

**Concessione 31/2017**  
**Autorizzazione alla organizzazione e gestione servizio ristoro-bar all'interno della Civica**  
**Scuola Interpreti e Traduttori Altiero Spinelli in Via Carchidio, 2 20144 Milano**

**QUESITO 01**

In relazione all'art. 2 del Capitolato Tecnico si chiede con quali modalità il Gestore potrà verificare che gli avventori abbiano titolo per l'accesso al Bar e allontanare o far allontanare quelli che non ne abbiano titolo;

**RISPOSTA**

Il suddetto obbligo del Gestore è correlato al fatto che è escluso l'esercizio dell'attività al pubblico e pertanto l'attività di somministrazione è tassativamente limitata agli Utenti del Dipartimento di Lingue (studenti/docenti/dipendenti/visitatori autorizzati; l'obbligo del Gestore è quindi finalizzato alla necessità che non cambi l'anzidetta caratteristica di bar interno alla struttura.

Le modalità per attuare la suddetta condizione di accesso al bar sono rimesse al requisito di esperienza e professionalità del Gestore.

Il Gestore dovrà esporre un cartello ben visibile contenente un avviso adeguato circa le condizioni di accesso al servizio bar e il nominativo del responsabile di far rispettare tale disposizione.

Solo periodicamente a sua discrezione - ad esempio 2 o 3 volte al mese - o comunque per eccezione qualora rilevi un afflusso al bar che appaia in qualsiasi modo anomalo rispetto alla suddetta condizione di fruibilità, il Gestore dovrà verificare la qualità di Utente (studenti/docenti/dipendenti/visitatori autorizzati) in base a qualsiasi elemento oggettivo o documentazione che possa in qualsiasi modo attestarla o anche semplicemente farla presumere, ad esempio: tesserino del Dipartimento, documento di iscrizione ai corsi, lettera di autorizzazione visitatori e/o di invito ad eventi organizzati dal Dipartimento, possesso di materiale didattico per la frequenza ai corsi e/o agli eventi, o qualsiasi altro tipo di documentazione analogamente significativa. In alternativa al possesso ed esibizione di documentazione il Gestore potrà ritenere posseduta la qualità di Utente da parte di avventori accompagnati da altro Utente come tale conosciuto dal Gestore stesso. In caso di dubbio perdurante il Gestore potrà invitare l'avventore a munirsi di autorizzazione presso la segreteria del Dipartimento.

Per quanto riguarda l'allontanamento dei "non utenti" il Gestore si limiterà a invitare l'avventore non autorizzato ad allontanarsi dalla zona bar comunicandogli l'impossibilità di servirlo; **SI RACCOMANDA** tuttavia **DI EVITARE** ogni discussione o alterco che possa arrecare disturbo alle attività del Dipartimento; pertanto eventuali casi specifici dovranno essere gestiti con **PRUDENTE FLESSIBILITÀ**, fermo restando che di ogni reazione eccessiva dovrà

**Fondazione Milano®**

essere dato **IMMEDIATO AVVISO ALLA SEGRETERIA** del Dipartimento che potrà richiedere l'intervento della sicurezza.

### **QUESITO 02**

Con riferimento al rimborso dovuto a Fondazione Milano dei costi per i servizi centralizzati calcolato nell'importo di € 550,00 per 55 mq/mese salvo conguaglio a fine esercizio, previsto nel Capitolato Tecnico art. 3 pag. 6; nonché con riferimento a quanto previsto nel Disciplinare pag. 22 sotto art.4 Documenti da presentare - lettera D) Capo 4 - offerta economica (Busta C) laddove si prescrive che "Per la voce CANONE CONCESSIONE sono ammesse offerte contenenti un prezzo unitario uguale o superiore a quello stabilito come base d'asta"; nonché con riferimento al "Requisito economico: miglior costo/mese riconosciuto a FM (maggiore o pari a zero rispetto alla cifra a base d'asta) W9 punteggio/peso 6" previsto nel Disciplinare Art. 5 Criterio di aggiudicazione - Valutazione dell'Offerta economica; nonché con riferimento al " Punteggio Canone di Concessione" previsto nel Modello MOE, si chiede di indicare la modalità dell'offerta al rialzo e se l'eventuale maggiorazione del rimborso suddetto offerta dal Gestore rientrerebbe nel calcolo dell'eventuale conguaglio di fine esercizio.

