



## **OGGETTO: GARA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE E CAFFETTERIA PRESSO IL PARCO ARCHEOLOGICO DI POMPEI – ID 2400**

I chiarimenti della gara sono visibili sui siti: [www.consip.it](http://www.consip.it); [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it);

### **CHIARIMENTI – Il tranche**

#### **21) Domanda**

In particolare ci interessa sapere se le attrezzature visionate al bar del foro al piano -1 e nello specifico se le celle frigorifero presenti sono di proprietà dell’Ente e quindi verranno consegnate al nuovo aggiudicatario o se sono di proprietà del gestore uscente e quindi dovranno essere demolite e in tal caso a carico di chi saranno i costi di smantellamento.

#### **Risposta**

Si rappresenta che come previsto al par. 9 del Capitolato tecnico, entrambi i locali saranno consegnati al concessionario entro la data del verbale di presa in consegna dei locali completamente liberi e idonei per essere attrezzati e arredati per l’espletamento dei servizi. Lo smaltimento delle attrezzature oggi presenti non sarà pertanto a carico del futuro concessionario.

#### **22) Domanda**

Si richiede di confermare che i ricavi previsionali considerati nel PEF di gara e conseguentemente nel valore della concessione non tenga conto dello stato pandemico COVID-19, e della ripresa del turismo.

#### **Risposta**

Non si conferma. Si chiarisce che la stima dei visitatori effettuata dall’Amministrazione e riportata al par. 5 del Capitolato Tecnico (tab. 2) tiene conto dello stato pandemico e della conseguente ripresa dei flussi turistici.

Ad ogni buon conto si ricorda che il PEF pubblicato dalla Stazione Appaltante (all. A al Capitolato Tecnico) ha carattere puramente indicativo e gli operatori economici sono chiamati, in sede di offerta economica (rif. par. 17 del Disciplinare di Gara), a presentare un proprio PEF, che dovrà essere finanziariamente sostenibile ed economicamente conveniente.

#### **23) Domanda**

Durante lo svolgimento del sopralluogo non è stato possibile visitare la terrazza al secondo piano del locale caffetteria per problemi strutturali. Si richiede di specificare i problemi strutturali che presenta, e nel caso se è onere del concessionario o dell’amministrazione intervenire. Se a carico dell’amministrazione in che tempi è previsto l’intervento.

#### **Risposta**

Si rappresenta che la terrazza è attualmente chiusa al pubblico non per problemi strutturali ma per ragioni di sicurezza legate all’accesso, in quanto l’altezza delle balaustre della terrazza non è a norma di legge. Saranno avviati a breve i lavori che consentiranno di affidare il fabbricato completato e integralmente accessibile al nuovo Concessionario alla data di presa in consegna dei locali.

#### **24) Domanda**

In caso di partecipazione come raggruppamento temporaneo di impresa non costituito, il requisito di capacità economica e finanziaria art. 7.2 del disciplinare di gara, si richiede di confermare quanto segue:

- deve essere detenuto da ogni singola società dell’ATI
- deve essere detenuto da tutte le società dell’ATI in proporzione alle quote percentuali di partecipazione
- può essere detenuto da una sola delle società in ATI
- può essere detenuto da una sola società dell’ATI che non è capomandataria

#### **Risposta**



Secondo quanto indicato al paragrafo 7.3 del Disciplinare di gara in caso di raggruppamenti temporanei *“il requisito relativo al fatturato specifico di cui al punto 7.2 lett. b) deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.”*

#### 25) Domanda

In merito ai costi del personale indicati nel PEF di gara si richiede di specificare i razionali, e/o valutazioni considerate per la stima di tale importo.

#### Risposta

Si rappresenta che i principali razionali alla base della quantificazione del costo della manodopera effettuato dalla stazione appaltante sono riportati al par. 3 del Disciplinare di Gara.

#### 26) Domanda

In merito agli investimenti da fare da parte del concessionario riportati nel PEF di gara e pari a circa €547.447, si richiede di specificare le valutazioni e razionali per la determinazione di tale importo.

#### Risposta

La voce in questione riguarda tutti gli investimenti materiali e immateriali stimati dalla stazione appaltante per l'espletamento delle attività oggetto di concessione, come ad esempio la promozione e il marketing o l'acquisto degli arredi e delle attrezzature necessarie, ivi compresi i costi stimati dall'Amministrazione nei computi metrici di cui all'Allegato G al Capitolato Tecnico.

#### 27) Domanda

In merito ai ricavi delle vendite e delle prestazioni riportati nel PEF di gara si richiede il dettaglio considerato dei ricavi relativi alla caffetteria, secondo la nuova configurazione dai ricavi previsti per la Casina dell'Aquila.

#### Risposta

Per il dettaglio dei ricavi stimati dalla stazione appaltante si rinvia a quanto riportato al par. 5 del Capitolato Tecnico (tab. 1). Si specifica che i concorrenti nel proprio PEF potranno variare tutti i valori delle voci di costo e ricavo rispetto a quelli presenti nel PEF di massima della Stazione Appaltante (All. A al Capitolato tecnico).

#### 28) Domanda

In merito all'art.11 del disciplinare di gara, e all'attestato di sopralluogo obbligatorio per la partecipazione della gara, si richiede di confermare quanto segue:

- l'attestato di sopralluogo anche se fatto con delega di altro concorrente in costituendo ati, è valido per la partecipazione del singolo operatore?

