizio è stata erogata per servizio bar, pasti scomposti oggetto di offerta (le tipologie con l'asterisco riportate nella tabella presente nello schema di offerta economica allegato E), catering.

DOMANDA 31: il requisito di cui al punto 3.2), lettera b1), del disciplinare può essere comprovato, in alternativa a contratti e fatture, dalle attestazioni di esecuzione servizi rilasciate dalle Stazioni Appaltanti ?

RISPOSTA 31: premesso che in sede di gara il dato deve essere dichiarato e non contestualmente comprovato, se il dato risulta dalle attestazioni di esecuzione fornite dalle Pubbliche amministrazioni appaltatrici o concessionarie, i citati documenti sono senz'altro idonei.

DOMANDA 32: si chiede conferma che non sia necessario produrre PassOE.

RISPOSTA 32: I documenti che l'operatore economico deve produrre in sede di gara sono quelli previsti dall'art. 4 del Disciplinare di gara. In particolare, nella busta contrassegnata dalla lettera A, UNA BUSTA ADEGUATAMENTE CHIUSA (SIGILLI IN CERALACCA O NASTRATURA ADESIVA SUI LEMBI DI CHIUSURA) RECANTE LA DICITURA "A-DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA", RECANTE GLI ESTREMI DEL PARTECIPANTE/PARTECIPANTI CON IDONEITA' PLURISOGGETTIVA, non figura la richiesta del PassOE. Ne deriva che in sede di presentazione dell'offerta il PassOE non è richiesto. Questa Amministrazione si riserva di richiederne la presentazione in sede di aggiudicazione provvisoria in capo all'operatore economico da verificare a seguito di quella fase.

DOMANDA 33: relativamente alla risposta alla domanda n. 4, le percentuali delle varie composizioni di pasto ammontano a 37% e non al 100%. Trattasi di refuso oppure esiste un 63% di altre entrate non specificate? Inoltre, se si moltiplicano i numeri di pasti dedotti da quelle percentuali con i prezzi a base d'asta, il totale ammonterebbe a € 561.273,35 . Siamo dunque ben lontani da € 1.039.500 che risulta essere, da dati di Capitolato, il fatturato relativo ai passaggi self service e pizza (77% del totale). Si chiede di chiarire anche tale incongruenza.

RISPOTA 33: si rinvia a quanto precisato nella risposta 30. Non vi è alcuna incongruenza rispetto ai dati forniti in sede di capitolato d'oneri, ai quali si rinvia.

DOMANDA 34: Relativamente alla risposta alla domanda n. 6, cosa si intende con “le prestazioni a credito sono del 38%”? Ci si riferisce forse ai passaggi/pasti fatturati mensilmente a cliente?

RISPOSTA 34: le aziende convenzionate pagano direttamente al Concessionario i servizi erogati ai loro dipendenti (e soggetti assimilati) mediante fattura a consuntivo. La percentuale dichiarata dal Concessionario del 38% corrisponde alla parte del fatturato addebitato alle aziende convenzionate con cadenza mensile. Questi pagamenti possono non esaurire i costi delle prestazioni fruite dai dipendenti in regime di convenzione, perché se tra il costo del pasto posto a carico del datore di lavoro e il costo complessivo del pasto vi è una differenza positiva, questa viene corrisposta direttamente dai dipendenti (o soggetti assimilati) mediante un pagamento operato mediante il tesserino magnetico. Si precisa che anche questa parte del servizio fruito sconta l’IVA al 4%.

DOMANDA 35: Relativamente alla risposta alla domanda n. 7, i buoni pasto sono oggetto di convenzione CONSIP o cos’altro?

RISPOSTA 35: i buoni pasto possono o meno essere forniti da Consip, a seconda che l’utenza che ne fruisce li abbia o meno acquistati nell’ambito della convenzione Consip. Il Consorzio, che è tra le amministrazioni fruitrici del servizio, non utilizza buoni pasto ma eroga il pasto in natura previa convenzione con il Concessionario e utilizzando i badge magnetici.