### **RISPOSTA**

Il Disciplinare pag. 3 espressamente dichiara che "*non è stabilito un corrispettivo; l'Autorizzazione e l'uso dei locali per il servizio Bar sono gratuiti, fatto salvo il rimborso della quota di spese centralizzate imputata all'attività della gestione del Bar*"; e il Capitolato tecnico Parte Prima art. 2-Oggetto pag. 3 espressamente precisa che "*Tutti gli impegni che il Gestore assume accettando la Convenzione non costituiscono obbligazioni di prestazione a favore di Fondazione, ma costituiscono onere e condizione per ottenere e conservare l'Autorizzazione*". Pertanto anche in ogni altro atto di gara in cui si tratta di questo elemento - pur con l'uso di terminologie differenti, quali il "canone di concessione" - resta fermo che non si tratta di corrispettivo o compenso, poiché la concessione di autorizzazione resta gratuita, bensì sempre e soltanto di rimborso di spese centralizzate per la quota stimata generata dall'attività del bar. La quantificazione della somma di € 550,00 per 55 mq/mese prevista negli atti di gara è stata stimata in base a dati contabili storici di FM riferiti gli anni pregressi; è quindi possibile che detta stima possa cambiare in base ai dati contabili attuali che verranno acquisiti in corso di contratto, così come è possibile che i consumi effettivi possano essere influenzati dalle caratteristiche dell'attività e delle attrezzature che il Gestore metterà in campo. Pertanto è stata data facoltà all'Operatore Economico nel formulare la sua offerta economica di prevedere una maggiorazione dell'importo da rimborsare in base a un proprio calcolo di congruità effettiva, del quale FM potrà richiedere la giustificazione ad evitare che eventuali offerte anomale possano alterare la regolarità della gara.

Ferma restando la natura di rimborso di spese centralizzate pro-quota addebitabile anche per quanto riguarda l'importo maggiorato in offerta, resta altresì fermo che a fine esercizio e in base ai dati contabili attuali acquisiti da FM

si farà luogo a conguaglio e che tale operazione potrà il regolamento delle eventuali differenze sia in più che in meno.

### **QUESITO 03**

Con riferimento al Capitolato Tecnico art. 4 Tutela dell'ambiente si evidenziano le seguenti problematiche e richieste:

- l'utilizzo esclusivo di stoviglie in vetro o in ceramica o in acciaio è possibile dove esistano spazi adatti per l'inserimento di lavastoviglie, mentre nell'area del sopralluogo da approntare all'uso bar/punto di ristoro è possibile inserire soltanto una lavastoviglie per prodotti di caffetteria ed è impossibile creare una zona dedicata al lavaggio di piatti e posateria per per piatti freddi e caldi;
- la vendita di bevande attraverso distributori alla spina risulta impossibile perché non vi è spazio sufficiente per l'impianto di spinatura;
- pertanto si chiede la possibilità di poter usare gli accorgimenti previsti dalla Green Economy e dalle Certificazioni UNI EN ISO 14001 e UNI EN ISO 22000 e quindi di consentire l'impiego di posateria e piatti monouso biodegradabili (bioplastica) e possibilità di utilizzo di un adeguato sistema di riciclo delle lattine in alluminio.

### **RISPOSTA - ATTENZIONE !**

Il quesito anzidetto non contiene una richiesta di chiarimenti, bensì una proposta di modifica del Capitolato Tecnico e degli atti di gara, che Fondazione Milano ritiene di accogliere giudicando valide le ragioni addotte dal quesito.

Pertanto si dispone la seguente parziale **MODIFICA DEL CAPITOLATO TECNICO ART.4**

Nel Capitolato Tecnico il vecchio testo dell'art. 4 – tutela dell'ambiente qui di seguito trascritto deve intendersi **CANCELLATO**:

*art. 4 – tutela dell'ambiente - **VECCHIO TESTO***

*Il Concessionario deve utilizzare tutte le possibili tecnologie e attivare tutte le possibili modalità*

*operative per svolgere il servizio bar, per ridurre al minimo l'impatto con l'ambiente, fra cui, a titolo*

*esemplificativo e non esaustivo:*

*- utilizzo esclusivo di stoviglie (bicchieri, tazze, tazzine, posate,etc..) in vetro o in ceramica o in acciaio;*

