

RISPOSTE AI QUESITI PERVENUTI

BANDO N.22/2011 – procedura aperta relativa alla gestione del servizio di ristorazione e attività commerciali connesse (shop market) presso l'area di servizio denominata Sciliar (BZ), per il periodo 01/11/2011 – 30/04/2014. Bando di gara n. 22/2011 – CIG 20139983B9

(ultimo aggiornamento – 20 LUGLIO 2011)

1. Precisazioni:

- a) **Tutta la documentazione inerente il bando di gara è stata pubblicata integralmente sul presente sito, conseguentemente, gli operatori economici interessati alla procedura di gara devono scaricarsi per intero il bando di gara e tutta la relativa documentazione di gara, rinvenibili nelle sezioni “Bando n° 22/2011” e “Scarica Modulistica”;**
 - b) **In data 6 giugno 2011 è stato pubblicato il fac simile di dichiarazione di sopralluogo. Il predetto fac simile è rinvenibile e scaricabile nella sezione -Scarica Modulistica-.**
2. Si chiede cortesemente di chiarire se le schede e ricariche telefoniche, le viacard, ed i valori bollati siano da considerarsi alla stregua degli altri prodotti cosiddetti complementari, e quindi **NON** soggette a royalties;
I prodotti elencati nella presente domanda NON sono soggetti a royalties.
3. Si chiede cortesemente di fornire i dati di vendita del precedente affidatario del 2008, 2009 e dei primi 3 mesi del 2010;
I dati di vendita richiesti risultano dalla sotto-riporta tabella:

4. Si chiede cortesemente di fornire i dati relativi al personale in forza al precedente affidatario alla data del 1/3/2009, dato relativo all'obbligo richiesto dalla stazione appaltante in merito alla salvaguardia del livello occupazionale. Si chiede in particolare:
- numero delle persone
 - ore settimanali (full time 40 ore, oppure part time quante ore)
 - data di nascita e data di assunzione
 - livello e qualifica
 - RAL retribuzione annua lorda

Per quanto di nostra conoscenza, secondo i dati forniti dalle organizzazioni sindacali interpellate, il personale assegnato dal precedente affidatario al servizio non oil sull'area di Servizio Sciliar alla data del 1 marzo 2009 era di 6 unità, tutte inquadrato al livello 5° del CCNL Turismo e Pubblici Esercizi. L'aggiudicatario riceverà i nominativi e potrà da essi trarre tutte le ulteriori informazioni.

Si ricorda per completezza che in Provincia di Bolzano il settore del Turismo prevede anche un Accordo Integrativo Territoriale di 2° livello.

5. Si chiede di fornire i dati dell'erogato oil 2008, 2009, 2010;
Tali dati, in quanto non strettamente necessari alla formulazione dell'offerta per il servizio non oil, non vengono forniti.
6. Si chiede di fornire le planimetrie, piano terra e seminterrato, se disponibili in formato DWG;
Le planimetrie disponibili in formato pdf recano le misure dei luoghi, espresse in metri e centimetri: tali dati, unitamente al sopralluogo da effettuare, consentono una ponderata formulazione dell'offerta, pertanto si reputa non necessaria la duplicazione di documenti in altro formato.
7. In riferimento alla procedura di cui in oggetto, con la presente siamo a richiedere i seguenti chiarimenti:

A pag. 6 del disciplinare di gara, punto 3.3.3 chiedete un *“fatturato specifico relativo alla gestione di servizi analoghi a quello oggetto della gara, e precisamente relativo a servizi di ristorazione e/o bar, realizzato negli ultimi tre esercizi maggiore o uguale a Euro 500.000,00”*.

A pag. 6 del disciplinare di gara, punto 3.4 chiedete la *“gestione, negli ultimi tre anni, di un ristorante e/o bar, con volume di affari non inferiore a Euro 250.000,00”*.

Con la presente siamo a richiedere se gli importi minimi richiesti, sono da considerarsi annuali o complessivi nel triennio (2008-2009-2010).

Più specificatamente, siamo a richiedere se verranno ammesse Società in possesso del fatturato specifico richiesto, ma con gli importi maturati solamente nell'anno 2010.

I requisiti citati sono complessivi nel triennio.

Il valore complessivo può essere ottenuto anche in un periodo limitato ancorché compreso nel predetto lasso temporale.

Si fa presente che il lasso temporale di cui al punto 3.3.3 del disciplinare di gara attiene agli esercizi finanziari 2008-2009-2010, mentre quello relativo al punto 3.4 del disciplinare di gara attiene agli ultimi tre anni precedenti la data del bando di gara (20 maggio 2011).

