

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI LAVORI PER LA
REALIZZAZIONE DI UN PUNTO RISTORO, UN FLAG STORE E UN INFOPOINT,
CON GESTIONE DEL PUNTO RISTORO NEL CAMPUS “E. QUAGLIARIELLO” DI BARI
CIG 6532073529**

AVVISI/COMUNICAZIONI/FAQ

- 1) Un operatore economico chiede il seguente chiarimento: *E’ possibile partecipare alla gara in discorso avendo qualificazione lavori nella categoria OGI clas. I ma privo certificazione di qualità UNI EN ISO 9000?*

Risposta: Per la partecipazione alla procedura in oggetto non è richiesto il possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9000 come previsto dall’art. 63 co. 1 del DPR 207/10 nonché dal Disciplinare di gara.

- 2) In sede di presentazione dell’offerta economica, si precisa che l’aumento del canone annuo di concessione posto a base di gara, ove offerto, deve essere espresso in ragione di scatti di €1.000,00 o multipli di tale importo.

- 3) In sede di presentazione dell’offerta economica, si precisa che la riduzione della durata massima della concessione, ove offerta, deve essere espressa in ragione di scatti di 6 mesi o multipli di tale periodo.

- 4) Un operatore economico chiede il seguente chiarimento: *... in merito ai requisiti di capacità tecnica ed economico finanziaria relativa ai servizi, si richiede al punto III2.2 let. g del bando di gara al concorrente concessionario di “aver gestito almeno un punto ristoro negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando, per un’utenza pari a quella della popolazione Universitaria (10.000 c.a.) del Politecnico di Bari”. Si chiede di precisare cosa si intenda per utenza di “10.000 unità c.a.”, nell’arco di quanto tempo debba essere considerata (un anno, tre anni, altro ...) e soprattutto come codesto requisito richiesto vada dimostrato.*

Risposta: Si precisa che per il soddisfacimento del requisito in parola il concorrente dovrà produrre idonea documentazione, anche con autodichiarazione, che attesti la gestione, negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando, di un punto ristoro all’interno o all’esterno di strutture pubbliche o private (a titolo meramente esemplificativo Ministeri, Ospedali, Enti, INPS, ENEL, Tim, ENI, FIAT ecc.), per un bacino di utenza pari ad almeno 10.000 unità ca., ovvero di un esercizio pubblico di punto ristoro per un bacino di utenza pari ad almeno 10.000 unità ca.

- 5) Un operatore economico chiede il seguente chiarimento: *Nel capitolo 5 del Disciplinare di gara, si evidenziano le voci dell’ammontare dell’investimento: lavori € 290.000,00 Sicurezza € 8.000,00 Imprevisti, spese tecniche e allacciamenti € 37.200,00. Non risulta essere presente la voce relativa agli oneri della progettazione. Si chiede pertanto se l’importo relativo agli oneri di progettazione debba ritenersi incluso in altra voce.*

Risposta: Gli oneri della progettazione sono inclusi nelle spese tecniche.

- 6) Un operatore economico chiede il seguente chiarimento: Secondo il requisito di cui al punto III.2.2. lettera g) del bando di gara, è consentita la partecipazione ad un'azienda in grado di dimostrare di aver gestito un punto ristoro con un bacino di utenza "*puramente indicativo*" pari a quella della popolazione universitaria (10.000 unità ca.). È consentita la partecipazione ad un'azienda che espleta servizi di ristorazione collettiva che produce ed ha prodotto (nel triennio precedente) presso punti ristoro-mense di Enti pubblici, Ministeri, Ospedali, Scuole, ecc.. oltre 10.000 pasti giornalieri nei giorni di effettiva erogazione di detti servizi per i quali però non vi è l'individuazione certa del "*bacino di utenza*"? In caso affermativo, il requisito può essere dimostrato mediante certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni e/o dagli enti medesimi (art. 41, co. 1 lett. a D.Lgs. 163/2006) attestanti il numero di pasti annualmente prodotti, al netto della dichiarazione relativa al bacino di utenza?

Risposta: Sì, tale requisito può essere dimostrato con la produzione di certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti presso i quali si è svolto il servizio di ristorazione.

- 7) Un operatore economico chiede il seguente chiarimento: In merito ai requisiti di capacità tecnica ed economico finanziaria relativa ai servizi, si chiede al punto III.2.2. lettera g) del bando di gara, è richiesto di aver gestito almeno un punto di ristoro negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando, per un'utenza pari a quella della popolazione universitaria (10.000 unità ca.) del Politecnico di Bari. La società scrivente gestisce un bar-caffetteria che emette ben oltre 10.000 scontrini fiscali all'anno, nonché risulta affidataria di un servizio di ristorazione collettiva di tipo aziendale (mensa aziendale) in ragione del quale fornisce/somministra ben oltre 10.000 pasti all'anno. Le suddette condizioni proprie della scrivente, soddisfano dunque quanto richiesto al suddetto punto del bando di gara, tanto da consentire la partecipazione alla procedura indicata in oggetto?

Risposta: L'emissione di circa 10.000 scontrini annui o la somministrazione di ca 10.000 pasti l'anno, non risulta sufficiente a soddisfare il requisito richiesto dal bando di gara al p.to III.2.2. lettera g), in quanto situazione corrispondente all'emissione media giornaliera di circa 35 scontrini fiscali o alla somministrazione di circa 35 pasti al giorno, evidenziando una capacità dell'operatore non comparabile con la richiesta capacità di gestione di un servizio destinato ad un bacino di utenza pari a quella della popolazione universitaria del Politecnico di Bari (ca. 10.000 unità).