DOMANDA 36: In occasione del sopralluogo non abbiamo potuto non notare che vi fossero affissi dei listini prezzi con la scritta "listino prezzi non convenzionati e pietanze extra". Cosa significa? Esistono prezzi differenziati tra "convenzionati" e "non convenzionati"? In caso affermativo, chi sono i "non convenzionati"? Si chiede, dunque, di specificare in maniera inequivoca le modalità di pagamento da parte dei convenzionati e quella dei non convenzionati.

RISPOSTA 36: nel rinviare alle risposte di cui ai numeri 26, 27, 30, 33 e 34, e nel precisare che le informazioni vengono fornite al fine di garantire la maggior trasparenza possibile e la par condicio tra i concorrenti ma che la stima del rischio operativo resta esclusivo appannaggio del Concessionario, si riepiloga quanto di seguito:

1) le aziende che si trovano presso i comprensori di Padriciano e Basovizza sono libere di convenzionarsi o meno con il Concessionario. Normalmente si convenzionano le aziende e gli enti che riconoscono ai dipendenti ed eventualmente ai soggetti assimilati (v. art. 1, Oggetto, del capitolato d’oneri) un diritto al pasto a carico del datore di lavoro. I dipendenti di queste aziende ed enti accedono sia al servizio di ristorazione, in regime convenzionato, che al bar mediante tessere magnetiche fornite dal Concessionario. Alle aziende ed enti convenzionati il costo dei pasti fruiti dai dipendenti viene fatturato periodicamente a consuntivo. Se vi è una differenza a carico del dipendente, questa viene pagata direttamente dal dipendente mediante il tesserino magnetico che può essere “caricato” con il contante. A questi dipendenti vengono applicate le tipologie di pasto previsti dall’allegato E, schema dell’offerta economica, numeri da 1 a 5. Essendo i pasti fruiti in regime di convenzione aziendale, queste prestazioni scontano l’IVA al 4%.

2) I dipendenti delle aziende ed enti insediati che non si sono convenzionati, o perché non riconoscono un diritto al pasto pagato dal datore di lavoro, o perché garantiscono la fruizione del pasto ai dipendenti mediante buoni pasto fruibili come da convenzioni stipulate con gestori di ticket, o per altre scelte aziendali autonomamente operate, ottengono comunque la tessera magnetica fornita dal concessionario. Questi soggetti possono accedere ai pasti secondo le previsioni dello schema di offerta economica allegato E al bando di gara, e in particolare ai pasti scomposti (pizza, pane ecc., ciascuno con il suo prezzo e la sua

maggiorazione), evidenziati con un asterisco. Ovviamente i pasti fruiti da questi soggetti non vengono fatturati alle loro aziende ed enti di appartenenza ma direttamente pagati dai fruitori, non sono erogati in regime di ristorazione aziendale dal punto di vista fiscale e, quindi, scontano l'IVA al 10%.

Con riferimento al documento che l'attuale Concessionario ha affisso nei locali della ristorazione (listino prezzi non convenzionati e pietanze extra), al solo fine di evitare equivoci sui contenuti e le modalità di svolgimento dell'attuale contratto di concessione, questa Amministrazione ha verificato che i primi quattro prezzi riportati nel listino sono esattamente il costo del pasto scomposto (i prezzi evidenziati con asterisco nell'allegato E, Schema di offerta economica). Gli ulteriori tre prezzi riportati nel listino sono stati introdotti, in accordo con l'Amministrazione, per evitare che all'atto dell'acquisto di un pasto non convenzionato/scomposto si possano acquistare più prodotti della stessa categoria (ad esempio più bibite) a prezzo agevolato. Alle bibite ulteriori sono stati applicati i prezzi del listino bar, per dolci/dessert e pane ulteriori i prezzi sono maggiorati in accordo con l' Amministrazione. Quindi, contrariamente all'interpretazione data nel quesito in ragione dell'intitolazione, non sono state introdotte pietanze extra nel servizio di ristorazione.