8. Si chiede cortesemente di chiarire il seguente aspetto, rilevato in occasione del sopralluogo.
I lavori di ristrutturazione eseguiti dalla stazione appaltante hanno realizzato un solo spogliatoio. Nonostante l'autorizzazione comunale già rilasciata, l'autorizzazione sanitaria, che sarà in carico all'affidatario, sarà presumibilmente rilasciata solo con la prescrizione di realizzare un numero di spogliatoi adeguato al personale necessario. Si richiede di chiarire se, nel caso di richiesta ASL di aumentare la dotazione degli spogliatoi, tali opere saranno a spese della stazione appaltante”.

I lavori che – comprovatamente – si rendessero strettamente necessari all’ottenimento dell’autorizzazione citata nel quesito saranno a carico della stazione appaltante.

9. La riduzione del 50% della fidejussione bancari per il possesso della certificazione di qualità, risulta valida sia nel caso della fidejussione provvisoria alla presentazione dell’offerta e sia per quella definitiva?

La facoltà di riduzione del 50% è ammessa sia per la cauzione provvisoria (come espressamente indicato dall’art. 7 del disciplinare di gara) che per la cauzione definitiva (come da art.113, comma 1, ultimo periodo e articolo 75, comma 7, del D.Lgs. 163/2006), sempre previa produzione di copia autenticata o originale della certificazione UNI CEI ISO 9000.

- 10 a) si richiede in che modo si pensa di preparare il personale da impiegare nella futura gestione e quindi da assumere, con attestati di bilinguismo e curricula specializzati, se poi dovranno essere impietati gli ex-operatori che il bando prevede è che la società aggiudicatrice non conosce ?

L’offerente presenterà il proprio progetto di gestione del personale, che consisterà in un programma di corsi e altri percorsi di formazione, rivolto sia al personale da acquisire che al proprio – si presume già individuato - che intende assegnare all’attività, di cui già conosce i punti di forza (curriculum, bilinguismo etc.).

- 10 b) cosa s'intende per progetto di utilizzo degli spazi per il consumo di alimenti a per l'offerta commerciale ? (rif. a.3 disciplinare di gara)
L’articolo 5, punto a.3) del Disciplinare di gara assegna sino ad un massimo di 7 punti per il progetto di utilizzo degli spazi per il consumo degli alimenti e per l’offerta commerciale. L’offerente dovrà illustrare, nel modo che riterrà più esaustivo (descrittivo o grafico) la propria proposta sull’ottimale utilizzo degli spazi da dedicare al consumo di alimenti e bevande e di quelli da dedicare al merchandising, anche in termini di distribuzione della merce sugli scaffali.

10 c) cosa s'intende per offerta eno-gastronomica relativa al servizio di ristorazione, poiché l'oggetto in gara non è un ristorante bensì un bar ? (rif. a1 disciplinare di gara)

L'articolo 5, punto a.1) del Disciplinare di gara assegna sino ad un massimo di 10 punti per l'offerta eno-gastronomica relativa al servizio di ristorazione.

L'articolo 1 del Disciplinare di gara recita: "per servizio di ristorazione si intende l'attività di somministrazione di alimenti e bevande nei locali del fabbricato situati al pianterreno.

10 d) alla dicitura "prodotti tipici locali" vengono ascritti tutti i prodotti tipici del Trentino Alto Adige (regionali), oppure solo il sud Tirolo ossia Alto Adige. Vista la posizione geografica del PDV.

Leggasi il Cap. III.5 del Capitolato Speciale.

11 si vuole sapere se i "prodotti tipici locali "verranno individuati successivamente dall'azienda appaltante oppure verranno annoverati tutti i cibi confezionati dalla aziende del Trentino Alto Adige, prodotti nella regione.

Leggasi il Cap. III.5 del Capitolato Speciale.

12 A) La società X può gestire o far gestire l'attività oggetto di gara sotto un marchio di proprietà di un'altra società Y controllata dalla società X al 100%? Se sì, può partecipare alla gara la sola società X senza costituire un ati con la società Y?

Il soggetto aggiudicatario dovrà gestire l'attività con la composizione con la quale si è presentato in gara (verrebbero diversamente eluse le norme in ordine al possesso dei requisiti sia soggettivi che oggettivi). Resta libera la scelta di presentarsi in gara con gli strumenti e alle condizioni di cui al codice dei contratti e della legge di gara.

