

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL PUNTO DI RISTORO DELLA LIMONAIA PRESSO VILLA TORLONIA

RISPOSTE A QUESITI PERVENUTI

D1. *In riferimento al possesso necessario di tutti i requisiti di partecipazione, si domanda se una società di recente costituzione (anno 2014) facendo ricorso all'istituto dell'avvalimento può partecipare in ATI alla gara in oggetto.*

R1. Non è possibile anticipare in questa sede valutazioni di merito che competono alla Commissione. Ciò premesso, si potrà fare ricorso all'istituto dell'avvalimento nel rispetto della normativa vigente e della giurisprudenza in materia.

D2. *Si chiede la conferma circa il numero complessivo delle pagine che dovranno comporre l'offerta tecnica (Gara per la gestione del punto ristoro La Limonaia) che nel punto 5.2 del disciplinare di gara sembra essere di n°50.*

R2. Come espressamente previsto al punto 5.2 del Disciplinare di gara, si conferma che l'Offerta tecnica "non deve superare le 40 pagine complessive, pena la non valutazione da parte della Commissione delle pagine eventualmente in eccesso".

La successiva indicazione, all'ultimo periodo del sesto capoverso, di un numero di pagine pari a 50 è un mero refuso, che, come espressamente indicato nell'Avviso di rettifica pubblicato sul sito internet www.zetema.it, alla voce "bandi di gara" (www.zetema.it/gare-albo-fornitori), andrà correttamente rettificato come di seguito indicato:

"Non rientrano nelle predette 40 pagine gli eventuali allegati all'offerta (planimetrie, riproduzioni fotografiche, rendering, ecc.), che, comunque, non potranno superare le 20 pagine".

D3. *Si richiede, ove esistente, la consistenza del personale soggetto ai passaggi diretti, presso le strutture interessate al servizio che l'impresa aggiudicataria dovrà rilevare, nel rispetto della parte normativa dei CCNL di settore per il caso sussistano i relativi presupposti.*

In particolare si chiede di specificare: i livelli, le mansioni, il monte ore, l'anzianità di servizio e gli orari settimanali distinti per ciascuna unità lavorativa e per quanti mesi all'anno gli stessi sono assunti.

R3. Negli atti di gara non vi sono indicazioni circa il rispetto di procedure di salvaguardia dei livelli occupazionali. Vi è tuttavia la prescrizione per il Concessionario, contenuta all'art. 12 del Capitolato d'onori, di attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio oggetto della concessione, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni contratto collettivo applicabile, successivamente stipulato per la categoria. In considerazione di tale ultimo rilievo, le eventuali procedure di salvaguardia dei livelli occupazionali devono essere attivate dalle Imprese interessate ove ne ricorrano l'interesse e le condizioni stabilite dalle norme contrattuali applicabili.

D4. *Il dominio del sito internet www.lalimonaiaroma.it è stato registrato dall'attuale concessionario? Visto che non è previsto un avviamento del locale in una gara come questa, tale sito (qualora fosse dell'attuale concessionario) verrebbe ceduto a titolo gratuito?*

R4. Il dominio internet www.lalimonaiaroma.it non appartiene a Zètema. Non è possibile pertanto fornire indicazioni al riguardo.

D5. *L'art. 5.2 del Disciplinare di gara specifica che, a pena di esclusione, l'offerta tecnica dovrà essere priva di qualsivoglia indicazione diretta ed essenziale di carattere strettamente economico. Viceversa all'art. 6 del citato Disciplinare recante i criteri di aggiudicazione, all'elemento di valutazione A2 viene assegnato uno specifico punteggio al "rapporto qualità prezzo in relazione al progetto gastronomico presentato". Si chiedono delucidazioni in merito.*

R5. Come espressamente previsto all'art. 5.2 del Disciplinare l'offerta tecnica "deve essere priva di qualsivoglia indicazione diretta ed essenziale di carattere strettamente economico, che possa in qualunque modo anticipare quanto proposto nell'offerta economica" che, a norma del successivo punto 5.3 del Disciplinare, ha ad oggetto il canone mensile e la royalty sul fatturato offerti dal concorrente, al rialzo rispetto ai valori ivi indicati.

Diversamente, il "rapporto qualità-prezzo in relazione al progetto gastronomico presentato" previsto all'art. 6 del Disciplinare, punto "A2", è un elemento di valutazione dell'offerta tecnica, che, come tale, comporta un giudizio da parte della Commissione e l'attribuzione di un punteggio, fino a un massimo di 2 punti, sulla base di quanto indicato dal concorrente nella propria offerta tecnica, redatta secondo l'indice e nel rispetto dei contenuti indicati al punto 5.2 del Disciplinare.

D6. *Ai fini di una corretta formulazione dell'offerta tecnica e in ottemperanza a quanto si richiede all'art. 5.2 e 6 del Disciplinare di gara si richiede la planimetria aggiornata dell'immobile in formato .dwg per tutti gli spazi oggetto di concessione con indicazione del posizionamento degli scarichi.*

R6. Le planimetrie in formato .dwg possono essere richieste all'indirizzo bandidigara@zetema.it e saranno inviate a mezzo posta elettronica.