*si sottolinea che, in ogni caso, è tassativamente vietato l'utilizzo di stoviglie in plastica;*

*- vendita di bevande in contenitori di vetro o attraverso distributori alla spina opportunamente*

*mantenuti al fine di garantire la sicurezza e l'igiene alimentare, nel rigoroso rispetto della normativa*

*vigente ed applicabile in materia;*

*- per l'asporto è consentito l'uso di contenitori in carta*

e viene **SOSTITUITO** dal seguente nuovo testo:

**CAPITOLATO TECNICO Parte Prima pag. 7 - art. 4 – tutela dell'ambiente - NUOVO TESTO**

*Il Concessionario deve utilizzare tutte le possibili tecnologie e attivare tutte le possibili modalità operative per svolgere il servizio bar, per ridurre al minimo l'impatto con l'ambiente specialmente usando gli accorgimenti previsti dalla Green Economy e dalle Certificazioni UNI EN ISO 14001 e UNI EN ISO 22000.*

*Il Gestore potrà impiegare posateria e piatti monouso biodegradabili e un adeguato sistema di riciclo delle lattine in alluminio per la distribuzione e l'asporto di cibi e bevande.*

*A specifica richiesta di Fondazione Milano per le occasioni eccezionali di presenza di ospiti di riguardo o altre simili circostanze il Gestore dovrà assicurare una maggiore qualità del servizio mediante l'impiego di stoviglie - bicchieri, tazze, tazzine, posate, etc. - rispettivamente in vetro o in ceramica o in acciaio.*

*Il Gestore e Fondazione Milano, ove ne ritengano la necessità o opportunità, potranno eventualmente valutare di comune accordo la possibilità di passare stabilmente:*

- *all'utilizzo esclusivo di stoviglie (bicchieri, tazze, tazzine, posate, etc..) in vetro o in ceramica o in acciaio, previa installazione di una lavastoviglie in spazi adeguati;*
- *alla vendita di bevande in contenitori di vetro o attraverso distributori alla spina opportunamente mantenuti al fine di garantire la sicurezza e l'igiene alimentare, nel rigoroso rispetto della normativa vigente ed applicabile in materia, previa installazione dell'impianto di spinatura in spazi adeguati.*

#### **QUESITO 04**

Con riferimento al Capitolato Tecnico Parte Seconda - pag. 13 - art. 6 Personale laddove si prevede che "a. Obblighi dell'appaltatore..... A garanzia di tale osservanza, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50% (ex art.30 comma 5 D.Lgs. 50/2016 NCCP" si chiede su quali importi sarebbe applicata la suddetta ritenuta.

#### **RISPOSTA**

La clausola di cui al quesito è un refuso proveniente da modelli usati normalmente per procedure di appalto di prestazioni dietro corripettivo. La presente procedura invece non ha ad oggetto un appalto (oneroso) bensì una concessione (gratuita) la quale non prevede alcuna prestazione che il concessionario debba rendere a FM né alcun corripettivo che FM debba pagare al concessionario in cambio di prestazioni. Pertanto non è previsto alcun importo su cui operare la suddetta ritenuta.

Con l'occasione si precisa che in tutti gli atti di gara laddove sia usato il termine "Appaltatore" esso deve intendersi sostituito dal termine "Concessionario" e le relative prescrizioni si intendono applicabili soltanto per quanto possibile attesa la diversa natura del contratto di concessione e solo laddove sussistano adeguate analogie.

In particolare per quanto riguarda il Capitolato Tecnico Parte Seconda - pag. 13 - art. 6-Personale, restano fermi gli obblighi del Concessionario di osservanza delle leggi e di impiegare nel servizio Bar autorizzato personale idoneo sotto il profilo deontologico, professionale e sanitario, assumendo a proprio carico tutti i relativi

oneri, nel rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia o che interverranno nel periodo di decorrenza del contratto, per quanto applicabili, inclusi quelli in materia di igiene e sanità, in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, nonché di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori durante il lavoro, di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.

#### **QUESITO 05**

Con riferimento al Capitolato Tecnico Parte Seconda art. 11-Penalità, si chiede che venga precisato che in caso di assenza dovuta a forza maggiore e/o malattia non venga comminata alcuna penalità al primo giorno in cui ciò si sia verificato.

