

**Bar-Jausenstation
„Mendelbahn St. Anton – Men-
del“ - Kaltern
GEWERBEVERMIETUNG**

BEKANNTMACHUNG
nach Art. 4 des GVD Nr. 50/2016

DER DIREKTOR
g i b t b e k a n n t,

dass die STA - Südtiroler Transportstrukturen AG beabsichtigt die Bar/Jausenstation „Mendelbahn St. Anton – Mendel“ in der Ortschaft St. Anton Kaltern

zu übergeben

Allgemeine Informationen:

Vergabestelle/Auftraggeber:

STA - Südtiroler Transportstrukturen AG
Gerbergasse 60
I-39100 Bozen (BZ)

Zertifizierte E-Mail Adresse (PEC):
sta@pec.bz.it

Mindestmietzins:

€ 830,00 / Monat für die ersten 9 Jahre
€ 5.573,00 / Monat für die darauffolgenden 9 Jahre

Art des Verfahrens:

Offenes Verfahren in traditioneller Form

Kurzbeschreibung der Vergabe:

Dem Mieter wird ein Teil der Bauparzelle 589 in K.G. Kaltern Kat. C/1 Kl. 4 und A/4 Kl. 3 und Kl. 4 in der E.Zl.6413 II, ohne Ausstattungen sowie im Zustand wie vorgefunden, laut Grundriss in der Anlage (Anlage 1) zur Miete überlassen. Das Lokal liegt in einer attraktiven Position in

**Cafè-Ristoro
“Funicolare S. Antonio – Men-
dola” - Caldaro
LOCAZIONE COMMERCIALE**

AVVISO
ai sensi dell’art. 4 del D.Lgs. n. 50/2016

IL DIRETTORE
r e n d e n o t o

che la STA – Strutture Trasporto Alto Adige SpA ha intenzione di procedere all’affidamento in locazione del Bar Ristoro “Funicolare S. Antonio-Mendola” in località S. Antonio Caldaro.

Informazioni generali:

Stazione appaltante/Ente Committente:

STA – Strutture Trasporto Alto Adige SpA
Via dei Conciapelli 60
I-39100 Bolzano (BZ)

Indirizzo di posta elettronica certificata:
sta@pec.bz.it

Canone minimo:

€ 830,00 / mese per i primi 9 anni
€ 5.573,00 / mese per i successivi 9 anni

Tipo di procedura:

Procedura aperta svolta in modalità tradizionale

Breve descrizione dell’affidamento:

Al conduttore viene consegnata in locazione una parte della P.ed 589 in C.C. Caldaro cat. C/1 cl.4 e A4 cl.3 e 4 in P.T. 6413 II, senza allestimenti e nello stato in cui si trova, come risultante dalla planimetria in allegato (all. 1). Il locale si trova in posizione attraente, in un

einem historischen Gebäude ohne eine besonders geprägte Architektur, das Anfang des 20. Jahrhunderts (1903) errichtet wurde. Die ursprüngliche Anlage, die als Jausenstation mit Bar/Café tätig war, ist seit 2010 nicht mehr in Betrieb. Die Anlage umfasst ein Untergeschoss „Keller“, Erdgeschoss mit Räumen zur beliebigen Verwendung, Speisesaal, Küche, Vorratsraum usw. Im ersten Stock befinden sich ursprünglich als Dienstwohnungen verwendete Räume mit sanitären Einrichtungen. Anliegend steht ein „Garten“-Außenbereich mit der Möglichkeit der Verwendung in Erweiterung der Handelstätigkeit zur Verfügung. Die Anlage befindet sich neben der Mendelbahn St. Anton - Mendel in Panoramalage und eignet sich gut als Beherbergungsstätte und Aufnahmeort sowohl für Touristen als auch für aus der Umgebung kommende Besucher. Die Standseilbahn wird von ca. 180.000 Passagieren/Jahr genutzt. Der großzügig angelegte Parkplatz und die gut ausgebauten Zufahrtswege richten sich an unterschiedliche Zielgruppen, darunter Auto-, Motorrad- und Fahrradtouristen.

