



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI CAGLIARI

Direzione Acquisti, Appalti e Contratti  
Settore Gare d'appalto servizi e forniture

## FAQ

Aggiornate al 14/04/2020

**C299-19 Procedura aperta sotto soglia comunitaria, ai sensi dell'art. 60 del d. Lgs. 50/2016, per l'affidamento delle concessioni di spazi da destinare al servizio bar e piccola caffetteria per la durata di cinque anni, eventualmente rinnovabile per un ulteriore anno, articolata in tre lotti.**

**Lotto 1) Polo economico-giuridico, viale Sant'Ignazio 84 - € 720.000,00 oltre Iva – CIG 81408287C8; Lotto 2) Campus Aresu, via San Giorgio 12 - € 480.000,00 oltre Iva – CIG 8140848849; Lotto 3) Cittadella Universitaria di Monserrato € 1. 440.000,00 oltre Iva CIG 81408791E0 - Valore complessivo stimato delle concessioni, ai sensi dell'art. 167 del Codice: € 2.640.000,00 oltre Iva.**

### **1 – DOMANDA**

Chiediamo di comunicare i dati relativi al fatturato annuale generato negli ultimi anni dalle attività condotte presso i locali oggetto della concessione

### **1 - RISPOSTA:**

L'amministrazione non è in possesso del fatturato storico generato dalle precedenti gestioni. Il fatturato presunto è stato stimato in base agli elementi obiettivi indicati nel disciplinare di gara.

### **2 – DOMANDA**

Si chiede la modalità di calcolo del numero degli studenti e possibilità di apertura di punti ristoro in concorrenza.

### **2 - RISPOSTA:**

L'università è in possesso del numero di immatricolati e studenti per ogni struttura, in ragione delle iscrizioni annualmente effettuate. Non sono previsti ulteriori punti ristoro oltre quelli esistenti.

### **3 – DOMANDA**

Si chiede se in caso di partecipazione a più lotti si possa presentare un unico modello A, un unico DGUE sempre precisando nel documento a quale lotto si intende partecipare. Si chiede inoltre se è necessario presentare cauzioni provvisorie distinte o se si possa presentare un'unica fidejussione di importo pari alla somma di quanto richiesto per ciascun lotto e con la precisazione dei lotti di interesse.

### **3 – RISPOSTA**

È possibile allegare un solo modulo A ed un solo DGUE purché sino precisati i lotti per i quali si partecipa.

Quanto alle cauzioni, queste devono essere costituite per ciascun lotto, separatamente e per gli importi corrispondenti.

### **4 – DOMANDA**

In riferimento alla gara in oggetto, - ai sensi del D. lgs 50/2016 – al fine di poter permettere alle ditte partecipanti alla gara di elaborare i precisi costi del personale di servizio, nel rispetto della normativa vigente e della quotazione economica richiesta dalla Stazione Appaltante e non ultimo nell'ottica di “par condicio”, siamo a richiedere a questa Spettabilissima Amministrazione di dare risposta ai seguenti quesiti:

1) Personale di servizio:  
Fornire elenco del personale di servizio alle dipendenze del gestore uscente, precisando per ogni unità

lavorativa: contratto collettivo di appartenenza, qualifica, inquadramento livello sindacale, monte ore lavoro settimanale, scatti di anzianità.

2) Precisare che trattasi di personale unicamente utilizzato per il presente appalto e non utilizzato per eventuali altre commesse/clienti e/o attività del gestore uscente.

3) precisare che trattasi di personale di servizio dipendente dell'attuale gestore da almeno 180 giorni, rispetto alla data di pubblicazione della gara.

#### **4 – RISPOSTA**

le unità lavorative impegnate presso il punto ristoro della Cittadella Universitaria di Monserrato sono le seguenti:

- Banconiere di bar 6° livello assunto dal 01/09/2012 con contratto pubblici esercizi, per 7 ore al giorno, 153 ore mensili circa;
- cuoco 6° livello assunto dal 01/11/2012 con contratto pubblici esercizi, per 7 ore al giorno, 153 ore mensili circa;
- Banconiere di bar 6° livello assunto dal 06/11/2012 con contratto pubblici esercizi, per 7 ore al giorno, 153 ore mensili circa;
- Banconiere di bar 6° livello assunto dal 20/09/2010 con contratto pubblici esercizi, per 8 ore al giorno, 172 ore mensili circa;
- Banconiere di bar 6° livello assunto dal 07/02/2020 con contratto pubblici esercizi, per 8 ore al giorno, 172 ore mensili circa;
- Pasticcera 5° livello 7 ore al giorno, 153 ore mensili circa, dal 08/03/2019, con contratto pubblici esercizi; • Banconiere di bar 6° livello assunto dal 08/03/2019 con contratto pubblici esercizi, per 7 ore al giorno, 153 ore mensili circa;
- Cuoco 4° livello assunto dal 08/05/2019 con contratto pubblici esercizi, per 8 ore al giorno, 172 ore mensili circa;
- Pizzaiolo 5° livello 86 ore mensili circa dal 21/01/2020 con contratto pubblici esercizi, minimo 4 ore al giorno;
- Panettiere 5° livello, 86 ore mensili, minimo 4 ore al giorno, con contratto pubblici esercizi, dal 21/01/2020

I dipendenti sono impiegati esclusivamente nella gestione del servizio indicato e sono assunti con contratto a tempo indeterminato.