#### **RISPOSTA**

Il Capitolato Tecnico Parte Seconda art. 11 Penalità configura una clausola penale ai sensi dell'art. 1382 cod.civ. la quale regola in modo forfettario il risarcimento del danno che consegue all'inadempimento di un obbligo contrattuale; l'inadempimento è un evento oggettivo, ma soggettivamente la responsabilità del debitore per l'inadempimento presuppone la violazione dell'obbligo di usare la diligenza del "buon padre di famiglia" da intendersi come la diligenza dell'operatore medio del settore di appartenenza avuto riguardo alla natura dell'attività esercitata (cod. civ. 1176) e comunque la responsabilità del debitore è sempre esclusa quando prova che l'inadempimento o il ritardo è stato determinato da impossibilità della prestazione derivante da causa a lui non imputabile (cod. civ. 1218); l'onere della prova dell'impossibilità suddetta grava sul debitore e nel caso in esame sul Concessionario (cod. civ. 1218 cit e cod. civ.2697), il quale sarà sollevato dalle penali contrattuali a condizioni che fornisca a FM prova sufficiente della asserita "forza maggiore" e/o della "malattia" limitatamente alla impossibilità di provvedere alla sostituzione il primo giorno.

#### **QUESITO 06**

Con riferimento al Disciplinare art. 4 Documenti da presentare - lettera A) Capo 1 pag. 10, nonché a pag. 23, dove è prescritto che l'offerta dovrà essere presentata in forma cartacea presso gli uffici centrali di Fondazione Milano - Alzaia Naviglio Grande 20 - Milano - Ufficio Facility Management; e con riferimento al Disciplinare pag. 22 ultima riga laddove è indicato che "la sottoscrizione dell'offerta dovrà essere firmata digitalmente in p7m", si chiede se l'offerta deve essere presentata in forma cartacea oppure con firma digitale.

#### **RISPOSTA**

Con riferimento al Disciplinare pag. 22 ultima riga laddove è indicato che "la sottoscrizione dell'offerta dovrà essere firmata digitalmente in p7m", si precisa che tale prescrizione è un refuso proveniente da modelli usati normalmente per procedure di appalto ai sensi del D.Lgs. 50/2016 Codice dei contratti pubblici, per i quali la legge prescrive la forma telematica di tutti gli adempimenti.

Invece nella presente procedura non è prevista la forma telematica della presentazione delle offerte né un apposito indirizzo di p.e.c., che è presupposto per la forma digitale anche della firma p7m; nella presente procedura le offerte devono essere presentate in forma cartacea all'unico indirizzo civico espressamente indicato e pertanto le offerte e tutti i documenti dovranno essere sottoscritti in forma scritta autografa.

### **QUESITO 07**

Con riferimento al Disciplinare pag. 23 ultima riga, nonché con riferimento al Modello MOT, laddove si prescrive a pena d'esclusione che l'offerta economica "dovrà contenere la dichiarazione di aver tenuto conto, nel redigere l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, delle condizioni di lavoro, nonché l'impegno nell'espletamento della prestazione all'osservanza delle normative in materia", si chiede se viene confermata come causa d'esclusione l'omissione della suddetta dichiarazione e/o l'omessa indicazione dell'importo degli oneri per la sicurezza.

### **RISPOSTA**

Si conferma che - a pena d'esclusione - l'offerta economica "dovrà contenere la dichiarazione di aver tenuto conto, nel redigere l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, delle condizioni di lavoro, nonché l'impegno nell'espletamento della prestazione all'osservanza delle normative in materia".

Infatti pur trattandosi di concessione e non essendo quindi previsto un corrispettivo di prestazione d'appalto a carico di Fondazione Milano, la procedura prevede tuttavia che l'Operatore Economico formuli la sua offerta di prezzario da praticare agli utenti del servizio bar nella prospettiva di ricavi di vendita attesi per la remunerazione della propria attività; quindi l'Operatore Economico deve tenere conto degli oneri per la sicurezza nella formulazione di tale prezzario.

Invece la mancanza di un corrispettivo di prestazione d'appalto comporta che non è neppure previsto negli atti di gara l'obbligo di indicare la quota di corrispettivo equivalente all'importo degli oneri per la sicurezza (non soggetta a ribasso).