DOMANDA 37: i prezzi con l'asterisco inseriti nell'Offerta Economica (subito dopo il "Pasto asilo nido") a cosa si riferiscono? Non sono certo la scomposizione del pasto completo ed il prezzo della pizza non coincide con quello indicato al punto 5.

RISPOSTA 37: si tratta di prezzi riguardanti la fruizione delle singole componenti del pasto. Utilizzando l'esempio della domanda 37, l'allegato A1 al capitolato, che prevede la tipologia dei pasti, così descrive la composizione del pasto pizza:

5 - PASTO PIZZA
una pizza (a scelta tra quattro tipologie)
un contorno o frutta o dessert
bibita a scelta tra vino bianco e rosso da 1/4, acqua minerale gassata o naturale da 1/2, bibita in lattina (Coca-Cola, aranciata, Sprite, chinotto, birra alcolica e analcolica, ecc.) da 1/3

il prezzo asteriscato per la pizza, invece, riguarda la sola pizza, quello del pane il prezzo del singolo pezzo di pane. I prezzi asteriscati sono, inoltre, soggetti, all'aumento previsto dallo schema di offerta economica, allegato E, che così prevede: "(*)*In sede di esecuzione del contratto i prezzi così contrassegnati, considerati al netto della percentuale di ribasso e al lordo dell'applicazione dell'I.V.A. di legge, verranno aumentati del 10% e saranno arrotondati al secondo decimale"*.

DOMANDA 38: In occasione del sopralluogo abbiamo anche notato la presenza di una macchina per l'imbustamento automatico delle posate, che però non sembra di aver visto nell'elenco delle attrezzature che ci avete fornito. Ciò significa che la macchina è di proprietà dell'attuale Concessionario?

RISPOSTA 38: la macchina per l'imbustamento delle posate è stata fornita dal Concessionario ed è di sua proprietà, in quanto l'imbustamento, anche nella precedente procedura, era oggetto di offerta. Anche nella presente procedura questa prestazione può essere oggetto di specifica offerta ed è valorizzata all'interno del punteggio qualitativo, come da disciplinare di gara, art. 6, let. "A5) POSATE IGIENIZZATE (punti 3): ai concorrenti che offriranno l'utilizzo di posate in acciaio inox igienizzate in sacchetto biodegradabile, saranno attribuiti 3 punti".

DOMANDA 39. In merito alla risposta 21, si chiede di chiarire se, con riferimento al punto B1) del Disciplinare di Gara le ore in più dovranno essere eseguite da un unico barista (per ciascun comprensorio)

o da due (per ciascun comprensorio)?

RISPOSTA 39: ad integrazione della risposta n. 21, si precisa che le ore in più dovranno essere eseguite da un unico barista per ciascun comprensorio .

Il Rup

Ing. Gianni Cozzi

RISPOSTA AI QUESITI REV.4, PUBBLICATA IN DATA 6 MAGGIO 2016

DOMANDA 22: In caso di partecipazione di un Consorzio di Cooperative di cui all'art. 34, comma 1, lett. b), del DLgs. n. 163/2006 e s.m.i., è corretto utilizzare l'Allegato B 1 - impresa singola, precisando che trattasi di Consorzio di Cooperative?

RISPOSTA 22 Premesso che effettivamente la Stazione appaltante non ha predisposto un modulo apposito per questo caso, il Consorzio di Cooperative di cui all'art. 34, c. 1, lett. b), del DLgs. n. 163/06 potrà utilizzare il modello allegato B 1, relativo alle imprese singole, opportunamente modificato e integrato con la designazione della consorziata che eseguirà la prestazioni oggetto di concessione. Resta inteso che sia il consorzio che la consorziata sono tenuti a fornire le dichiarazioni di cui all'art. 4, lettera A2, preferibilmente mediante l'utilizzo dei modelli C e C1.

