

FAQ

Procedura aperta - Concessione del servizio bar caffetteria presso la Città Universitaria, ingresso principale P.le Aldo Moro, 5 – CIG 8039982309.

1) DOMANDA

Si chiede se è possibile partecipare alla procedura con il possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2015, settore EA 28, per poi provvedere alla estensione di tale certificazione anche per i settori della somministrazione delle bevande e alimenti per la ristorazione.

RISPOSTA

Tutti i requisiti richiesti per la partecipazione alla procedura devono essere posseduti dalle Imprese concorrenti alla data di scadenza della presentazione delle offerte. Si precisa, tuttavia, che la certificazione UNI EN ISO 9001:2015 deve essere posseduta da ciascuna Impresa che svolgerà il servizio di gestione del bar-caffetteria, come specificato nel punto 7.3 del disciplinare di gara.

2) DOMANDA

Si chiedono cortesemente le planimetrie dei locali in formato DWG.

RISPOSTA

Si ricorda che, ai sensi dell'art.11 del Capitolato speciale, l'esatta e dettagliata conoscenza relativa alla consistenza dei locali e degli spazi concessi dall'Amministrazione per l'allestimento e la gestione del servizio di Bar Caffetteria è demandata al sopralluogo obbligatorio previsto per i concorrenti.

Si precisa, a tal proposito, che le planimetrie dei locali, allegate alla Relazione tecnica e stima dei lavori (All. A del Capitolato Speciale), sono disponibili anche in formato D.W.G.. Sarà cura del RUP procedere alla trasmissione del file D.W.G., a mezzo mail, a tutte le Imprese che effettueranno il suddetto sopralluogo.

3) DOMANDA

In caso di aggiudicazione, la cauzione definitiva, che di norma è pari al 10% dell'importo, potrebbe subire delle variazioni? Chiediamo questo poiché l'offerta economica si basa su un rialzo del canone concessorio e quindi potrebbe subire variazioni secondo l'art. 103 del Codice degli Appalti.

RISPOSTA

Si evidenzia che, come prescritto nell'art. 9 del Capitolato Speciale, la garanzia definitiva dovrà essere pari al 10% del valore complessivo della Concessione.

4) DOMANDA

Vista la scarsità di compagnie assicurative che offrono cauzioni definitive per la durata di 10 anni, è possibile richiederne una per 5 anni con possibilità di rinnovo?

RISPOSTA

Si precisa che la cauzione definitiva dovrà essere prodotta, dalla società aggiudicataria della Concessione, prima della stipula del contratto o della consegna del servizio per garantire l'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali.

Qualora dovessero esserci difficoltà oggettive all'emissione di una cauzione di durata decennale sarà possibile produrre una cauzione di durata inferiore previo impegno al rinnovo della stessa.

5) DOMANDA

Si chiede conferma che all'interno dei locali Bar oggetto di concessione sia ammessa la rivendita di Tabacchi.

RISPOSTA

La rivendita di tabacchi non è contemplata tra le attività ammesse.

6) DOMANDA

Sul disciplinare a pagina 21, si legge "per un numero massimo di 100 pagine (200 facciate)", ora, questa dicitura deve essere intesa come 100 pagine totali oppure 200?

RISPOSTA

Trattandosi di offerta tecnica da presentare in formato elettronico, il relativo file potrà contenere fino ad un massimo di n. 200 facciate, che ove stampate sarebbero corrispondenti a n. 100 pagine, come indicato nel punto 16 del disciplinare di gara.

7) DOMANDA

Vista la complessità necessaria per la realizzazione del progetto tecnico legata ad una così articolata organizzazione del servizio per poter raggiungere tutti gli obiettivi illustrati nella documentazione di gara, nonché alla predisposizione di una corrispondente offerta economica; vista in particolare la necessità di predisporre una proposta di allestimento dei locali e degli spazi concessi in uso completo di planimetrie, computo metrico dettagliato, schede tecniche materiali e deplianti illustrativi, rendering, foto, elaborati grafici, layout distributivo degli ambienti (piante, prospetti e sezioni, alla scala adeguata, ed eventuali affondi progettuali) che tenga altresì conto dell'esistenza del vincolo della Soprintendenza Speciale Archeologia Belle Arti e Paesaggio di Roma; vista la complessità, l'importanza e l'articolazione in generale delle prestazioni oggetto dell'appalto nonché l'entità delle medesime e la necessità di effettuare un secondo approfondito sopralluogo, si chiede una proroga di almeno 30 giorni dei termini fissati per la presentazione dell'offerta, anche per garantire una più ampia partecipazione alla gara in oggetto a tutte le società interessate.