### **QUESITO 08**

Con riferimento al Disciplinare pag. 17 sotto Art. 4 Documenti da presentare - lettera C) laddove si prescrive di allegare alla busta (A) dei documenti amministrativi - a pena d'esclusione - "La certificazione H.a.c.c.p. (Hazard Analysis and Critical Control Points) rilasciata al titolare della licenza commerciale", poiché non è più in uso il R.E.C. e poiché il Manuale H.A.C. C. P. può essere realizzato solo dopo che vi sia l'assegnazione della concessione, si chiedono chiarimenti e in particolare se il requisito può essere soddisfatto con la Certificazione Iso 22000 - Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.

### **RISPOSTA**



E' nulla o comunque annullata la disposizione del Disciplinare a pag. 17 sotto Art. 4 Documenti da presentare - lettera C) laddove si prescrive di allegare alla busta (A) dei documenti amministrativi - a pena d'esclusione - "La certificazione H.a.c.c.p. (Hazard Analysis and Critical Control Points) rilasciata al titolare della licenza commerciale" poiché non conforme alla normativa in materia e impossibile da attuare prima dell'assegnazione della concessione.

Si precisa infatti che H.a.c.c.p. non indica una certificazione ma un protocollo di procedure sul monitoraggio dei "punti della lavorazione degli alimenti" volto a prevenire le possibili contaminazioni degli alimenti; il Reg. CE 852/2004 entrato in vigore dal 01/01/2006 e attuato in Italia con il D.Lgs 193/2007 prevede l'obbligo per gli operatori nel campo della ristorazione, bar/pasticcerie (tra gli altri operatori nel campo alimentare) di eseguire molteplici e ben definite operazioni di monitoraggio sulla propria lavorazione e di tenere registrazioni e documenti che l'Autorità può controllare

Per quanto riguarda la licenza commerciale, essa è stata abolita e sostituita dalla Segnalazione Certificata di Inizio di Attività (SCIA) che il Gestore del bar potrà presentare solo dopo ricevuta l'assegnazione della concessione.

La Certificazione Iso 22000 - Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - la quale si basa anche sui principi dell'HACCP - non è stata prevista nel disciplinare come requisito di ammissione e non è quindi obbligatoria, né sostituisce altra documentazione; è tuttavia di sicuro interesse e gradita a Fondazione Milano.

### **QUESITO 09**

Con riferimento al Disciplinare pag. 17 sotto Art. 4 Documenti da presentare - dopo la lettera C) laddove si prescrive - a pena d'esclusione - che "Inoltre l'operatore economico dovrà dimostrare con un documento/relazione specifica (art. 165 e seguenti D.Lgs 50 parte III) di poter supportare un equilibrio economico d'impresa con l'apertura e la presa in carico dei locali bar dell'Altiero Spinelli...." si richiedono chiarimenti circa le modalità di attuazione di tale requisito.

### **RISPOSTA**

Si precisa innanzitutto che con riferimento al Disciplinare pag. 17 sotto Art. 4 Documenti da presentare - dopo la lettera C) laddove si prescrive - a pena d'esclusione - che "Inoltre l'operatore economico dovrà dimostrare con un documento/relazione specifica (art. 165 e seguenti D.Lgs 50 parte III) di poter supportare un equilibrio economico d'impresa con l'apertura e la presa in carico dei locali bar dell'Altiero Spinelli...." tale prescrizione non è contrassegnata con la lettera "E" e non è stabilita a pena d'esclusione.

Si precisa inoltre che la citazione dell'art. 165 D.Lgs. 50/2016 è errata e da intendersi come non scritta; infatti detto articolo - con riferimento all'articolo 3, comma 1, lettera vv) - disciplina le concessioni di servizi pubblici quali contratti a titolo oneroso - cioè con diritto del concessionario a compenso corrispettivo - con cui le stazioni appaltanti affidano a operatori economici la fornitura e la gestione di servizi pubblici riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto o tale diritto accompagnato da un prezzo.

