

GARA PER L’AFFIDAMENTO AREE IN SUBCONCESSIONE PER LO SVOLGIMENTO DI ATTIVITA’ DI BAR

QUESITI

Si pubblicano le risposte ai seguenti quesiti sollevati in merito alla gara come in oggetto:

QUESITO N. 1

“Si chiede di poter ottenere precisa indicazione in ordine ai seguenti elementi riferiti al personale attualmente in forza:

- CCNL applicato;
- tipo di contratto (full-time, part-time, tempo determinato o indeterminato);
- inquadramento (livello) e qualifica (operaio o impiegato);
- RAL suddivisa per singola voce;
- orario contrattuale annuo;
- presenza di polizze per previdenza integrativa e assicurativa;
- si richiede inoltre se esiste un Contratto Integrativo Aziendale che determina ulteriori trattamenti non contemplati dal CCNL applicato.”

RISPOSTA

Si riportano le informazioni trasmesse dall’attuale Subconcessionario delle aree:

- CCNL applicato: Turismo pubblici esercizi FIPE CONFCOMMERCIO.
- livelli di inquadramento:
 - 1 6° livello
 - 29 5° livello
 - 10 4° livello
 - 2 3° livello
 - 1 2° livello
 - 1 1° livello
- qualifiche e orari di lavoro:*
- 24 operai part time
- 19 operai full time
- 1 impiegato full time
- * a questo si aggiunge il personale stagionale assunto in somministrazione.
- costo medio annuo:
 - nel 2014 il costo medio annuo della forza lavoro è stato di 1.510.000 euro.

QUESITO N. 2

“In merito alle modalità di costituzione provvisoria in forma di fideiussione bancaria o assicurativa, si chiede se la stessa possa essere rilasciata anche da intermediari finanziari iscritti all’elenco speciale di cui all’art. 107 D. Lgs. 358/93 e se è ammessa la riduzione del 50% dell’importo, nel caso di possesso di certificazione di qualità.”

RISPOSTA

In entrambi i casi la risposta è negativa. Relativamente alla fideiussione, sono ammissibili solo garanzie rilasciate da banche o da primarie compagnie assicurative.

QUESITO N. 3

“E’ possibile conoscere il volume d’affari delle aree oggetto di gare attualmente gestite dalla società Chef Express S.p.A. realizzato nell’ultimo triennio?”

RISPOSTA

I dati sul volume d’affari delle aree oggetto di gara non sono elementi che la Sogaer è tenuta a fornire ai fini della formulazione dell’offerta. L’analisi del presumibile fatturato degli spazi rientra, infatti, tra le valutazioni di spettanza dell’imprenditore da eseguirsi attraverso propri studi e previsioni.

QUESITO N. 4

“Le certificazioni devono essere possedute alla data della gara (7 Aprile) o in seguito alla stipula del contratto?”

RISPOSTA

Le certificazioni di cui al comma 5 dell’articolo 2 devono essere posseduti al momento della esecuzione del contratto.

QUESITO N. 5

“Si chiede di poter ricevere indicazioni circa il volume di traffico passeggeri con specifica in merito a:

- suddivisione del numero passeggeri nazionali ed internazionali
- ripartizione passeggeri per sesso e fascia di età
- distribuzione del traffico passeggeri e movimenti distinti per stagione Winter e Summer, con analisi del traffico anche su base giornaliera e mensile con evidenza dei picchi, peak hour – peak day – peak month.”

RISPOSTA

I dati sul traffico passeggeri sono disponibili sul sito di Sogaer (<http://www.sogaer.it/>).

QUESITO N. 6

“Le informazioni da fornire in Busta 1, sub d), quindi quali strutture, decorrenza e durata, si riferiscono a quelle di cui al requisito sub c), quindi alle attività che compongono il fatturato minimo di 4,7 milioni di euro?”

RISPOSTA

Il requisito sub d) del Disciplinare di Gara si riferisce a strutture in cui l’impresa svolge attualmente l’attività di bar caffetteria. La dichiarazione sub c) deve riferirsi a attività, svolte presso strutture come descritte, relativamente alle quali negli ultimi tre bilanci chiusi sia stato registrato un fatturato dell’ammontare indicato.

QUESITO N. 7

“Potete specificare meglio il contenuto del business plan da inserire nell’offerta economica?”

RISPOSTA

Il business plan è un documento redatto secondo gli ordinari criteri delle scienze aziendali in grado di fornire le informazioni circa il progetto, gli obiettivi e la pianificazione patrimoniale, economica e finanziaria dell’offerta.

QUESITO N. 8

“Con riferimento al punto num. 3 sub a), è possibile inserire direttamente la Visura Camerale in originale?”

RISPOSTA

Ai sensi degli art. 40 e 46 del D.P.R. 455/2000, i gestori di pubblico servizio non possono ricevere documenti relativi a iscrizione in albi, registri o elenchi tenuti da pubbliche amministrazioni, i quali dovranno essere attestati dalle imprese solo mediante dichiarazioni sostitutive.

QUESITO N. 9

“In riferimento al Business Plan, o piano economico finanziario, indicato al punto 3 dell'art. 3.3 del Disciplinare si chiede di voler chiarire cosa si intenda per pianificazione finanziaria dell'offerta.”

