



OGGETTO: GARA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE, CAFFETTERIA, DISTRIBUTORI AUTOMATICI E CATERING PER EVENTI PRESSO IL PARCO ARCHEOLOGICO DI OSTIA ANTICA – ID 2473

I chiarimenti della gara sono visibili sui siti: www.consip.it; www.acquistinretepa.it;

CHIARIMENTI

1) Domanda

In relazione alla stima dei ricavi di cui al capitolato tecnico e all'Appendice D PEF dei documenti di gara si richiede di: 1. Specificare razionali (prezzo medio, % sui fornitori) alla base dei calcoli dei ricavi per singolo sito culturale, e servizio di catering; 2. Fornire lo storico di eventi, manifestazioni svolte agli scavi nel 2019; 3. Fornire una programmazione degli eventi, manifestazioni per il 2022-2023.

Risposta

In riferimento al quesito di cui al punto 1., si precisa che i concorrenti sono liberi di stimare nel proprio PEF i ricavi dai servizi oggetto di gara attraverso una quantificazione di tasso di utilizzo percentuale e valore dello scontrino medio, e che questi ultimi valori vanno rapportati al numero di visitatori stimato alla tab. 2 del paragrafo 5 del Capitolato tecnico. Pertanto 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. D al Capitolato tecnico).

In riferimento ai quesiti di cui ai punti 2. e 3, si precisa che i ricavi da catering per eventi stimati nel PEF dalla stazione appaltante, riguardano esclusivamente gli eventi organizzati dal concessionario di cui al paragrafo 6.6.1 del Capitolato tecnico. Al riguardo non sono disponibili dati storici mentre la programmazione degli eventi e la stima dei relativi ricavi dovranno essere formulate dal concorrente fermo restando quanto previsto al paragrafo 6.6. del Capitolato tecnico.

2) Domanda

Si chiede conferma che facendo riferimento al Disciplinare di gara a pag. 34 art. 18.1 Criteri di valutazione dell’offerta tecnica, al punto 20 Progetto di allestimento della terrazza (Castello di Giulio II) il progetto di allestimento richiesto comprenda esclusivamente l’Area Ristoro Esterna, e siano esclusi dal progetto di allestimento tutte le altre aree interne che nell’Appendice B-Planimetrie dei locali a pag. 5 sono state evidenziate in tratteggio rosso.

Risposta

Si conferma. Si precisa tuttavia che, relativamente alle due piccole sale a ridosso degli spalti, di cui al paragrafo 6.4 del Capitolato tecnico, il Concessionario dovrà provvedere alla fornitura delle attrezzature e degli arredi necessari per lo svolgimento dei servizi, così come indicato al paragrafo 8 del Capitolato tecnico.

3) Domanda

In riferimento ai distributori che dovranno essere installati si chiede se nell’offerta deve essere prevista una copertura/tettoia, là dove non sia presente o se sarà cura del Concedente la sua fornitura.

Risposta

Si rimanda a quanto previsto al paragrafo 6.5 del Capitolato tecnico ovvero che solo i distributori posizionati nei siti Porti imperiali di Claudio e Traiano e Necropoli Laurentina dovranno avere idonea copertura di protezione dalle intemperie.

4) Domanda

Con riferimento al Disciplinare di gara a pag. 34 art. 18.1 Criteri di valutazione dell’offerta tecnica, al punto 20 Progetto di allestimento della terrazza (Castello di Giulio II) si chiede, se disponibile, di disporre del dwg.

Risposta

L’Amministrazione non dispone della documentazione richiesta.



5) Domanda

Considerato che all'art.5 del Capitolato Tecnico viene indicato che "nello specifico è stata condotta un'analisi di mercato sul tipo di servizio che s'intende realizzare ed è stato studiato il target di clientela in funzione del numero di visitatori dei siti, dell'ubicazione e della dimensione dei locali oggetto della Concessione, in base alla qualificazione della clientela e alla spesa media da questa sostenuta." e rilevato che codesta S.A. chiede una corretta definizione dell'offerta commerciale e promozionale centrata sui target di riferimento, si prega di voler fornire quanto segue:

- dati di provenienza dei visitatori ultimi disponibili, volendone specificare la distribuzione per paese se esteri e per provenienza regionale se italiani;
- dati sui vari target di visitatori individuati, a titolo esemplificativo, gruppi, famiglie, scolaresche, adulti, ragazzi, over 65, etc. ultimi disponibili;
- qualsiasi altro dato qualitativo/quantitativo relativo ai target individuati, al fine di una corretta formulazione dell'offerta tecnico/economica.

Risposta

In merito al target di clientela, si rinvia a quanto specificato al paragrafo 6.7 del Capitolato tecnico. Si precisa che non si dispone degli ulteriori dettagli richiesti.

6) Domanda

All'appendice "A" del Capitolato Tecnico "Dati storici", vengono indicati i fatturati del precedente gestore. Si chiede se gli importi annui forniti (2017/18/19) includono anche i servizi di catering/eventi effettuati. Si prega, in qualsiasi caso, di voler fornire gli importi annui relativi ai servizi catering/eventi effettuati.

Risposta

In merito al primo quesito si precisa che gli importi indicati non includono i servizi di catering/eventi. Per quanto riguarda gli importi annui relativi ai servizi di catering/eventi si rimanda alla risposta alla domanda n.1.