RISPOSTA

Si precisa che non si può dar corso alla richiesta di proroga di 30 giorni per la presentazione dell'offerta. A tal proposito, si ritiene congrua la scadenza fissata dal Disciplinare di gara al 19/11/2019, poiché garantisce un termine superiore a quello minimo previsto dagli articoli 60 e 79 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss. mm. e ii. (35 giorni dalla data di trasmissione del bando di gara).

8) DOMANDA

Con riferimento alla risposta al quesito n. 6, si chiede di precisare se per 100 pagine si intendono 100 "fogli" A4 stampati fronte retro corrispondenti a n. 200 pagine (facciate) numerate come da indice.

RISPOSTA

Sì, si conferma.

9) DOMANDA

Si richiede quanto segue:

- schede tecniche della UTA per poter valutare eventuali costi di manutenzione e ripristino;
- schede tecniche del gruppo di produzione caldo/freddo;
- progetti as built degli impianti esistenti e schemi unifilari;
- con riferimento all'elemento di valutazione a.1 "flessibilità degli arredi per l'area esterna", si chiede di chiarire cosa si intenda con il termine "flessibilità".

RISPOSTA

Si ritiene che la documentazione tecnica già pubblicata sia sufficiente e tale da consentire ai concorrenti di formulare la propria offerta.

Quanto al termine "flessibilità", lo stesso si riferisce a caratteristiche di adattabilità e trasformabilità, in funzione delle esigenze e delle indicazioni riportate nella Relazione tecnica e stima lavori (Allegato A), per l'allestimento degli spazi esterni.

10) DOMANDA

Nel Disciplinare di Gara e nel PEF allegato, ai sensi dell'art. 23, comma 16 del Codice, ha stimato i costi complessivi della manodopera pari ad 2.110.825,60, calcolati a partire dalle tabelle ministeriali dei CCNL di riferimento (CCNL per i dipendenti da Aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo) e considerando il numero di unità di personale impiegati nella precedente gestione pari a nove (due impiegati e sette operai).

Nello specifico, per quanto sull'argomento indicato nello schema di Piano Economico Finanziario (Allegato D), l'analisi del costo del personale stimato risulta effettuata attraverso un approccio comparativo ovvero:

- sulla base del costo del personale impiegato in altra analoga attività svolta presso la Città Universitaria (il Bar/Caffetteria adiacente l'ingresso di Viale Regina Elena), attività nella quale il numero totale di dipendenti occupati nel corso del 2015 era pari a sedici, per un costo totale di euro 351.027,00;
- tenendo conto che tale attività e quella oggetto di concessione presentano a grandi linee una simile stratificazione rispetto alle qualifiche del personale addetto;
- determinandone quindi il costo annuo per singolo operatore ($351.027 / 16 = 21.939$) e moltiplicando per il numero di operatori ($21.939 \times 9 = 197.453$) complessivamente impiegati dalla precedente gestione della concessione oggetto della presente procedura.

Ciò premesso, e tenuto conto che tale approccio risulta certamente efficace (sotto il profilo meramente matematico) solo nell'ipotesi in cui sia i 16 operatori dell'analoga attività presa a riferimento, sia i 9 addetti alla concessione in oggetto, abbiano il medesimo orario contrattuale individuale - ovvero che entrambe le attività oggetto di comparazione presentino una simile stratificazione non solo rispetto alle qualifiche, ma anche rispetto all'orario lavorativo medio (espresso in termini Full Time Equivalent del personale addetto - tuttavia evidenziamo come nel caso delle 9 unità lavorative già occupate nel servizio in oggetto (cfr. Allegato C) trattasi, prevalentemente, di lavoratori part-time con differenti monte-ore settimanali.

Più nel dettaglio, tali 9 addetti (distinti in 2 impiegati e 7 operai) corrispondono, complessivamente, ad una consistenza organica di 234 ore settimanali ovvero 5,85 Full Time Equivalent, nel senso che l'orario medio settimanale pro-capite risulta pari a ($234 / 9 =$) 26 ore settimanali per operatore.

Si chiede in tal senso, onde potersi uniformare - nelle modalità di preventivazione del costo incidente sulla commessa di cui tener conto nella determinazione della offerta - alla metodologia da Voi applicata, ovvero opportunamente riproporzionarne i parametri di comparazione, se anche in relazione all'attività "presa a riferimento" il monte ore pro-capite medio delle 16 unità ivi considerate (ciascuna determinante un costo per singolo operatore di euro 21.939) corrisponde alle medesime 26 ore settimanali dell'organico già in forza presso la concessione in oggetto.

RISPOSTA

Le ipotesi formulate nello Schema di PEF (Piano Economico Finanziario), basate su dati relativi ad analoga attività svolta presso la Città Universitaria, hanno carattere puramente indicativo, come espressamente rappresentato nell'art. 5 del Capitolato Speciale.