#### Risposta

Si conferma. Anche qualora il sopralluogo sia stato effettuato con le modalità prescritte dal Disciplinare di gara relativamente ai raggruppamenti temporanei non ancora costituiti, l'operatore che intenda successivamente partecipare come singolo operatore economico potrà presentare l'attestato di sopralluogo rilasciato a sé medesimo in qualità di delegato ovvero a diverso operatore del costituendo raggruppamento che ha effettuato il sopralluogo con delega degli altri operatori del costituendo RTI.

#### 29) Domanda

In merito alla valutazione della sostenibilità del PEF di gara si richiede di fornire gli incassi derivanti dalla caffetteria nel 2021.

#### Risposta

Si riportano di seguito i dati richiesti.

Mese	Market food	Market no food	Bar	Self	Snack	BK Spizzico	Tabacchi	Numero scontrini	Tot. Vendite
Gennaio	€-	€-	€-	€-	€-	€-	€-	0	€-
Febbraio	€-	€-	€-	€-	€-	€-	€-	0	€-
Marzo	€-	€-	€-	€-	€-	€-	€-	0	€-
Aprile	€-	€-	€-	€-	€-	€-	€-	0	€-
Maggio	€-	€-	€-	€-	€-	€-	€-	0	€-



Giugno	€430,51	€ 3,32	€10.146,57	€-	€5.123,34	€-	€80,70	2.248	€15.784,44
Luglio	€3.635,07	€23,37	€72.938,53	€847,08	€40.622,07	€0,45	€483,20	13.874	€118.549,77
Agosto	€6.069,32	€33,91	€116.546,59	€593,39	€62.791,70	€9,06	€964,90	20.241	€187.008,87
Settembre	€4.080,60	€32,79	€78.151,50	€1.782,82	€57.703,99	€2,71	€937,00	16.991	€142.691,41
Ottobre	€6.249,90	€31,49	€55.752,60	€1.516,78	€66.221,03	€12,65	€692,30	13.493	€130.476,75
Novembre	€3.143,03	€14,73	€22.898,11	€614,74	€32.237,24	€11,30	€439,90	6.620	€59.359,05
Dicembre									
totale netto	<b>€23.608,43</b>	<b>€139,61</b>	<b>€356.433,90</b>	<b>€5.354,81</b>	<b>€264.699,37</b>	<b>€36,17</b>	<b>€3.598,00</b>	<b>73.467</b>	<b>€653.870,29</b>

### 30) Domanda

In merito alle azioni promozionali, al piano di comunicazione e marketing si richiede di fornire quanto segue:

- dati di provenienza dei visitatori nel 2019 e del 2020
- dati sul target di visitatori a titolo esemplificativo, gruppi, famiglie, adulti, ragazzi, over 65 del 2019 e del 2020

### Risposta

Si rappresenta che l'Amministrazione ha fornito i seguenti dati indicativi: nel 2019 il totale dei visitatori era costituito in maggior parte da gruppi - circa il 65% - e la restante parte da singoli e famiglie; nel 2020, causa pandemia la percentuale dei gruppi si è ridotta molto; per quanto concerne la nazionalità, nel 2019 circa il 40% era rappresentato da europei (francesi, inglesi, tedeschi e spagnoli per la maggior parte) e il 30% circa da extraeuropei (soprattutto cinesi coreani e americani); nel 2020 la quasi totalità era costituita da italiani più un 35/40% di europei (soprattutto francesi, tedeschi e spagnoli).

### 31) Domanda

In merito alla sostenibilità del PEF di gara si richiede di fornire il numero e la tipologia di eventi organizzati nel 2019. E se possibile una programmazione del 2022-2023 degli stessi.

### Risposta

Si rappresenta che nel PEF di gara elaborato dalla stazione appaltante non sono presenti costi e ricavi derivanti da eventi. Come chiarito in documentazione di gara, il Concessionario sarà chiamato, in sede di offerta economica, a presentare un proprio PEF che dovrà essere finanziariamente sostenibile ed economicamente conveniente e che, come indicato al par. 5 del Capitolato tecnico, **non dovrà prevedere una stima da eventi** (né relativamente ai ricavi né relativamente ai costi) ma dovrà attenersi ai servizi stimati dalla stazione appaltante, vale a dire caffetteria, ristorazione veloce e ristorazione tradizionale. Il par. 8.3.1 del Capitolato Tecnico riporta anche che: *“Dal momento che l'organizzazione di eventi è da considerarsi eventuale, in quanto rimessa ad un accordo che di volta in volta il Concessionario e l'Amministrazione dovranno raggiungere secondo quanto di seguito meglio specificato, né tanto meno è possibile stimare il numero di eventi realizzabili annualmente, i relativi ricavi non possono essere presi in considerazione dai concorrenti ai fini della sostenibilità del proprio Piano Economico Finanziario”*.

### 32) Domanda

In merito alla sostenibilità del PEF di gara e alla gestione dei servizi richieste si richiede di specificare/confermare quanto segue:

- confermare che la manutenzione, gestione quotidiana dei servizi igienici presso la casa dell'aquila sia onere dell'Amministrazione
- specificare il programma di pulizie giornalieri in base anche alla stagionalità, nel caso di pulizia e ripristino dei servizi igienici presenti presso la casa dell'aquila
- confermare che sarà onere del concessionario la pulizia, manutenzione ordinaria e mantenimento dei soli servizi igienici presenti nella casa dell'aquila e nella caffetteria.