DOMANDA 23: In caso di partecipazione di un Consorzio di Cooperative di cui all'art. 34, comma 1, lett. b), del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., la documentazione di cui ai punti 3.2 "Requisiti Speciali di capacità economica e finanziaria" e "Tecnica" di cui alle lettere a) e b 1) del Disciplinare di gara devono essere prodotte interamente solo dal consorzio e non anche dalla consorziata indicata quale esecutrice (art. 35 D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.)?

RISPOSTA 23: la soluzione prospettata è conforme all'art. 35 del D. Lgs. n. 163/2006.

Il Rup

Ing. Gianni Cozzi

*****

RISPOSTA AI QUESITI REV.3, PUBBLICATA IN DATA 5 MAGGIO 2016 (comprendente le risposte ai quesiti n. 4, 6 e 7 per i quali l'Amministrazione si era riservata di fornire risposta in data 29 aprile 2016)

RISPOSTA AI QUESITI 4, 6 e 7.

DOMANDA 4. Nel corso del 2015 quali sono state le percentuali delle varie composizioni di pasto (completo ridotto, pizza ecc.) sul totale dei 196.662 passaggi conteggiati?

Le percentuali dichiarate dall'attuale Concessionario sono le seguenti :
pasto completo 25,00%
pasto ridotto senza I° 5,1%
Pasto ridotto senza II° 4,00%
Pasto pizza 2,9 %

DOMANDA 6. Quanti sono in percentuale i pasti fatturati direttamente al Consorzio o alle imprese e quanti sono i pasti pagati con buoni-pasto?

Il Concessionario attuale ha fornito le seguenti informazioni: sul giro d'affari totale, le prestazioni a credito sono del 38,00%. Non è possibile valutare la percentuale relativa ai soli pasti in quanto le fatturazioni sono complessive di tutti gli extra. Non è possibile inoltre valutare i pasti dovuti ai buoni pasto (ticket), in quanto gli stessi vengono caricati sulla tessera magnetica e possono essere spesi sia per la fruizione del servizio di ristorazione che per il servizio al bar.

DOMANDA 7. Quali sono i buoni pasto generalmente circolanti?

RIPOSTA 7: Il Concessionario attuale ha dichiarato di ritirare i seguenti buoni pasto:

Qui
Restaurant
Lunch
Passlunch
Day

*****

DOMANDA 15. L'Articolo 3.2 del Disciplinare di Gara ("Requisiti Speciali"), alla lettera b5) richiede, letteralmente, il "possesso della registrazione EMAS ai sensi del Regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009 possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001, in corso di validità.". E' corretto interpretare che, data l'equipollenza delle due certificazioni, sia sufficiente presentare (e dunque possedere) anche una sola delle due Certificazioni (EMAS o UNI EN ISO 14001)?

RISPOSTA 15. La registrazione EMAS e la certificazione ambientale UNI EN ISO 14001 sono alternative.

DOMANDA 16. A proposito di certificazioni e dell'Articolo 3.2 del Disciplinare di Gara, alla lettera b2) viene richiesto il "possesso della certificazione di qualità serie UNI EN ISO 9000" . E' corretto intendere che la certificazione richiesta sia la UNI EN ISO 9001:2008, l'unica, peraltro, nell'ambito della serie UNI EN ISO 9000, a poter essere posseduta da un'azienda?

RISPOSTA 16: La norma contrattuale della serie UNI EN ISO 9000 che viene menzionata dai certificati è effettivamente la 9001. Potrà essere esibito un certificato 9001:2008 o, se l'impresa ha già effettuato l'adeguamento, della serie 9001:2015.

DOMANDA 17. Si chiede di conoscere il calendario del servizio: quanti giorni di servizio sono previsti per ciascuno dei due comprensori?

RISPOSTA 17: Tutti i giorni lavorativi dell' anno per tutti e due i comprensori.

DOMANDA 18. A cosa si riferisce il punto M.14 dell'Art. 3 del Capitolato d'Oneri allorquando si richiede che "Il Concessionario dovrà provvedere, qualora offerto in sede di gara, ad adottare un sistema di approvvigionamento che permetta di acquistare soltanto prodotti con vita residua dal Termine Minimo di Conservazione non inferiore a 2/3 della shelf-life.11 ? In quale punto dello Schema di Offerta è richiesta questa specificità? Trattasi di refuso?