RISPOSTA

Per pianificazione patrimoniale si intende l'indicazione degli investimenti previsti per la messa in esercizio dell'attività.

Per pianificazione economica si intende l'indicazione dei costi e ricavi attesi, con precisazione dei parametri utilizzati per la loro individuazione.

Per pianificazione finanziaria si intende l'individuazione dei flussi finanziari in entrata e in uscita derivanti dagli investimenti necessari sia all'attivazione, che alla conduzione dell'attività.

QUESITO N. 10

“[Si chiede] se i dati forniti sul personale (livelli di inquadramento, qualifiche e orari di lavoro, costo medio annuo) si riferiscono esclusivamente al personale impiegato nelle cinque aree oggetto di gara o includono tutto il personale attualmente in forza del subconcessionario presso le aree gestite in aeroporto, incluso il ristorante.”

RISPOSTA

Si riportano le specificazioni trasmesse dall'attuale Subconcessionario:

- Livelli di inquadramento:

24 5° livello
10 4° livello
2 3° livello
1 2° livello
1 1° livello

- Qualifiche e orario di lavoro:*

18 operai part time
19 operai full time
1 impiegato full time

* a questo si aggiunge il personale stagionale assunto in somministrazione

- costo lavoro medio annuo:

nel 2014 il costo medio annuo della forza lavoro adibita ad attività bar è stato di 1.430.000 euro.

QUESITO N. 11

“[Si chiede] di ricevere indicazioni sul tempo medio di permanenza del passeggero in partenza (pre e post controlli di sicurezza).”

RISPOSTA

Non esistendo specifici dati ufficiali a disposizione del pubblico, l'informazione richiesta non può essere fornita. Si segnala che i dati ufficiali sul traffico passeggeri sono disponibili sul sito di Sogaer (<http://www.sogaer.it/>) e maggiori informazioni possono essere tratti dalla carta dei Servizi dell'Aeroporto, anch'essa disponibile sul predetto sito Sogaer.

QUESITO N. 12

“[Si chiede] di ricevere indicazioni sulla spesa per passeggero calcolata come fatturato derivante da attività di ristorazione-bar diviso per i passeggeri totali del 2014.”

RISPOSTA

Non esistendo specifici dati ufficiali a disposizione del pubblico, l'informazione richiesta non può essere fornita. Si segnala che i dati ufficiali sul traffico passeggeri sono disponibili sul sito di Sogaer (<http://www.sogaer.it/>) e maggiori informazioni possono essere tratti dalla carta dei Servizi dell'Aeroporto, anch'essa disponibile sul predetto sito Sogaer.

QUESITO N. 13

“[Si chiede] di conoscere il livello di royalty attualmente corrisposto dal subconcessionario per le aree in oggetto.”

RISPOSTA

Si ritiene che il dato richiesto esuli dal novero delle informazioni necessarie per la presentazione dell'offerta.

QUESITO N. 14

“[Si chiede] di ricevere indicazioni sullo sconto minimo applicato agli operatori aeroportuali.”

RISPOSTA

Non esiste una soglia minima di sconto per gli operatori aeroportuali.

QUESITO N. 15

“[Si chiede] di ottenere informazioni sul numero di scontrini annuo per ciascun punto vendita.”

RISPOSTA

Si riporta di seguito il numero degli scontrini emessi in ciascun locale bar/caffetteria nell'anno 2014:

1. area bar arrivi	quota 0	329.291
2. area bar galleria commerciale	quota 5,60	272.961
3. area bar partenze internazionali	quota 0	0
4. area bar molo partenze	quota 5,90	426.520
5. area bar partenze nazionali	quota 0	94.589

QUESITO N. 16

“[Si chiede] di conoscere il volume di fatturato realizzato nelle aree oggetto di gara.”

RISPOSTA

Vedi risposta al Quesito 3.

QUESITO N. 17

“[Si chiede] di indicare la data prevista di consegna dei locali.”

RISPOSTA

La consegna dei locali sarà eseguita al completamento degli accertamenti e delle procedure di verifica dei requisiti di legge (vedi paragrafo 4.3 del Disciplinare di gara).

QUESITO N. 18

“[Si chiede] di ricevere il piano dei voli invernali ed estivi, in arrivo e in partenza.”

RISPOSTA

L'attuale programmazione dei voli è presente sul sito (<http://www.sogaer.it/>).

QUESITO N. 19

“[Si chiede] se il requisito minimo di 4,7 milioni di euro per ciascun anno, di cui alla lettera c) del disciplinare di gara, si riferisce ad un unico locale adibito ad attività di bar/caffetteria all'interno di strutture commerciali complesse o se si riferisce ad una pluralità di locali adibiti a tale attività all'interno di strutture commerciali complesse.”

RISPOSTA

Il requisito minimo di 4,7 milioni di euro per ciascun anno, di cui alla lettera c) del disciplinare di gara, può essere riferito a un unico locale o a una pluralità di locali adibiti ad attività di bar/caffetteria all'interno di una stessa struttura commerciale complessa, ad alta frequenza di pubblico, quali aeroporti, stazioni ferroviarie o marittime, autostrade.

QUESITO N. 20

“[Si chiede] di prorogare il termine di presentazione delle offerte al 14 aprile 2015, entro le ore 12.”

RISPOSTA

Il termine di presentazione delle offerte previsto dalla documentazione di gara non può essere prorogato.