## Fondazione Milano®

Oggetto della presente procedura è soltanto e semplicemente la concessione di un'autorizzazione di Fondazione Milano al Gestore di esercitare la sua propria attività di servizio bar all'interno dei locali del Dipartimento; il termine "concessione di un'autorizzazione" non deve trarre in equivoco; è escluso che il servizio bar sia un servizio pubblico di competenza di Fondazione Milano ed è escluso l'affidamento - in appalto o in concessione - al Gestore di un servizio bar da parte di Fondazione Milano, tale che lo svolgimento del servizio bar configuri una prestazione resa dal Gestore a favore di Fondazione Milano consistente nello svolgere in sua vece il servizio verso gli utenti, e tale da comportare un corrispettivo a carico di Fondazione Milano nella forma del diritto di ritenere i ricavi della del servizio stesso. Il Disciplinare pag. 3 espressamente dichiara che *"non è stabilito un corrispettivo; l'Autorizzazione e l'uso dei locali per il servizio Bar sono gratuiti, fatto salvo il rimborso della quota di spese centralizzate imputata all'attività della gestione del Bar"*; e il Capitolato tecnico Parte Prima art. 2- Oggetto pag. 3 espressamente precisa che *"Tutti gli impegni che il Gestore assume accettando la Convenzione non costituiscono obbligazioni di prestazione a favore di Fondazione, ma costituiscono onere e condizione per ottenere e conservare l'Autorizzazione"*.

Si precisa infine che per la suddetta dimostrazione dell'economicità della gestione del bar non è richiesta alcuna documentazione bancaria, ma è rimessa alla discrezionalità dell'Operatore Economico la scelta della modalità, che potrà consistere ad esempio in una specie di business plan previsionale e semplificato.

### **QUESITO 10**

Si chiede di confermare il numero di pagine con cui deve essere descritto ogni singolo punto del progetto tecnico; si chiede anche quale sia il punto OT4 indicato nel Disciplinare alle pagg. 21 sotto Art. 4 Documenti da presentare - C) Capo 3 - offerta tecnica (Busta B) - A pena d'esclusione "E" - Tabella 1 casella OT1.

### **RISPOSTA**

Il Disciplinare alle pagg. 20-21 sotto Art. 4 Documenti da presentare - C) Capo 3 - offerta tecnica (Busta B) - A pena d'esclusione "E", dopo le indicazioni per la formulazione dell'offerta tecnica del servizio articolata in due elementi denominati OT1 e OT2, contiene la Tabella 1 nella quale è indicato per ogni elemento il Numero Massimo di pagine (escluse le pagine relative ai contributi migliorativi) e specificamente per OT1 pagine n° 3 e per OT2-Disegno pagine n° 1; a parte, all'interno dell'elemento OT2, nella casella delle "MIGLIORIE offerte rispetto alla tabella proposta da FM" è richiesto di specificare soltanto SI/NO e non è indicato un numero di pagine, ma soltanto il rinvio alla "tabella inserita nel modello MOT", nel quale sotto il paragrafo delle miglorie è contenuta una tabella con quattro soluzioni opzionabili dall'Operatore Economico soltanto con SI/NO.

La Tabella 1 casella OT1 contiene la seguente indicazione *"Relazione e descrizione del servizio compreso le attrezzature, comprese eventuali miglorie non espresse al punto OT4"*; il riferimento corretto è alle **migliorie non espresse al punto OT2** mentre il riferimento a OT4 - che non esiste - è un evidente refuso.



### **QUESITO 11**

Con riferimento al Disciplinare art. 4 Documenti da presentare - D) Capo 4 - offerta economica (Busta C) pag. 22, laddove a pena d'esclusione è prescritto che *"Per le voci LISTINO PREZZIARIO da 1 a 43 sono ammesse solamente offerte a ribasso. Non sono ammesse offerte parziali o contenenti un prezzo unitario uguale o superiore a quello stabilito come base d'asta"*, si chiede di comprendere la modalità con la quale deve essere compilata l'offerta economica nella parte individuata in colore giallo nel LISTINO PREZZIARIO.

Infatti non si comprende quale dovrebbe essere la cifra da trascrivere qualora vi fosse una proposta dello 0,01%. Cioè, ad esempio, cosa si dovrebbe inserire nel riquadro giallo dell'offerta economica, se la Società volesse proporre un ribasso percentuale dello 0,01% di un prodotto indicato in €.1,00 ? Cioè dovrebbe essere scritto che  $€.1,00 - 0,01\% = €.0,999$  - Quindi con l'arrotondamento ritornerebbe il valore €. 1,00 ?