RISPOSTA 18. Si tratta effettivamente di un refuso nel Capitolato, peraltro innocuo, perché non è possibile formulare l'offerta tecnica nei citati termini.

DOMANDA 19. Il servizio prevede anche le pulizie e la sanificazione di cucina e sala, il lavaggio e la sanificazione di pentolame e stoviglie e posate? Questa domanda nasce anche dall'apparente mancanza di prescrizioni relative al personale dedicato alle pulizie (Art. 3, punto B).

RISPOSTA 19. Tutte le prestazioni citate sono comprese nella concessione e sono a carico del Concessionario.

DOMANDA 20. Il punto B (Personale richiesto per lo svolgimento del servizio) dell'Art. 3 del Capitolato d'Oneri indica "un numero minimo (di personale) suscettibile di aumento in base all'offerta prodotta in sede di gara". Ebbene, tale personale minimo ammonta a n. 27 unità. Si chiede di chiarire il motivo per cui nell'elenco del personale allegato agli Atti di Gara (Allegato "A15") vi siano ben 1 4 figure professionali in più. Si chiede dunque di specificare se il personale aggiuntivo della "Relazione di offerta" debba esserlo (aggiuntivo) rispetto a quanto indicato all'Art. 3, punto B del Capitolato d'Oneri oppure rispetto all'Allegato "AlS" (Elenco del personale attualmente in servizio)

RISPOSTA 20. Il personale oggetto delle varianti migliorative da inserire nell'Offerta tecnica di cui allo schema allegato D è in aumento rispetto alle unità minime previste dal Capitolato d'oneri. Il modello A15 è stato fornito per ragioni di trasparenza e parità di trattamento, anche in vista della previsione contenuta nell'art. 13 – TRATTAMENTO DEL PERSONALE – ultimo comma, che prevede quanto segue: "*Qualora il C.C.N.L. di lavoro applicato ai rapporti di lavoro instaurati per l'esecuzione del servizio in concessione preveda l'obbligo di riassunzione del personale precedentemente in servizio, il concessionario subentrante deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze del concessionario uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante".*

DOMANDA 21. Si chiede di chiarire quanto previsto al punto B1) del Disciplinare di Gara. Offrendo, ad esempio, 5 ore in più si ottengono 6 punti perché l'offerta è intesa per entrambi i comprensori. Dunque le ore in più sarebbero 10. Queste ore in più dovranno essere eseguite da un unico barista (per ciascun comprensorio) o da due (per ciascun comprensorio)?

RISPOSTA 21: Si conferma che le ore aggiuntive totali sono dieci, cinque per comprensorio, e devono essere svolte da personale aggiuntivo rispetto a quello previsto dal contratto per l' affiancamento durante le fasce orarie di punta, più precisamente dalle ore 08.30 alle ore 10.30 e dalle ore 12.30. alle ore 15.30.

DOMANDA 22. Si chiede di confermare (o meno) che il personale che è possibile aggiungere da offerta, ottenendo il massimo del punteggio, sia il seguente :

Punto A2): n. 4 unità in più (dalle 12:00 alle 14:30);

Punto A3): n. 2 Hostess in più (dalle 12:00 alle 14:30);

Punto B1): n. 2 (o 4) baristi in più, comunque per un totale di 10 ore in più al giorno (5 ore per comprensorio) .

RISPOSTA 22: Si conferma che il personale aggiuntivo per ottenere il massimo del punteggio è il seguente:

Punto A2): n. 4 unità in più (dalle 12:00 alle 14:30); 2 a Padriciano una per linea e 2 a Basovizza uno per linea.

Punto A3): n. 2 Hostess in più (dalle 12:00 alle 14:30); una per comprensorio

Punto B1): 10 ore in più al giorno (5 ore per comprensorio) .

Il RUP
Ing . Gianni Cozzi

RISPOSTA AI QUESITI REV.2, PUBBLICATA IN DATA 3 MAGGIO 2016.

