

**UNIVERSITA' DI PISA**  
**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL**  
**BAR DEL POLO DIDATTICO INTERFACOLTA' DI VIA MATTEOTTI**  
**PRECISAZIONI E ULTERIORI CHIARIMENTI**

In ordine alla procedura aperta per l'affidamento del servizio di gestione del bar del Polo didattico interfacoltà di via Matteotti si forniscono alcune precisazioni e, con riferimento ai quesiti rivolti a questa Amministrazione, si formulano i seguenti ulteriori chiarimenti.

**Precisazioni**

- 1) Nel modulo dell'offerta economica, allegato A/3 al disciplinare di gara, punto a) il CAG (Corrispettivo Annuo di Gestione) deve essere espresso al netto dell'IVA.  
Ciò in conformità all'art. 21, punto 2. a) del capitolato speciale d'oneri.
- 2) Nel modulo dell'offerta tecnica, allegato A/2 al disciplinare di gara, è da ritenere non necessaria la sottoscrizione del modulo in ogni pagina.  
Ciò in conformità alla prescrizione di cui all'art. 9 comma 1 del disciplinare di gara.

**Quesito**

- 3) **Nel bando si fa menzione di una linea di prodotti per celiaci. Questo significa preparazione o semplice somministrazione?**

**Chiarimento.**

L'art. 13 comma 9 del capitolato speciale d'oneri prevede che <<dovrà essere assicurata una linea di prodotti per gli utenti affetti da morbo celiaco, i relativi prezzi dovranno essere approvati dal Comitato di Vigilanza>>.

La messa disposizione di prodotti per celiaci dovrà seguire le prescrizioni previste dalla normativa vigente nella specifica materia.

Tali prescrizioni normative in materia di celiachia dovranno essere rispettate e specificamente adattate dal gestore alle modalità di preparazione e somministrazione previste in generale per tutti i cibi all'interno del bar di cui all'art. 13 commi 2, 3, 4 del capitolato speciale d'oneri (<<il gestore dovrà preparare cibi freddi (panini farciti, insalate) confezionati nell'apposito locale "laboratorio". Gli eventuali cibi riscaldati (toast farciti nel laboratorio, oppure precotti e/o preconfezionati su esclusiva fornitura esterna) potranno essere riscaldati nel "retro vetrina snack", ove sono collocati tutti gli elementi riscaldanti. Dalle attività di ristoro sono in ogni caso escluse le attività di cottura cibi>>).

**Quesito**

- 4) **Nei locali del bar possono essere preparati cibi cotti?**

**Chiarimento.**

Come previsto all'art. 13 comma 4 del capitolato speciale d'oneri <<dalle attività di ristoro sono in ogni caso escluse le attività di cottura cibi>>. Ciò in conformità alle indicazioni della USL 5 in relazione alla specifica tipologia di locali ove sarà ubicato il bar.

**Quesito**

- 5) **Quante aule e posti banco può ospitare il Polo Didattico Interfacoltà di via Matteotti?**

**Chiarimento**

E' previsto che il Polo ospiterà n. 33 aule, per un totale di 2606 posti banco.

Pisa, 17/09/2012

Il Dirigente dell'Area Economato e Patrimonio

Dott. Federico Massantini