7) Domanda

In relazione anche al precedente quesito, e premesso che ogni operatore economico è invitato ad elaborare un proprio PEF, si prega di fornire la "ratio" che ha determinato nel "PEF di massima" fornito dalla S.A., la previsione di incassi annui relativi ai centri di ricavo "Scavi di Ostia Antica" e "Catering per eventi". A titolo esemplificativo, considerando nel "PEF di massima" il 2° di gestione, la sommatoria dei due centri di ricavo rispetto ai "dati storici" del 2019 è maggiore del 47,85%. Si prega di voler chiarire tale aspetto.

Risposta

Premesso che il quesito non è chiaro, si precisa che i dati storici indicati nell'Appendice A del Capitolato tecnico non includono quelli relativi al catering/eventi organizzati dal precedente Concessionario.

Per la determinazione degli incassi stimati dalla stazione appaltante si rimanda a quanto indicato al paragrafo 5 del Capitolato tecnico.

8) Domanda

Con riferimento all'allegato Appendice B Planimetrie dei locali a pag.5, si chiede conferma che il progetto di allestimento della terrazza del Castello di Giulio II, non riguardi l'area evidenziata in planimetria (il bastione in basso), ma bensì quello situato in alto a destra della medesima planimetria.

Risposta

Non si conferma. La terrazza oggetto di allestimento è quella indicata nella planimetria di cui all'Appendice B del Capitolato tecnico.

9) Domanda

Con riferimento al Capitolato al paragrafo 6.1 pag.8 "Il concessionario dovrà elaborare e sottoporre al Direttore dell'esecuzione di cui al successivo paragrafo 7.1, con cadenza quadrimestrale riferita alle stagioni, il menù che intende proporre agli utenti. In aggiunta si indica al medesimo paragrafo: "Il Direttore dell'Esecuzione inoltre monitora e controlla la corretta e puntuale esecuzione dei servizi, verificando gli standard qualitativi e la rispondenza degli stessi rispetto al presente documento e all'OFFERTA TECNICA (Relazione tecnica e Offerta tecnica generata dal sistema) del



Concessionario". Si chiede per tanto di confermare se nel documento da presentare Relazione Tecnica si debba inserire solo un elenco di tipologia di menu (per esempio: vegetariano, per bambini, etnico...) menu colazione, menu aperitivo, menu spuntino, menu light....descrivendone le caratteristiche o sia necessario riportare il dettaglio menu, con le proposte previste per stagioni/ giornata.

Risposta

Si chiarisce che, come riportato nel Disciplinare di gara alla tabella del paragrafo 18.1 al criterio n.8, i menù dovranno essere differenziati in base alla stagionalità dei prodotti.

10) Domanda

Con riferimento al Capitolato Tecnico a pag.7 art. 6.1 dove si riporta quanto segue: "Per l'apparecchiatura del servizio di ristorazione self service è richiesto tovagliato di qualità in carta con il logo del Parco, stoviglieria in ceramica, posateria in acciaio inox o similare, bicchieri in vetro di qualità, tovaglioli di carta con il logo del Parco, etc" si chiede di specificare se oltre al logo del Parco si possa apporre anche il logo scelto dal Proponente ed entrambi i loghi appariranno su qualsivoglia elemento di arredo venga proposto in offerta tecnica.

Risposta

Si conferma che, oltre al logo del Parco, è possibile apporre anche quello del concessionario purchè quest'ultimo sia, per dimensioni, significativamente inferiore a quello del Parco.

11) Domanda

Con riferimento all'allegato 6_Relazione Tecnica dove al punto III si riporta quanto segue: • nel numero delle pagine stabilito non verranno in ogni caso computati l'indice e l'eventuale copertina della Relazione Tecnica. Si chiede di specificare se anche la premessa è esclusa dal conteggio delle 30 pagine

Risposta

Si chiarisce che la premessa è inclusa nel conteggio delle 30 pagine.

12) Domanda

Avendo preso visione dell'intera Documentazione di Gara e ai fini della preparazione della relativa Offerta, siamo gentilmente e chiederVi a titolo integrativo, quanto segue:

1. file DWG o PDF con le misure e indicazione degli spazi dati in concessione per il Castello di GIULIO II;
2. per i locali SCAVI DI OSTIA, l'ubicazione rispetto all'area Archeologica (SCAVI DI OSTIA);
3. altezza interna dei locali cucina, ristorante, magazzino e spogliatoi;
4. i distributori dell'ACROPOLI LAURENTINA sono previsti esterni, come indicato dal Bando occorre proporre delle tettoie. Per quanto riguarda invece il Sito PORTI IMPERIALI DI CLAUDIO E TRAIANO? In generale, per tutti i distributori esterni andrebbero previste tettoie?
5. ubicazione del CASOLARE TORCONICA nel Sito dei PORTI IMPERIALI DI CLAUDIO E TRAIANO

Infine, potreste gentilmente confermarci che NON è prevista una Clausola Sociale relativa alla Gara in oggetto?

Risposta

Relativamente ai quesiti di cui ai punti 1., 2., 3. e 5. si chiarisce che:

- in documentazione di gara è stata già fornita la planimetria in pdf del Castello di Giulio II nella quale sono indicati i locali oggetto di concessione. L'Amministrazione non dispone della planimetria in formato dwg;
- per le misure degli spazi del Castello di Giulio II, l'ubicazione dei locali di SCAVI DI OSTIA rispetto all'Area archeologica, l'altezza interna dei locali cucina, ristorante, magazzino e spogliatoi, nonché l'ubicazione del Casale Torlonia, si rinvia a quanto verificato in fase di sopralluogo.

Relativamente al quesito di cui al punto 4. si rimanda alla domanda n. 3).

Infine si conferma che non è prevista clausola sociale.

Divisione Sourcing Sanità, Beni e Servizi
La Responsabile
(Dott.ssa Roberta D'Agostino)