DOMANDA 14: in merito all'opzione di potenziare le persone presenti in linea di distribuzione, al bar e in sala come steward (hostess, tali interventi possono essere svolti grazie ad attività di riorganizzazione della squadra ad opera del gestore subentrante o devono essere realizzati esclusivamente aggiungendo ore e personale al monte ore e all'organico attualmente dichiarato?

RISPOSTA 14: le ore di personale con compiti di stewart/hostess da inserire nel p.to A3 dello Schema per la Relazione di offerta (all. D) si intendono aggiuntive, essendo tra le varianti migliorative che danno luogo all'applicazione di un punteggio aggiuntivo.

DOMANDA 15: In merito alla riduzione della cauzione provvisoria da applicare all'importo garantito abbiamo riscontrato una discrepanza:
Per un'azienda che usufruisca della riduzione del 50% (ISO 9001) ed anche di quella del 20% (ISO 14001) l'importo garantito è pari a € 32.400,00; se si utilizzano i parametri elencati nelle tabelle del Disciplinare di gara a pag 17 e 18 l'importo garantito risulta pari a € 24.300,00. Qual'è l'importo garantito corretto?

RISPOSTA 15: Si confermano le prescrizioni riportate nel Disciplinare di gara.
Si ricorda che gli importi riportati in tabella a pg. 17/18 sono da sottrarre all'importo della cauzione costituita per l'intero pari ad € 81.000,00, se in possesso di idonea certificazione.
Per esempio, rispetto al caso da Voi prospettato, essendo in possesso della certificazione ISO 9001 e della certificazione ISO 14001 si sottrae ad € 81.000,00 l'importo di € 40.500,00 (riduzione per possesso c. ISO 9001) e l'importo di € 16.200,00 (riduzione per possesso c. ISO 14001) riportati nella colonna "importi da sottrarre"; la cifra rimanente, € 24.300,00, costituisce l'importo della cauzione provvisoria da presentare in sede di gara.

DOMANDA 16: E' necessario inserire la sanzione pecuniaria (pari all'uno per mille dell'importo a base di gara) all'interno della cauzione provvisoria?

RISPOSTA 16: no non è necessario inserire riferimenti alla sanzione pecuniaria in quanto, come previsto a pg. 19, secondo capoverso, del Disciplinare di gara, allegato al Bando di gara, l'Amministrazione non applicherà sanzioni pecuniarie.

Il RUP
Ing . Gianni Cozzi

RISPOSTA AI QUESITI REV.1, PUBBLICATA IN DATA 29 APRILE 2016 (riserva di fornire dati integrativi a fronte dei quesiti n. i 4, 6 e 7).

DOMANDA 1. E' previsto il recesso anticipato dal contratto da parte del Concessionario?

RISPOSTA 1. Le clausole del contratto di concessione sono contenute nel capitolato d'oneri ove, appunto, non è previsto questo istituto.

DOMANDA 2. La cauzione definitiva del 10% viene conteggiata sull'importo contrattuale annuo o sul totale dei tre anni?

RISPOSTA 2. Ai sensi dell'art. 2 del capitolato d'oneri, la concessione del servizio di ristorazione e bar, comprensivo di concessione strumentale di beni immobili attrezzati, ha durata di tre anni. Ai sensi dell'art. 20 del capitolato d'oneri, il Concessionario è obbligato a costituire, a titolo di cauzione definitiva, una garanzia fideiussoria, nelle forme della fideiussione bancaria o della polizza assicurativa, per un ammontare pari al 10 per cento dell'importo contrattuale, che è riferito alla durata contrattuale di tre anni.

DOMANDA 3. Nel capitolato d'oneri pag. 6/22 viene citato un "Allegato B Schema offerta economica". Si tratta dell'allegato E –Schema offerta economica, allegato ai documenti di gara?

RISPOSTA 3. Il riferimento è effettivamente fatto all'offerta economica redatta compilando lo schema che è allegato al bando di gara e identificato con la dicitura "E –Schema offerta economica".