### Risposta

Si conferma che, come previsto dal Capitolato Tecnico, sarà onere del concessionario la pulizia, manutenzione ordinaria e mantenimento dei soli servizi igienici presenti all'interno della Casina dell'Aquila e della caffetteria.

La pulizia dei servizi igienici aperti al pubblico e la fornitura del materiale igienico sanitario sono attualmente a carico della società aggiudicataria del servizio di pulizia presso il Parco. In alta stagione (1 aprile/ 1 ottobre) è previsto il presidio fisso, in bassa stagione (1 novembre/31 marzo) sono previsti 3 interventi giornalieri.



### 33) Domanda

In merito alla sostenibilità del PEF di gara, e alla corretta valutazione della gestione dei servizi si richiede di specificare:

- l'utilizzo della casa dell'aquila negli anni precedenti
- l'utilizzo dei chioschi presenti nell'area esterna alla casa dell'aquila. nel caso siano stati utilizzati per la vendita di prodotti enogastronomici, si richiede di fornire i dati di incasso o specificare per quanto tempo il servizio sia stato attivo ed eventuali motivazioni per cui il servizio sia stato interrotto.

### Risposta

La palazzina fu adibita ad alloggio per i custodi e Direzione degli Scavi fino al 1983, quando la allora Soprintendenza Archeologica di Pompei avviò profondi interventi di restauro e di consolidamento a seguito del terremoto del 1980 e conclusi nel 1985. Nuovi interventi con sostituzione dei serramenti con elementi metallici, la realizzazione di un montavivande e un riordino degli impianti tecnologici interni furono intrapresi nel 1997 per rifunzionalizzare il fabbricato ad ospitare il ristorante e il bookshop; in questa occasione fu ampliata e ridisegnata la terrazza affacciata sugli Scavi, furono collocati i chioschi metallici nella corte interna e costruito, alle spalle dell'edificio storico, il nuovo edificio dei bagni per i visitatori. Il ristorante non entrò mai in funzione e solo nel 2014 Casina Dell'Aquila, da anni chiusa al pubblico, fu destinata ad ospitare spogliatoi e mensa del personale tecnico a supporto del Sito; l'anno successivo l'allora Soprintendenza effettuò dei lavori di manutenzione straordinaria dell'edificio dei bagni per i visitatori posto a ridosso, a nord, dell'edificio principale. Gli interventi che l'hanno portata alla configurazione attuale sono stati avviati, in un primo lotto, nel 2017 e poi tra il 2019-2020 è stato completato l'adeguamento strutturale e impiantistico. In questi mesi sono in corso gli ultimi lavori per la realizzazione dell'ascensore e delle restanti opere che consentiranno di portare l'edificio alla situazione descritta nel bando e pronto per le opere riservate al Concessionario in vista dell'apertura al pubblico.

I chioschi, realizzati alla fine degli anni Novanta, non sono mai stati utilizzati se non per manifestazioni saltuarie. Furono collocati quando, negli stessi anni, si era profilata l'ipotesi di realizzare il nuovo ristorante degli Scavi, come detto mai entrato in funzione.

### 34) Domanda

In merito al progetto di allestimento dei locali cucina alla casa dell'aquila si richiede di specificare nel caso dove è stata prevista la cappa per i fumi, gli allacci all'acqua calda, e il numero e predisposizione in pianta degli scarichi.

### Risposta

Si rappresenta che la canna fumaria è collocata in corrispondenza dell'ambiente cucina.

Per il sistema di scarico si veda planimetria allegata.

Relativamente all'impianto idrico sanitario, si rappresenta quanto segue.

Gli allacci dell'acqua calda sono in corrispondenza dei bagni interni e delle cucine.

La rete idrica andrà ad alimentare le utenze acqua fredda e calda all'interno dell'edificio e il circuito reintegro impianti termici.

La rete principale di distribuzione idrica sarà disposta prevalentemente sottopavimento al piano terra ed in traccia e/o in controsoffitto nei tratti interni fino alle utenze e sarà realizzata con tubo opportunamente coibentato, mentre quella sottotraccia all'interno dei servizi avente origine dai rubinetti di intercettazione in controsoffitto e sotto traccia sarà realizzata in tubi multistrato.

Tutte le diramazioni che alimentano uno stesso servizio igienico saranno dotate di organi di sezionamento (valvole a sfera) in posizione accessibile in modo da consentire l'esclusione delle utenze di competenza in caso di interventi di manutenzione.

Gli apparecchi sanitari previsti sono di tipo sospeso per consentire una facile pulizia dei pavimenti al di sotto degli stessi ad esclusione dei servizi igienici a servizio degli handicappati in cui sono previsti regolamentari vasi-bidet.

Le reti di scarico poste all'interno del fabbricato saranno realizzate in tubazioni di plastica robusta per scarichi di forte spessore con giunti a bicchiere con *o-ring* di tenuta.

Le reti di scarico delle acque nere e saponose saranno realizzate con tubazioni fonoassorbenti per evitare la trasmissione del rumore ai piani sottostanti e verranno convogliate nelle colonne di scarico esistenti.

La produzione dell'acqua calda sanitaria sarà affidata a due pompe di calore elettriche montate a bordo di due serbatoi da 300 litri ciascuno.



### **35) Domanda**

In merito ai computi metrici estimativi all. G dei documenti di gara, si richiede di specificare come sono stati stimati i prezzi alla base degli importi considerati.

#### **Risposta**

Si specifica che l'Amministrazione ha predisposto i computi metrici estimativi sulla base del prezzo dei lavori pubblici della Regione Campania edizione 2020.

