**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?

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 "AIS" (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