Tale requisito può essere soddisfatto qualora l'operatore economico abbia operato secondo quanto indicato nelle risposte ai quesiti nn. 4 e 6 sopra riportati, ovvero abbia operato in una zona territoriale con un bacino di utenza potenziale pari a di 10.000 unità ca. come rinveniente dai dati ISTAT (censimenti popolazione e industria e servizi 2011) considerando il numero di addetti alle imprese (pubbliche e private) o i posti scuola/università o la popolazione residente attiva riferito alla sezione di censimento ove ha sede l'attività dell'operatore economico e alle sezioni immediatamente adiacenti oppure considerando un raggio d'azione, rispetto alla sede dell'attività, pari a ca. 500 mt.

- 8) Un operatore economico chiede il seguente chiarimento: per la partecipazione alla procedura di gara la ditta concorrente deve *impegnarsi al mantenimento dei livelli occupazionali, con l'assunzione del personale stabilmente impiegato ai servizi oggetto della presente gara, alla data del 31/10/2015, presso l'esercizio bar nei locali di proprietà del Politecnico sito nel Campus "E. Quagliariello", adiacente all'Aula Magna "A. Alto" in Bari alla via Orabona*

n. 4. Si chiede pertanto di conoscere il numero del personale impiegato alla data del 31/10/2015, con relativa anzianità, livello professionale, qualifica e monte ore settimanale lavorativo, assunzioni a tempo determinato e/o indeterminato e tipo di contratto di categoria applicato.

Risposta: Il personale impiegato alla data del 31/10/2015 ammonta a n. 4 unità di cui

- n. 1 caffettiere non barista, assunto l'8.02.1999, 6° livello, full-time (40 ore settimanali) a tempo indeterminato, CCNL Pubblici Esercizi;
- n. 1 caffettiere non barista, assunto il 9.02.2003, 6° livello, full-time (40 ore settimanali) a tempo indeterminato, CCNL Pubblici Esercizi;
- n. 1 caffettiere non barista assunto il 15.10.2012, 6° livello, part-time (20 ore settimanali) a tempo indeterminato, CCNL Pubblici Esercizi;
- n. 1 coadiuvante (impresa familiare) dall'1.01.1999.

9) Un operatore economico chiede il seguente chiarimento: *i prezzi indicati nel listino di cui all'allegato 1 sono comprensivi o al netto di IVA?*

Risposta: i prezzi indicati nel listino sono comprensivi di IVA

10) Un operatore economico chiede il seguente chiarimento: *l'offerta economica deve essere formulata con un ribasso unico su tutti i prodotti presenti nel listino di riferimento di cui all'allegato 1 oppure con ribassi diversi per ogni prodotto?*

Risposta: l'offerta economica deve essere formulata con un ribasso unico su tutti i prodotti presenti nel listino di riferimento di cui all'allegato 1.

11) Un operatore economico chiede il seguente chiarimento: *Il disciplinare di gara ed il modello "Allegato G – Offerta Tecnica" prevedono che il partecipante alla gara provveda alla verifica dei livelli progettuali (progettazione definitiva) attraverso specifica validazione degli elaborati progettuali effettuata dai soggetti di cui all'art. 90, co. 1, lett. d), e), f), g), h) del D.Lgs. n. 163/06 e artt. 52 ss. del D.P.R. n. 207/10". Ai sensi dell'art. 48 del DPR n. 207/10, l'appalto di servizi avente ad oggetto la verifica della progettazione è prerogativa della stazione appaltante, la quale vi provvede direttamente per il tramite del responsabile del procedimento. Si chiede chiarimenti circa le modalità di verifica e validazione.*

Risposta: La verifica del livello progettuale accerta la conformità della progettazione definitiva che è necessaria per una corretta valutazione da parte della Commissione in sede di gara. Pertanto, l'Operatore Economico dovrà produrre in sede di presentazione dell'offerta, secondo le modalità specificate negli atti di gara, il progetto definitivo verificato da soggetti di cui all'art.90 co.1, lett d), e),f),g), h) del D.Lgs n. 163/06.

12) Su richiesta di chiarimenti da parte di un operatore economico in ordine alle formule previste per l'assegnazione dei punteggi, si conferma che l'attribuzione massima degli stessi resta ferma per il valore più favorevole alla stazione appaltante e subisce un decremento proporzionale all'allontanamento da tale valore. Pertanto a parziale rettifica di quanto riportato sub art. 5 del disciplinare di gara, affinché si possa configurare il risultato sopra indicato, le formule da utilizzarsi sono le seguenti:

– **Riduzione dei prezzi dei prodotti rispetto al listino proposto:** $Pr.i = [Ri * P(20)] / Ra$

Ri = Ribasso offerto dal concorrente i-esimo

Ra = Ribasso più alto tra quelli offerti

P = Punti max attribuibili

Pr.i = Punteggio relativo alla riduzione dei prezzi rispetto al listino proposto, spettante al concorrente i-esimo.

Aumento del canone di concessione: $Pc.i = [Co * P(10)] / Ca$

Co = Canone offerto dal concorrente i-esimo

Ca = Aumento più alto tra quelli offerti

P = Punti max attribuibili

Pc.i = Punteggio relativo all'aumento del canone spettante al concorrente i-esimo.

– **Riduzione sulla durata massima della concessione:** $Pd.i = [Do * P(25)] / Da$

Do = Riduzione della durata della concessione offerta dal concorrente i-esimo

Da = Maggior riduzione della durata della concessione

P = Punti max attribuibili

Pd.i = Punteggio relativo alla riduzione della durata della concessione, spettante al concorrente i-esimo.