### **36) Domanda**

A seguito del sopralluogo e in merito agli attuali arredi del locale caffetteria, si richiede di fornire un elenco cespiti distinto tra l'attuale concessionario e l'amministrazione. In particolare si richiede di specificare se le attrezzature del locale tecnico e della cella frigorifera presenti nel magazzino del locale caffetteria non siano di proprietà dell'attuale concessionario.

#### **Risposta**

Si veda risposta al quesito n. 21.

### **37) Domanda**

A seguito del sopralluogo effettuato si richiede di confermare che lo smaltimento del materiale presente nella casa dell'aquila sia onere dell'amministrazione.

#### **Risposta**

Si conferma. Si rappresenta che, come previsto al par. 9 del Capitolato tecnico, entrambi i locali saranno consegnati al concessionario entro la data del verbale di presa in consegna dei locali completamente liberi e idonei per essere attrezzati e arredati per l'espletamento dei servizi.

### **38) Domanda**

Quali contratti con enti "tipo università" si possono allegare inerenti il bando?

#### **Risposta**

Premesso che il quesito non è chiaro, si rammenta che ai fini della prova del requisito di partecipazione relativo alla capacità economico finanziaria di cui al paragrafo 7.2 del Disciplinare di gara, non si considerano rientranti nell'ambito dei servizi di caffetteria/ristorazione in esercizi aperti al pubblico i servizi la cui fruizione è limitata ad una specifica categoria di utenti (ad esempio servizio di ristorazione tramite mensa dedicata ai dipendenti di un'azienda o ai dipendenti/degnati di struttura ospedaliera, mensa dedicata esclusivamente a studenti/personale docente in ambito universitario) diversamente è possibile considerare rientranti tra i servizi utili ai fini della prova del predetto requisito quelli erogati presso strutture, ad esempio anche all'interno di Università, accessibili anche ad una utenza esterna. Si veda anche la risposta al quesito n. 14 pubblicato in data 2 dicembre 2021.

### **39) Domanda**

Un albergo con annesso ristorante e bar e con codice attività alberghiero attivo può partecipare alla gara? se nel camerale è prevista solo attività di ristorazione e caffetteria ma con solo codice alberghiero attivo può partecipare?

#### **Risposta**

Premesso che il quesito non è chiaro, giova precisare che la giurisprudenza ha considerato come il requisito dell'iscrizione alla C.C.I.A.A. debba essere valutato con un approccio sostanzialistico, essendo irrilevante l'identificazione delle attività in base ai codici ATECO, poiché tale sistema ha funzione prevalentemente statistica in quanto finalizzato ad indicare l'attività nella domanda di iscrizione nel registro delle imprese, senza alcun rilievo sulla connotazione quale attività prevalente o accessoria, pertanto, ove i codici ATECO non corrispondano pienamente all'oggetto contrattuale, la clausola del disciplinare di gara relativa all'iscrizione camerale dovrà essere interpretata e applicata secondo proporzionalità e ragionevolezza senza un ingiustificato irrigidimento, e quindi, considerando l'insieme del documento camerale tenuto conto della descrizione dell'oggetto sociale in esso contenuta al fine di verificare la corrispondenza con l'oggetto del contratto pubblico in affidamento.

### **40) Domanda**



In merito all'offerta economica generata dal sistema, i costi aziendali relativi alla salute e sicurezza sui luoghi del lavoro ed i costi della manodopera (range $\geq$ 0,01) su quale importo vanno calcolati in percentuale?

**Risposta**

Si chiarisce che in fase di offerta economica le stime dei costi aziendali relativi alla salute e sicurezza sui luoghi del lavoro e dei costi della manodopera devono essere inserite a sistema dai concorrenti in valore assoluto e non in valore percentuale.

**41) Domanda**

Con la visione dei documenti di gara caricati sul sito, in riferimento all'allegato Appendice 1 Capitolo Tecnico, che attesta la presenza degli allegati ufficiali in pdf e in dwg delle planimetrie della Casa dell'Aquila e della caffetteria del Foro, si sono riscontrate difformità progettuali nei documenti autenticati. I file in formato pdf riportano il progetto relativo alla casina dell'aquila totalmente differente da quello riportato nel file in formato dwg. Nella fattispecie si individuano le seguenti differenze: forma della scala al primo piano, diversa distribuzione degli ambienti nei locali cucina, diversa disposizione dell'ascensore e del montacarichi. Quali dei due file si deve tener in considerazione?

**Risposta**

Si specifica che il file in formato dwg relativo allo stato di progetto rappresenta la versione corrispondente all'attuale cantiere e a quanto sarà consegnato al Concessionario alla data di presa in consegna dei locali.

**42) Domanda**

Per la realizzazione del progetto di allestimento delle terrazze superiori e della corte interna del ristorante (Casina dell'Aquila) con sistemi di ombreggiatura al fine di garantire la stabilità della struttura, nelle diverse condizioni climatiche, e l'incolumità delle persone sarà possibile fissare, mediante tasselli chimici al suolo e/o pareti, questi sistemi di ombreggiatura?

**Risposta**

Sì, è possibile fissare con tasselli chimici eventuali sistemi di ombreggiamento ma alle sole pareti e non ai pavimenti per evitare di intaccare le guaine e gli strati sottostanti. Sarà cura dell'aggiudicatario, prima della presa in consegna dei locali, presentare all'Amministrazione per approvazione lo specifico progetto, comprensivo dei calcoli strutturali e relative verifiche, nonché in coerenza con il progetto di allestimento presentato in offerta tecnica.