Nella redazione del proprio PEF, da presentare a corredo dell'Offerta economica, il concorrente deve attenersi, per quanto possibile, alle voci di spesa elencate nello Schema di PEF incluso nella documentazione di gara.

Come precisato nel Disciplinare di gara, al punto 17, "il concorrente può tuttavia quantificare diversamente le voci di spesa, oppure modificarle o incrementarle, illustrando e motivando le proprie ipotesi divergenti". Pertanto, il concorrente ha facoltà di formulare nel PEF le proprie ipotesi, in coerenza con l'offerta, anche in relazione ai costi della manodopera, purché la determinazione degli stessi sia congrua rispetto alle tabelle ministeriali e ricostruibile in maniera oggettiva, motivando appunto le proprie ipotesi.

11) DOMANDA

Premesso che l'immobile vincolato dalla Soprintendenza dei Beni Culturali e Ambientali e premesso che per la sostituzione/adequamento dei serramenti esterni, opere murarie, ecc., si dovrà istruire una pratica urbanistica di tipo CILA/SCIA che prevede la richiesta di nulla osta da parte della Soprintendenza con conseguente attesa di 60 giorni per il silenzio assenso. Nel capitolato, il termine di consegna dei 60 giorni solari dalla data di approvazione del progetto esecutivo, non sembra tener conto delle tempistiche amministrative e urbanistiche necessarie per l'avvio dei lavori. Come si inseriscono le scadenze per pareri e autorizzazioni all'interno delle tempistiche evidenziate nel capitolato?

RISPOSTA

All'art. 12 del Capitolato Speciale è previsto che i lavori devono essere completati entro il termine di 60 giorni solari dalla data di comunicazione dell'approvazione del progetto esecutivo e della campionatura o entro il minor periodo offerto in sede di gara. Nello stesso articolo, si ribadisce, inoltre, che è onere dell'Amministrazione richiedere, in collaborazione con il Concessionario, il nulla osta alla Soprintendenza per la realizzazione dei lavori. A tal proposito, si precisa che l'approvazione del progetto da parte dell'Amministrazione e il conseguente avvio dei lavori sono subordinati all'esito positivo della richiesta di nulla osta alla Soprintendenza, nonché dei pareri e delle autorizzazioni connessi all'esercizio del Bar/Caffetteria. Pertanto, l'acquisizione di pareri/nulla osta/autorizzazioni è propedeutica all'approvazione del progetto esecutivo e della campionatura e le relative scadenze non incidono con le tempistiche previste per l'aggiudicatario ed evidenziate nel Capitolato.

12) DOMANDA

Oltre i due infissi della sala al piano terra, vanno sostituiti l'infisso d'ingresso e l'infisso del primo piano?

RISPOSTA

La sostituzione degli infissi d'ingresso e del primo piano è a discrezione del Concessionario.

13) DOMANDA

Nell'allegato A, punto 7, all'interno del prospetto locale di pertinenza, non si evince se il locale di stoccaggio rifiuti sia facoltativo o obbligatorio.

RISPOSTA

Il locale stoccaggio rifiuti è facoltativo.

14) DOMANDA

Per comprendere meglio il tipo di impianto termico esistente, avremmo bisogno di sapere, marca, modello e posizione esatta del gruppo frigorifero.

RISPOSTA

La posizione del gruppo di produzione caldo/freddo è indicata in pianta (Allegato A, all. 2 - Planimetrie). Non sono state fornite ulteriori informazioni poiché non ritenute indispensabili per la formulazione dell'offerta.

15) DOMANDA

In merito alla saracinesca fontana, si richiede se deve essere mantenuta l'accessibilità alla stessa.

RISPOSTA

Come specificato al punto 4 dell'allegato A, al piano terra è presente un locale tecnico, non pertinente al Bar, contenente la centrale idrica per la fontana posta all'esterno, che resta a disposizione dell'Amministrazione per il servizio di manutenzione. Di conseguenza, deve essere garantita anche l'accessibilità alla saracinesca fontana.

16) DOMANDA

In riferimento al requisito di capacità tecnico e professionale indicato al punto 7.2 del Disciplinare di gara si chiede se per ultimo triennio antecedente si debbano intendere gli ultimi tre esercizi finanziari disponibili (anno 2016-2017-2018)

RISPOSTA

Ai fini della dimostrazione della capacità tecnica e professionale, il triennio, da prendere in considerazione per verificare la sussistenza del requisito di cui al punto 7.2 del Disciplinare di gara, è quello immediatamente antecedente la data di pubblicazione del bando sulla U.P.U.U.E., non gli ultimi tre esercizi finanziari.