DOMANDA 4. Nel corso del 2015 quali sono state le percentuali delle varie composizioni di pasto (completo ridotto, pizza ecc.) sul totale dei 196.662 passaggi conteggiati?

RISPOSTA 4. Dato non immediatamente disponibile che si provvede a verificare e verrà fornito a breve.

DOMANDA 5. Il fatturato del 2015 riportato per Euro 1.350.000 è comprensivo di IVA ed include anche gli incassi in contanti o con ticket?

RISPOSTA 5. L'art. 1 del disciplinare di gara precisa che *"Il valore del contratto stimato dall'Amministrazione per l'intero periodo contrattuale (tre anni) è pari a € 4.050.000,00, al netto dell'IVA. Tale importo corrisponde ad una proiezione, per i futuri tre anni, del fatturato conseguito nel periodo 1 gennaio 2015-31 dicembre 2015 dall'attuale soggetto concessionario dei servizi oggetto della presente concessione".* L'importo di Euro 1.350.000, dichiarato quale fatturato annuale dell'attuale concessionario, di cui l'importo contrattuale è una proiezione triennale, costituisce 1/3 dell'importo contrattuale ed è quindi considerato al netto dell'IVA. Si precisa inoltre che l'importo è onnicomprensivo.

DOMANDA 6. Quanti sono in percentuale i pasti fatturati direttamente al Consorzio o alle imprese e quanti sono i pasti pagati con buoni-pasto?

RISPOSTA 6. Dato non immediatamente disponibile che si provvede a verificare e verrà fornito a breve.

DOMANDA 7. Quali sono i buoni pasto generalmente circolanti?

RISPOSTA 7. Dato non immediatamente disponibile che si provvede a verificare e verrà fornito a breve.

DOMANDA 8. La relazione tecnica da inserire nella Busta di documentazione tecnica è un documento prodotto dall'azienda offerente oppure si tratta esclusivamente della scheda D – Schema relazione offerta?

RIPOSTA 8. L'art. 4 del disciplinare di gara così prevede in punto:

"B- UNA BUSTA ADEGUATAMENTE CHIUSA (SIGILLI IN CERALACCA O NASTRATURA ADESIVA SUI LEMBI DI CHIUSURA) RECANTE LA DICITURA "B- RELAZIONE DI OFFERTA"., RECANTE GLI ESTREMI DEL PARTECIPANTE/PARTECIPANTI CON IDONEITA' PLURISOGGETTIVA.

Nella suddetta busta dovrà essere inserita la seguente documentazione:

***Relazione di offerta**, redatta secondo lo schema previsto dallo "**Schema per la Relazione di offerta**", allegato D al bando di gara, e in ogni caso contenente esclusivamente gli elementi qualitativi ivi previsti. La relazione dovrà essere sottoscritta dal concorrente e, in caso di costituendo raggruppamento temporaneo, costituendo consorzio o GEIE, da tutti i componenti. In caso di Consorzio stabile designante uno o più esecutori, tale relazione andrà compilata e sottoscritta dal Consorzio. Relativamente alle reti di imprese, si veda quanto previsto dall'art.3.5".*

Poiché la relazione di offerta deve contenere esclusivamente gli elementi qualitativi previsti nel modello D, si deduce che la compilazione e sottoscrizione del modello medesimo esaurisce il contenuto della relazione medesima.

DOMANDA 9. Come viene calcolato il "50% della valore della gara" per l'applicazione delle specifiche tecniche del PANGPP (pag. 13/22 del Capitolato d'oneri)?

RISPOSTA 9. Il valore della gara corrisponde all'importo di aggiudicazione per il contratto avente durata triennale. Lo standard andrà mantenuto anche per il successivo periodo contrattuale in caso di ripetizione del contratto in base alle previsioni del capitolato d'oneri.

DOMANDA 10. Cosa si intende per manutenzione straordinaria? Il servizio ricomprende anche la sostituzione di pezzi o attrezzatura a seguito di rotture e usura?