**43) Domanda**

In seguito alla visita, si è evinto da un'analisi visiva che il parapetto lungo il terrazzo della caffetteria del foro è inferiore alla quota prevista dalle normative. Al fine di rendere fruibile la terrazza in sicurezza, sarà prevista, come già presenti presso le terrazze della Casina dell'Aquila, da parte della stazione appaltante l'installazione del corrimano lungo tutto il perimetro per riportare l'altezza ai requisiti di legge?

**Risposta**

La terrazza è attualmente chiusa al pubblico perché devono essere avviati i lavori che consentiranno di affidare il fabbricato completato al nuovo Concessionario. Si veda anche risposta al quesito n. 23.

**44) Domanda**

In seguito alla visita presso il Bar Caffetteria Vicolo del Foro, si è preso nota dell'esistenza di un montacarichi che dal piano interrato arriva sino al piano terra. Si è notato, inoltre, che tale montacarichi, benché sia predisposto per arrivare sino al piano terrazza, sembra essere privo di relativa apertura a parete. Sarebbe possibile utilizzare il montacarichi sino al piano terrazza, considerando che la scala di collegamento tra il piano terra ed il piano terrazza, è altresì utilizzata per l'accesso ai bagni da parte dei turisti?

**Risposta**

Si rappresenta che non è possibile apportare modifiche al montacarichi esistente.

**45) Domanda**

Dovendo realizzare il Progetto di Allestimento delle Cucine del Ristorante (Casina dell'Aquila), vorremmo avere conferme in merito all'esistenza della predisposizione degli impianti del gas.

**Risposta**



Si rappresenta che, come riportato al par. 9.1 del Capitolato tecnico, tra i lavori a carico dell'Amministrazione è prevista anche la realizzazione presso la Casina dell'Aquila del nuovo impianto rete gas, con predisposizione della piazzola esterna per la posa del serbatoio gas.

#### **46) Domanda**

In merito agli accessi al locale Bar Caffetteria indicati nel capitolato al par 6.1, da Vicolo del Foro (civico 19) e da Vicolo delle terme (civico 13), poiché la SAP ha escluso dalla concessione la zona di 120mq, corrispondente all'area con accesso dal Vicolo delle terme, vorremmo avere maggiori informazioni in merito all'utilizzo di questo accesso.

#### **Risposta**

L'accesso alla nuova caffetteria avverrà esclusivamente dal Vicolo delle Terme (civico 13), avendo escluso dalla concessione l'area prospiciente Via del Foro, precedentemente utilizzata per la caffetteria.

#### **47) Domanda**

Vorremmo avere maggiori informazioni in merito alla presenza della predisposizione dell'impianto elettrico ed idrico presso i 4 chioschi, posti all'interno della corte della Casina dell'Aquila?

#### **Risposta**

I chioschi sono dotati di allaccio idrico ed elettrico, nonché di rete di scarico delle acque nere.

#### **48) Domanda**

Il requisito della conoscenza della lingua inglese per il personale di sala del ristorante fa riferimento a 2 o 4 addetti?

#### **Risposta**

Si chiarisce, come riportato al par. 7.1 del Capitolato Tecnico, che dovrà essere garantita la presenza di almeno 2 addetti al piano terra e 2 ai piani superiori, quindi 4 in totale.

#### **49) Domanda**

Il piano finanziario e il piano di assorbimento devono essere asseverati da professionisti esterni o redatti a cura dell'impresa partecipante?

#### **Risposta**

Si rappresenta che entrambi i documenti dovranno essere redatti dal concorrente senza necessità di asseverazione di professionisti esterni.

#### **50) Domanda**

Tipologia e dimensioni montacarichi Casina Dell'Aquila?

#### **Risposta**

È prevista l'installazione di un montavivande (montacarichi per sole cose del tipo double-decker), portata massima 50 kg, con struttura modulare portante con elementi zincati a caldo, porte di piano a doppia ghigliottina verniciate a forno con colore RAL 7038 o in acciaio inox AISI 304 satinato, con maniglione a profilo arrotondato. Pulsantiera di chiamata e rimando ai piani con indicatori luminosi a led e segnale acustico di cabina arrivata. 3 fermate.

Caratteristiche:

Ripiani di cabina aggiuntivi;

Sistema a led di illuminazione a plafoniere della cabina;

Set di riscaldamento della cabina con termostato;

Citofono per la comunicazione vocale tra i piani;

Velocità standard 0,35 m/s;

Portata 50 Kg;

Velocità gruppo argano 0,6 m/s con velocità regolata in frequenza VVF;

Temporizzatore del tempo di corsa e ritorno temporizzato al piano principale;

Dimensioni cabina: mm. 520 (larghezza) x 420 (profondità) x 800 (altezza)

Dimensioni interne vano corsa: mm. 760 (larghezza) x 710 (profondità)

Dimensioni della porta: mm. 420 (larghezza) x 800 (altezza)

Il montavivande sarà integrato con un infisso metallico esteso sui due piani dell'edificio.

**51) Domanda**

Quale sarà l'ingresso alla Caffetteria di Vicolo del Foro? E, qualora siano previsti eventuali lavori di chiusura dell'area riservata al Parco Archeologico (attuale zona bar) dall'area destinata all'apertura del nuovo bar (attuale zona self service) saranno a carico del concessionario o del concedente?

**Risposta**

Si veda risposta al quesito n. 46. Si specifica inoltre che eventuali lavori di separazione dei due locali saranno a carico dell'Amministrazione.

