



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Agenzia per i servizi
Ufficio Gestione gare
Via Dogana, 8 - Trento
Tel. 0461.496444 - Fax 0461.496422
e-mail: uff.appalti@provincia.tn.it

Trento, 23 MAG 2011

Prot. n. S153/2011/31021 /3.5/474/11

Oggetto: "GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL LOCALE INTERNO AGLI UFFICI DELLA PROVINCIA PRESSO IL "CENTRO EUROPA" sito in via Romagnosi, n. 9, a Trento, al fine di gestire lo SPACCIO INTERNO.

CHIARIMENTI

Alla luce di alcuni quesiti di natura tecnica relativi alla gara in oggetto formulati da alcuni concorrenti interessati a partecipare alla procedura, il competente Servizio Espropriazioni e Gestioni Patrimoniali con nota prot. n. S146/2011/307863/3.5/27/11 dd. 20/05/2011 ha precisato quanto segue.

Quesito n. 1: Nei requisiti di ordine generale viene richiesto di dichiarare al punto 6: "che il concorrente si obbliga a garantire, in caso di aggiudicazione per tutta la durata del rapporto contrattuale e per l'intero orario di apertura giornaliera del bar interno, un numero minimo di due addetti ai vari servizi (cassa/riscossione, preparazione, distribuzione, mescita, igiene ecc)": tale obbligo comprende anche le giornate coincidenti con le ferie estive, periodi festivi, giornate "ponti" di festività, dove gli incassi diminuiscono mediamente del 20/30% con punte del 50%?

Risposta: si ritiene che debbano esserci due addetti anche nei periodi indicati nel quesito. Sarà eventualmente possibile, previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione, decidere di effettuare la chiusura per ferie proprio nei periodi suddetti.

Quesito n. 2: per evidenti limiti strutturali, gli spazi a disposizione per la preparazione di panini, insalate, macedonie ecc. non sono assolutamente in linea con le normative cogenti in materia igienico/sanitaria; per tale motivazione il gestore, per operare in regola, deve effettuare tali preparazioni in altro laboratorio/cucina esterna.

Si chiede se le ore destinate a tali preparazioni, effettuate in altro locale, potranno essere considerate nel totale delle ore richieste (dal lunedì al giovedì minimo n° ore 18,50, il venerdì minimo n° ore 13).

Risposta: consultata l'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari, si può affermare che gli unici adempimenti per rendere il locale perfettamente a norma per la preparazione di pasti veloci sono il posizionamento di una lavastoviglie e la redistribuzione degli arredi.

Gli allacci per la lavastoviglie verranno predisposti dall'Amministrazione in accordo con l'aggiudicatario, mentre il reperimento della lavastoviglie sarà a carico di quest'ultimo.

Conseguentemente il tempo eventualmente impiegato per la preparazione dei pasti in altro laboratorio non potrà essere conteggiato nel monte ore stabilito.

IL DIRIGENTE DELL'AGENZIA
- dott. Leonardo Caronna -

PF/RG