### **RISPOSTA**

Il procedimento per la compilazione dell'offerta economica mediante il LISTINO PREZZIARIO è all'inverso di quello accennato nel quesito nel senso che non viene prima innanzitutto il ribasso percentuale, ma il ribasso in valore monetario assoluto.

Nelle caselle individuate in colore giallo nel LISTINO PREZZIARIO per ciascuna delle voci di somministrazione da 1 a 43 deve essere iscritto innanzitutto il prezzo unitario in valore monetario assoluto, indipendentemente dal metodo con cui l'Operatore Economico sia giunto a determinarlo. Questo prezzo unitario in valore monetario assoluto non può essere uguale o superiore a quello stabilito come base d'asta.

Per la valutazione dell'offerta economica nel suo complesso è poi necessario trasformare tutti i 43 prezzi unitari monetari assoluti in dati numerari omogenei sui quali calcolare infine un dato medio unico e globale; a questo scopo nel LISTINO PREZZIARIO dovranno essere compilate la colonna del ribasso in valore monetario assoluto, cioè della differenza tra ciascun prezzo unitario offerto rispetto alla base d'asta, e infine la colonna del ribasso in valore percentuale, calcolando il rapporto percentuale tra il ribasso monetario assoluto e il prezzo corrispondente a base d'asta.

Per quanto riguarda i prezzi unitari monetari assoluti espressi in decimali e centesimi di Euro il Reg.CE/1103/97 art. 5 ha stabilito che gli importi sono arrotondati per eccesso o difetto al centesimo di Euro e non è quindi consentito l'arrotondamento al valore pieno di un Euro come accennato nel quesito.

### **QUESITO 12**

Con riferimento al Disciplinare pag. 23 Art. 5 Criterio di aggiudicazione, laddove si dice che *"L'appalto sarà aggiudicato per entrambi i lotti ...."* si chiedono chiarimenti, dal momento che la presente procedura risulta avere un lotto unico.

### **RISPOSTA**

**Fondazione Milano®**

Il riferimento ai due lotti è un evidente refuso da considerare come non scritto, così anche il riferimento all'appalto è un refuso e deve essere inteso come riferimento alla concessione dell'autorizzazione oggetto della presente procedura.

### **QUESITO 12**

Co riferimento al Disciplinare pagg. 23-24 laddove si richiede la "Disponibilità ad aprire anche per eventi esterni al sabato/domenica o serali" con l'allestimento di buffet etc., si chiede quali sarebbero le aree adibite per l'effettuazione di eventi e se debbano intendersi per tali le aree all'interno degli spazi di Fondazione Milano dedicate al servizio Bar oggetto della procedura.

### **RISPOSTA**

Il Disciplinare pagg. 23-24 laddove si richiede la "Disponibilità ad aprire anche per eventi esterni al sabato/domenica o serali" con l'allestimento di buffet etc. fa chiaro riferimento a eventi esterni rispetto alle aree all'interno degli spazi di Fondazione Milano dedicate al servizio Bar oggetto della procedura.

Si tratta di eventi organizzati volta per volta in determinati periodi dell'anno oppure occasionalmente in apposite location al coperto o all'aperto scelte per ogni singolo evento.

### **QUESITO 13**

Si chiede cortesemente di conoscere con precisione i periodi di chiusura effettivi annuali ( ad esempio : agosto ? ) , nonchè comprendere se l'orario di apertura del bar deve essere esclusivamente quello individuato dalle ore 8.30 alle ore 18.30 da lunedì a venerdì , oppure può avere anche una durata giornaliera diversa.

Inoltre, si chiede di conoscere il numero della popolazione scolastica presente nell'istituto.

### **RISPOSTA**

I giorni di chiusura variano negli anni in base alle festività ed alla programmazione didattica, a titolo di esempio nel CTS è stato inserito il calendario per l'anno accademico 2016/2017, in particolare ad agosto la struttura rimane chiusa per tre settimane.

L'orario indicato per l'apertura coincide con la presenza del presidio pertanto alle 18.30 il bar dovrà essere chiuso ed il personale dovrà uscire dall'edificio, orario che coincide con l'attivazione dell'allarme. L'orario proposto non è vincolante, in caso di eventi serali organizzati dalla Scuola potrà prolungare l'orario per offrire un servizio maggiore. I possibili utenti sono stimati nella cifra di 300.