##### **Punto ristoro Campus Aresu**

- Banconiere di bar 6° livello assunto dal 10/04/2015 con contratto pubblici esercizi, per 7 ore al giorno, 153 ore mensili circa;
- Banconiere di bar 6° livello assunto dal 02/05/2019 con contratto pubblici esercizi, per 7 ore al giorno, 153 ore mensili circa.

I dipendenti sono impiegati esclusivamente nella gestione del servizio indicato e sono assunti con contratto a tempo indeterminato.

##### **Punto ristoro Polo economico-giuridico**

- Banconiere di bar 6° livello assunto dal 13/10/2011 con contratto pubblici esercizi, per 7 ore al giorno, 153 ore mensili circa;
- Banconiere di bar 6° livello assunto dal 20/11/2012 con contratto pubblici esercizi, per 7 ore al giorno, 153 ore mensili circa;
- Banconiere di bar 6° livello assunto dal 20/05/2019 con contratto pubblici esercizi, per 7 ore al giorno, 153 ore mensili circa;

Il personale elencato è impiegato esclusivamente nella gestione del servizio oggetto di concessione del polo economico giuridico. Tutti i contratti sono a tempo indeterminato.

#### **5 – DOMANDA**

Facendo riferimento ai lotti 1 e 3, chiediamo quanto segue: a seguito del sopralluogo, si è potuto constatare che sugli spazi esterni dei lotti citati insistono attualmente dei gazebo sotto i quali sono

posizionati dei tavoli adibiti alla consumazione di bevande e alimenti per la clientela. Tali spazi non sono citati (o lo sono solo in parte rispetto alla situazione attuale) nell'art. 2 del CSA tra i luoghi di esecuzione dell'appalto; chiediamo pertanto se questi devono essere considerati al fine della predisposizione dell'offerta tecnica punto 1) Progetto di allestimento dei locali.

#### **5- RISPOSTA**

Con riferimento al lotto 1) polo economico- giuridico, si precisa che gli spazi aperti dove attualmente si trovano un gazebo, tavoli e sedie, deve essere considerato per la stesura del progetto di allestimento. Quanto al lotto 3) Cittadella Universitaria di Monserrato, si precisa che oggetto della concessione sono solo gli spazi coperti, come da piantina allegata agli atti della procedura.

#### **6 – DOMANDA**

Con riferimento all'elenco attrezzature da voi allegato nella documentazione per la sede di Monserrato, si richiede quanto segue: 1) le attrezzature sono di proprietà dell'Università? 2) bisogna mantenere tutte queste attrezzature oppure è possibile apportare delle modifiche? 3) il bancone si può eventualmente sostituire oppure bisogna apportare solo delle migliorie a tutto l'allestimento.

#### **6 - RISPOSTA**

I beni presenti nell'allegato agli atti di gara e riferito al bar della Cittadella Universitaria di Monserrato sono di proprietà dell'università. E' possibile apportare delle modifiche e il bancone può essere sostituito.

#### **7 – DOMANDA**

All'art. 19 del disciplinare - Attribuzione del punteggio - nella griglia di valutazione relativa agli elementi di natura premiale, nella quale è prevista l'attribuzione di un punteggio fino a 5 pts, è scritto che "l'o.e. dovrà fare una descrizione delle attrezzature tecniche impiegate per lo svolgimento delle attività prevedendo in particolare l'utilizzo di apparecchi frigoriferi/congelatori appartenenti almeno alla classe a+ e alla classe a per lavatrici, lavastoviglie e forni secondo l'etichettatura Energy label o equivalente.". Si fa presente che al momento, l'unica famiglia di prodotti per i quali è entrata in vigore l'etichettatura energetica nel settore professionale è quella dei frigoriferi e congelatori, per i quali la massima classe di appartenenza è la a e non a+. Pertanto, l'o.e., per poter soddisfare quanto richiesto dal criterio di valutazione sopra riportato, secondo la sua attuale formulazione, dovrebbe proporre l'impiego di apparecchi per uso casalingo, non compatibili con l'impiego in strutture quali quelle oggetto della concessione. Alla luce di quanto sopra, chiediamo cortesemente di fornire chiarimenti in merito all'attribuzione del punteggio del criterio di valutazione sopra richiamato

#### **7- RISPOSTA**

Con riferimento alle attrezzature per le quali esiste l'etichettatura si provvederà all'attribuzione del punteggio fino a 5. Il massimo del punteggio sarà attribuito per i beni di classe A. Non saranno oggetto di valutazione i beni non rientranti nel sistema di etichettatura.

#### **8 – DOMANDA**

Nel modulo di offerta economica si fa riferimento a "costi di manodopera e oneri aziendali". E' da compilare?

#### **8- RISPOSTA**

Si, è da compilare. L'indicazione è obbligatoria per legge, pena l'esclusione (art. 95, comma 10, Codice degli Appalti).