**52) Domanda**

Cosa si intende per strutture mobili per la realizzazione di un sistema di copertura durante i mesi estivi? Si intende inoltre inserirle sia a piano terra nella corte interna e nella terrazza panoramica che nelle terrazze al piano primo?

**Risposta**

Si veda risposta al quesito n. 42. Inoltre si conferma che l'installazione di sistemi di ombreggiatura è consentita in tutte le aree esterne alla Casina dell'Aquila, ponendo particolare attenzione alla stabilità delle strutture, alla salvaguardia del fabbricato storico e al rispetto dei valori paesaggistici.

**53) Domanda**

I n. 4 chioschi sono dotati di impianto idrico?

**Risposta**

Si veda risposta al quesito n. 47.

**54) Domanda**

È prevista l'installazione di una cappa fumaria nei locali tecnici sia della Caffetteria di Vicolo del Foro che della Casina Dell'Aquila?

**Risposta**

Si rappresenta che in entrambi i locali è presente una canna fumaria, e pertanto l'installazione della cappa di aspirazione dei fumi dovrà essere predisposta dal concessionario secondo quanto previsto dalla documentazione di gara e dalla normativa vigente.

**55) Domanda**

Vi chiediamo cortesemente di confermare che la fidejussione provvisoria è da intestare a Consip S.p.A. Via Isonzo, 19/E 00198 ROMA.

**Risposta**

Si conferma.

**56) Domanda**

In caso di costituenda ATI, la dichiarazione di domicilio ed accesso agli atti andrà compilata, firmata digitalmente e caricata dalla sola mandataria o ciascuna mandante dovrà compilare, firmare digitalmente e caricare la propria?

**Risposta**

Ciascun operatore componente il costituendo raggruppamento temporaneo dovrà compilare, firmare digitalmente e caricare a Sistema la propria Dichiarazione di domicilio e accesso agli atti. In alternativa è possibile caricare un unico documento sottoscritto digitalmente dai procuratori/legali rappresentanti di ciascun operatore componente il raggruppamento nel quale vengano forniti i dati di domicilio richiesti in relazione a ciascuno dei predetti operatori.

**57) Domanda**

A pagina 27 del disciplinare di gara è indicato quanto segue: "Il concorrente allega copia conforme all'originale della procura (corredata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del DPR 445/2000) oppure nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, la dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore/legale rappresentante sottoscrittore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura". Cosa si intende con questa richiesta?



### **Risposta**

Nel caso in cui dalla visura camerale del concorrente risultino i poteri del sottoscrittore è sufficiente la dichiarazione del medesimo resa all'interno della stessa domanda di partecipazione. Diversamente, nel caso in cui dalla visura non risultino tali poteri, al fine di attestarne il possesso da parte del soggetto (procuratore/legale rappresentante) che sottoscrive la domanda di partecipazione, è necessario allegare la procura notarile o atto equivalente (es: verbale di assemblea in cui vengono conferiti i poteri) da cui risultino i predetti poteri.

### **58) Domanda**

Si chiede se attualmente presso il Comune di Pompei è in vigore la raccolta differenziata e se la tassa sui rifiuti è a carico dell'ente. In caso contrario se a carico della Ditta Aggiudicataria di conoscere l'importo annuo relativo al pagamento della tassa.

### **Risposta**

Presso il comune di Pompei è in vigore la raccolta differenziata. Come previsto dalla documentazione di gara (par. 8 del Capitolato Tecnico), tutte le utenze, compresa la tassa sui rifiuti, sono da assolversi a carico del Concessionario. Non sono disponibili informazioni in merito all'importo della stessa.

### **59) Domanda**

Con la presa in carico dei lavori di ristrutturazione da parte dell'ente della "Casina dell'Aquila" destinata al servizio di Ristorazione oggetto della gara, si chiede di meglio specificare dove è stata predisposta in planimetria la zona/ambiente "cucina" destinata alla preparazione dei pasti. Sempre nella palazzina "casina dell'aquila" si chiede di conoscere il percorso corretto di accesso da parte degli utenti, con ingresso dal piano terra fino ai locali di consumazione/ristorante posti al 1° e 2° piano mediante l'utilizzo delle scale.

### **Risposta**

Si chiarisce che la collocazione dei locali adibiti a cucina è indicata nelle planimetrie allegare al Capitolato tecnico. Relativamente ai percorsi, sarà il concorrente nella propria offerta tecnica a organizzarli secondo il progetto di allestimento proposto.

### **60) Domanda**

Si chiede di conoscere i tempi di ultimazione previsti per la consegna di tutti i locali della Casina dell'Aquila, da consegnare alla Ditta e come riportato nel capitolato all'art.9.2 e da computo metrico allegato G. di gara, per l'ultimazione dei lavori a carico della Ditta. Ci preme evidenziare, a seguito del sopralluogo che al piano terra ci sono ambienti/locali dove non sono iniziate attività e/o predisposizioni degli ambienti destinati al servizio in progetto.

### **Risposta**

Si chiarisce che i tempi di esecuzione dei lavori sono coerenti con i tempi della gara in corso e che, come previsto al par. 9 del Capitolato Tecnico, entrambi i locali saranno consegnati al concessionario entro la data del verbale di presa in consegna dei locali completamente liberi e idonei per essere attrezzati e arredati per l'espletamento dei servizi. Allo stesso paragrafo è stato specificato anche che in fase di sopralluogo i lavori previsti dall'Amministrazione avrebbero potuto essere non completamente ultimati.