B) La documentazione amministrativa deve essere presentata sotto una forma particolare?

Si veda il Disciplinare di gara, con particolare riferimento agli articoli 6 e 7.

13. Con riferimento alla procedura in oggetto, siamo con la presente a richiederVi i seguenti chiarimenti:

A. Si chiede di confermare che i Modelli di dichiarazione allegati al bando e/o pubblicati sul sito internet www.autobrennero.it possano essere compilati a mano oppure – in alternativa – ritrascritti su carta bianca, adattandoli al caso concreto e quindi eliminando le note per la compilazione o le parti che non interessano (per es. le parti relative alle ATI in caso di partecipazione come impresa singola), pur rispettando nella parte sostanziale il testo contenuto nel Modello.

Rileva non la forma ma la concretezza delle dichiarazioni e delle informazioni richieste; i fac-simili hanno il mero compito di facilitare l'offerente e ridurre il rischio di esclusioni derivanti da errori nella formulazione dell'offerta.

B. Si chiede di confermare che, nella redazione delle dichiarazioni richieste dal bando in oggetto, il sottoscrittore possa indicare il domicilio eletto presso la sede dell'impresa, anziché il dato della sua residenza personale.

Tutte le dichiarazioni vanno rese in conformità al Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa).

C. Con riferimento al Modello GAP, si richiedono istruzioni sulla sua compilazione, con particolare riferimento alle seguenti voci:

“Nr. Ordine appalto”, “Lotto/stralcio”, “Codice Attività”.

Si chiede inoltre di confermare che il volume d'affari richiesto nel predetto Modello GAP si riferisce al dato di fatturato dell'ultimo anno (2010), IVA esclusa.

Le prime due voci citate nel quesito non vanno compilate dal concorrente; quest'ultimo compilerà il quadrante titolato: “IMPRESA PARTECIPANTE”. In esso si richiede di indicare fra le altre cose il “Codice Attività”, che identifica l'Impresa e che è da essa conosciuto.

14. ... in merito al bando in oggetto (CIG 20139983B9), nel punto **a2)** a **pagina 8** del Disciplinare di Gara, cosa s'intende per “confezionamento dei panini”? la modalità di confezionamento o semplicemente qualità e peso degli ingredienti?

Si intende qualità e peso degli ingredienti.

15. QUESITI bando SCILIAR OVEST

a) Dal sopralluogo effettuato, sul PDV Sciliar Ovest, non è stato possibile distinguere la “Zona lavello PREPARAZIONE PANINI” dalla “Zona LAVELLO Per la PULIZIA del MOCIO”.

Il Gestore utilizzerà come “Zona LAVELLO Per la PULIZIA del MOCIO” i sanitari di cui al piano interrato.

b) Per quanto riguarda la Frigo-conservazione degli alimenti, vista la scarsa capacità di quelli già in loco. Si vuol sapere se la Società Appaltante successivamente intenderà inserire all'interno della struttura, altri frigo-armadi, oppure celle frigo FISSE. Naturalmente ci si riferisce sia per le basse temperature ($\pm 20^{\circ} \text{C}$), sia per le temperature Neutre ($\pm 4^{\circ} \text{C}$).

Il Gestore potrà installare a proprie spese l'ulteriore dotazione di strumenti ritenuti necessari alla propria attività, previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

c) Inoltre, si osservava che non sono stati previsti gli attacchi e/o le fughe per la birra e la coca alla SPINA. Anche perché i motori di cui le stesse sono equipaggiate per il raffreddamento del prodotto devono stare nel Retro.

Non sono presenti attacchi per la birra e bibite alla spina, che saranno quindi forniti dal Gestore.

Per evitare di occupare lo spazio frigo del bancone, dal punto di vista progettuale si è pensato a quanto nel seguito illustrato. I fusti di birra/bibite potranno essere alloggiati nel magazzino sottostante collegato tramite un passaggio nel solaio, che si trova sotto la pedana apribile della zona bar. Nello spazio del bancone potrà essere collocato opportuno sistema di refrigerazione della bevanda, usualmente fornito dalla ditta fornitrice del prodotto.

d) Si chiede alla Società Appaltante per una migliore funzionalità della struttura, tranne che per l'isola individuata dei prodotti tipici locali, in seguito alla aggiudicazione sarà possibile da parte della Società Aggiudicatrice, effettuare modifiche interne a proprie spese ?

Il Gestore potrà effettuare a proprie spese modifiche migliorative se previamente concordate e autorizzate dalla Stazione Appaltante.