RISPOSTA 10. Il servizio comprende la sostituzione di pezzi guasti o rotti a seguito di rotture o usura, rimane a carico del concedente l' eventuale sostituzione di apparecchiature effettivamente non più riparabili.

DOMANDA 11. La manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti elettrici, idraulici, di riscaldamento e raffrescamento nonché le manutenzioni edili dei locali (ridipintura, piastrellatura ecc) rimane a carico del concedente?

RISPOSTA 11. La manutenzione straordinaria è a totale carico del concedente. La manutenzione ordinaria viene svolta dal concedente ed è già compresa all' interno del canone di concessione.

DOMANDA 12. I distributori automatici da installare a Basovizza Q1 TO1 saranno a pagamento degli utilizzatori?

RISPOSTA 12. I distributori sono a carico del Concessionario. Gli utilizzatori sosterranno l'onere per l'acquisto dei prodotti in vendita

DOMANDA 13.Lo stovigliame e il pentolame da fornire si intende come totale dotazione iniziale o reintegro della dotazione presente?

RISPOSTA 13. Si intende come totale dotazione iniziale.

Il RUP
Ing . Gianni Cozzi

RISPOSTA AI QUESITI REV.0, PUBBLICATA IN DATA 26 APRILE 2016

DOMANDA: a pagina 10 del disciplinare di gara richiedete:

b1) elenco dei principali servizi analoghi a quelli oggetto di gara effettuati negli ultimi tre anni, con l'indicazione degli importi, delle date e dei committenti, pubblici o privati, dei quali almeno uno (cd. servizio "di punta"), effettuato dall'impresa nel periodo, di valore complessivo non inferiore a euro 1.620.000,00, I.V.A. esclusa. Si precisa che, per servizio analogo, si intende l'attività di ristorazione aziendale e universitaria, con esclusione dei servizi di refezione scolastica, ospedaliera e carceraria. Il possesso del requisito di capacità tecnica e professionale dovrà essere comprovato, a richiesta dell'Amministrazione, da contratti e fatture relative alle prestazioni effettuate negli ultimi tre anni;

Vi sottoponiamo il seguente quesito:

" Il servizio di punta di valore non inferiore a Euro 1.620.000 deve intendersi come un unico contratto ove sia presente contemporaneamente Ristorazione Universitaria e Ristorazione Aziendale oppure possono sussistere contratti separati di Ristorazione Aziendale e Ristorazione Universitaria? Inoltre, l'importo del "servizio di punta" è riferito ad un anno o al totale del triennio?"

RISPOSTA: il disciplinare di gara stabilisce che l'impresa fornisca l'elenco dei servizi analoghi effettuati negli ultimi tre anni, dei quali almeno uno (c.d. servizio "di punta") effettuato nel periodo. Il periodo considerato è, appunto, l'ultimo triennio, quindi il servizio "di punta" può avere durata inferiore o superiore al triennio, fermo restando che il periodo che potrà essere preso in considerazione è, appunto, il periodo triennale anteriore alla gara. Se il contratto è stato stipulato prima dell'ultimo triennio, può essere egualmente preso in considerazione il periodo contrattuale compreso nel predetto triennio, fermo restando che si deve avere riguardo ad un unico contratto.

Con riferimento alla nozione di similarità, questa si ricava dalla formulazione del disciplinare che esclude espressamente la refezione scolastica, ospedaliera e carceraria, e ammette l'attività di ristorazione aziendale e universitaria. Non è richiesto che i servizi similari comprendano ciascuno entrambe le forme di ristorazione ammessa (aziendale e universitaria), potendo i singoli rapporti riguardare l'una o l'altra delle citate tipologie. Il servizio di punta non deve necessariamente ricomprendere entrambe le tipologie ammesse.

Ai sensi dell'art. 8 del disciplinare di gara, le risposte ai quesiti vengono pubblicate sul profilo del committente garantendo l'anonimato del richiedente e depurati dei possibili elementi identificativi.

Il RUP
Ing . Gianni Cozzi