### **61) Domanda**

Per la caffetteria del Vicolo del Foro, si chiede di conoscere relativamente alle attrezzature di Bar (banco, vetrine, ecc.), cucina (forni, cuocipasta, piastre elettriche, ecc. e deposito (celle frigo per prodotti refrigerati re surgelati, scaffalature, ecc.) attualmente in uso, sono tutte di proprietà dell'ente. Se di proprietà si chiede un elenco dettagliato delle attrezzature.

### **Risposta**

Si veda risposta al quesito n. 36.

### **62) Domanda**

Sempre nella caffetteria del Vicolo del foro, si chiede se c'è l'autorizzazione all'utilizzo della terrazza ubicata al 1° Piano, e soprattutto l'utilizzo di coperture amovibili (ombrelloni o altro sistema simile) o vi è il divieto assoluto all'utilizzo per qualsiasi tipo di copertura ombreggiante.

**Risposta**

La terrazza della caffetteria sarà utilizzabile così come previsto dalla documentazione di gara. Relativamente alle ombreggiature, si vedano le risposte ai quesiti n. 42 e 52. Dato il contesto storico artistico della Casina dell'Aquila dovrà essere posta particolare attenzione alla stabilità delle strutture, alla salvaguardia del fabbricato storico e al rispetto dei valori paesaggistici.

**63) Domanda**

Si chiede di meglio chiarire le modalità di spurgo, se a carico della Ditta ed ogni quanti giorni è necessaria l'attività di spurgo.

**Risposta**

Nel rinviare a quanto previsto all'art. 8.3.4 del capitolato tecnico, si precisa che i reflui della Caffetteria del Foro, tramite un impianto di sollevamento e un impianto fognario a valle, vengono immessi in una vasca posizionata a valle. La periodicità dell'intervento di spurgo è legata all'affluenza degli avventori.

**64) Domanda**

Se a carico della ditta di confermare l'attività di spurgo per la sola caffetteria del foro.

**Risposta**

Si conferma, in quanto la Casina Dell'Aquila è allacciata alla rete fognaria e non è prevista alcuna attività di spurgo.

**65) Domanda**

Dalle piante disponibili si evince che è presente un unico accesso ai locali della caffetteria vicolo del foro. Si chiede se sia possibile prevedere un ulteriore accesso, nella porzione di immobile esclusa dai locali a disposizione del concessionario, al fine di ottimizzare la gestione dei flussi degli utenti, in entrata ed in uscita, anche al fine di garantire un miglior distanziamento sociale.

**Risposta**

Si vedano le risposte ai quesiti n. 46 e 51.

**66) Domanda**

Lo spazio antistante l'accesso ai locali della Caffetteria del Foro sarà a disposizione del concessionario o resterà in gestione al Parco Archeologico? In questo caso, in che maniera sarà utilizzato ed allestito?

**Risposta**

Si rappresenta che lo spazio antistante la Caffetteria è uno spazio pubblico del Parco Archeologico e non sarà a disposizione del concessionario. L'Amministrazione ha in progetto di integrare l'allestimento con un pergolato e con cestini per i rifiuti al fine di migliorarne l'utilizzo come area di sosta.

**66) Domanda**

Si prega di indicare, anche in via presunta, i costi connessi alla tassa per lo smaltimento rifiuti.

**Risposta**

Si veda risposta al quesito n. 58.

**67) Domanda**

È prevista un'area dedicata al consumo di pranzo a sacco? Se sì, dove è collocata?

**Risposta**

È oggi disponibile un'area di sosta pic-nic a est di Porta Anfiteatro. Tale area è in corso di riallestimento con panchine e aree di sosta e sarà disponibile nella nuova configurazione dall'estate 2022.

**68) Domanda**

I chioschi situati nel cortile di Casina dell'Aquila di quali allacci di utenze sono dotati? Sono dotati di scarico alla rete idrica?

**Risposta**

Si veda risposta al quesito n. 47.

**69) Domanda**

I locali cucina della Caffetteria di Vicolo del Foro sono dotati di canna fumaria?

**Risposta**

Si conferma.

**70) Domanda**

È possibile ipotizzare l'allestimento con sedute e tavoli dell'area esterna adiacente all'ingresso in vicolo delle terme?

**Risposta**

Si chiarisce che l'area in questione è esclusa dalla presente concessione. Si veda anche la risposta al quesito n. 66.

**71) Domanda**

È possibile conoscere la destinazione d'uso dell'Area individuata come SALONE (area esclusa dalla concessione)?

**Risposta**

Si rappresenta che per tale area esclusa dalla concessione è in ancora corso la decisione da parte dell'Amministrazione sulla sua funzione definitiva. In ogni caso tale funzione non sarà in contrasto con quella degli altri locali oggetto della presente gara.

**72) Domanda**

Il varco tra i due SALONI sarà tenuto aperto o è possibile ipotizzarne la chiusura?

**Risposta**

I due saloni non saranno comunicanti e il vano risulterà chiuso. I relativi lavori di chiusura saranno a carico dell'Amministrazione.

**73) Domanda**

Rispetto al progetto preliminare, è possibile in caso di assegnazione apportare adeguamenti tecnico funzionali sul progetto esecutivo.

**Risposta**

Premesso che il quesito non è chiaro, se si riferisce al progetto proposto dal concorrente, si riporta quanto previsto al par. 9.2 del Capitolato Tecnico: *“L'Amministrazione, prima della data di avvio delle attività (cfr. par. 10.2), si riserva la facoltà di concordare con l'Aggiudicatario modifiche ai progetti di allestimento, purché queste ultime: i) riguardino esclusivamente le finiture e siano di carattere meramente estetico; ii) siano limitate alla sala di fruizione pubblica, ossia la zona caffetteria e/o ristorante, escludendo gli ambienti laterali di servizio; iii) non abbiano alcun impatto sul Piano Economico Finanziario e sulla funzionalità del progetto presentato dal Concessionario sulla base del quale lo stesso ha organizzato il servizio. Le eventuali modifiche ai progetti di allestimento costituiranno obbligazioni contrattuali”.*

**74) Domanda**

Per le aree esterne che tipo di allestimento sarà concesso?

**Risposta**

Ferme restando le indicazioni riportate nel Capitolato Tecnico, i concorrenti potranno proporre le soluzioni progettuali ritenute più idonee rispetto alla propria proposta complessiva di ristorazione. Dato il contesto storico artistico della Casina dell'Aquila dovrà essere posta particolare attenzione alla stabilità delle strutture, alla salvaguardia del fabbricato storico e al rispetto dei valori paesaggistici.

**75) Domanda**

È possibile utilizzare altre aree interne o esterne per la preparazione di cibi?

**Risposta**

Premesso che il quesito non è chiaro, limitatamente agli spazi oggetto di concessione di cui ai par. 6.1 e 6.2 del Capitolato tecnico, i concorrenti sono liberi di proporre le soluzioni progettuali ritenute più idonee rispetto alla propria proposta complessiva nel rispetto delle prescrizioni del Capitolato Tecnico e delle normative vigenti, rammentando che, come



riportato al par. 8.2 del Capitolato tecnico, per la Caffetteria: *“Viste le limitate possibilità operative riguardanti la cottura di cibi in loco, sarà consentito al Concessionario di avvalersi della sinergia con il ristorante della Casina dell’Aquila per la preparazione esterna dei cibi e delle pietanze calde da somministrare”*. Non è possibile utilizzare ulteriori aree rispetto a quelle oggetto della concessione-

#### **76) Domanda**

Come elaborati grafici il bando prevede anche i rendering oltre a piante e schizzi grafici?

#### **Risposta**

Si conferma. Il par. 9.2 del Capitolato tecnico riporta che: *“Il Concorrente dovrà presentare in Relazione Tecnica, all’interno dei progetti di allestimento di entrambi i locali, una proposta progettuale corredata da prospetti, schizzi e render degli ambienti che chiarisca in modo più esaustivo la visione estetica e funzionale che intende attribuire ai locali”*.

#### **77) Domanda**

Si intendono vietati i ricorsi a precotti o preconfezionati acquisiti esternamente, ma non creati internamente al locale?

#### **Risposta**

Si chiarisce che il divieto di fare ricorso a cibi precotti o preconfezionati, riferito alle sole attività di ristorazione veloce e tradizionale presso la Casina dell’Aquila (par. 8.1 del Capitolato Tecnico), è da intendersi applicato a prodotti acquistati esternamente e non agli eventuali prodotti elaborati all’interno dell’attività in concessione per motivi di organizzazione delle preparazioni.

#### **78) Domanda**

Per quel che riguarda la caffetteria in via de Foro è possibile realizzare degli interventi che modifichino la distribuzione interna dei locali e in particolare la dimensione delle aree, posizionate al piano terra, destinate a preparazione, stoccaggio e lavaggio?

#### **Risposta**

Ferme restando le superfici e le finiture, il concorrente è libero di proporre eventuali ripartizioni interne non fisse (ad esempio divisione dello spazio con arredi e tramezzi leggeri ma non opere murarie che interferiscano pesantemente con le strutture originarie) nell’ambito del proprio progetto di allestimento. Tale eventuale diversa disposizione dovrà essere soggetta alle specifiche autorizzazioni di legge propedeutiche all’avvio dell’attività.

#### **79) Domanda**

In riferimento ai criteri tecnici, si richiede chiarimenti per quanto riguarda il format e numero di elaborati grafici/relazione tecniche scritte da presentare.

#### **Risposta**

Si chiarisce che, come indicato al par. 16 del Disciplinare di Gara, l’OFFERTA TECNICA è composta da:

1. Offerta tecnica (generata dal sistema) all’interno della quale confluiranno i criteri tecnici di tipo “tabellare” di cui alla tabella riportata al par. 18.1 del Disciplinare di Gara da inserire direttamente a sistema;
2. Relazione Tecnica all’interno della quale confluiranno i criteri tecnici di tipo “discrezionale” di cui alla tabella riportata al par. 18.1 del Disciplinare di Gara e che dovrà essere redatta secondo le regole e lo schema di risposta riportato all’Allegato 3 - Relazione Tecnica;
3. Elaborati grafici relativi ai progetti di allestimento (n. 4) che dovranno essere redatti secondo le regole riportate all’Allegato 3 - Relazione Tecnica.

#### **80) Domanda**

Si chiede di confermare che i fac-simili allegati alla documentazione di gara e denominati "Allegato 6\_Familiari conviventi" e "Allegato 8\_Dichiarazione DPCM 187-1991" NON siano da presentare in fase di gara, posto che nel Disciplinare non vi è menzione degli stessi.

#### **Risposta**

Si conferma.



Divisione Sourcing Sanità, Beni e Servizi

La Responsabile

(Dott.ssa Roberta D'Agostino)

---