Die Anlage verfügt über eine Autobus-Endstation mit Verbindungen nach Kaltern sowie zum gesamten außerörtlichen Netz.

Kürzlich wurden Sanierungsmaßnahmen der Gewerbestruktur durchgeführt. Dazu gehörten die Isolierung der Bodenplatte, Wärmedämmung der Gebäudehülle mit Thermomörtel, Austausch der Außenfenster- und -türen, Installation neuer sanitärer Anlagen, Außenanstriche, Wiederherstellung der Wasser-, Abfluss-, Strom- und Gasanschlüsse. Die Innenbereiche der Verkaufsräume werden im Rohzustand oder ohne Finish oder Ausstattung gelassen, um optimal den Anforderungen der unternehmerischen Entwicklung des künftigen Betreibers zu entsprechen.

Es werden nur jene Angebote in Betracht gezogen, welche in italienischer oder deutscher Sprache gestellt werden.

fabbricato storico dall'architettura non particolarmente marcata, appartenente ai primi anni del "900" (1903). Nasce come struttura di Ristoro – Bar Caffè non più in attività dall'anno 2010. La struttura comprende un piano interrato "cantine", piano terra con locali attribuibili a qualsiasi tipo di utilizzo sala ristoro, cucina, dispensa ecc. Al piano primo, locali in origine utilizzati come appartamento di servizio con servizi. È disponibile in adiacenza una area esterna a "giardino" con possibilità di utilizzo in estensione all'attività commerciale. La struttura è collocata a fianco dell'impianto Funicolare S. Antonio - Mendola in posizione panoramica, si predispone bene come struttura ricettiva e di accoglienza sia per l'utenza turistica che per l'utenza residenziale locale. La Struttura funicolare oggi ha un'affluenza di circa 180.000 passeggeri /anno e l'ampio parcheggio auto e la viabilità di asservimento, si predispongono ad accogliere utenza diversa, automobilistica, motociclistica e cicloturistica.

La struttura dispone di fermata autobus capolinea, che da collegamento al paese di Caldaro ed all'intera rete extraurbana.

Sono appena stati eseguiti interventi di riqualificazione della struttura commerciale, isolamento delle fondazioni cappotto delle superfici perimetrali dell'edificio con malte termiche, sostituzione dei serramenti esterni realizzazione di nuovi servizi igienici, tinteggiature esterne, ricostruzione degli allacciamenti a rete idrica e di scarico, alla rete elettrica, e gas. Gli interni dei locali commerciali verranno lasciati al grezzo o nello stato in cui si trovano non finiti o arredati al fine di ottimizzare ed incontrare maggiormente le esigenze di sviluppo commerciale del futuro gestore.

Saranno prese in considerazione soltanto le offerte, formulate in lingua italiana o tedesca.

Vertragsdauer:

Gewerbevertrag der Dauer von 9 Jahren und weitere 9 Jahre für den zweiten Zeitraum, es sei denn der Vertrag wird gekündigt.

Teilnahmeanforderungen:

Von der Ausschreibungsteilnahme ausgeschlossen sind die Subjekte, die nicht im Besitz der Voraussetzungen allgemeiner Ordnung nach Art. 80 des GvD Nr. 50/2016 sind.

Zu diesem Verfahren zugelassen sind Subjekte im Besitz folgender Voraussetzungen:

- Technische und berufliche Leistungsfähigkeit:
Die Wirtschaftsteilnehmer müssen in den letzten drei Jahren vor Veröffentlichung eine gleichartige Tätigkeit mit einem nachweisbaren durchschnittlichen Jahresumsatz von mindestens 150.000 Euro ausgeführt haben.

Es wird präzisiert, dass die Tätigkeiten nach dem obenstehenden Absatz die Betriebsführung und das Management von Beherbergungsstätten – Bars – Restaurants betreffen müssen.

Der Zweck dieser Prozedur ist die Wiederaufnahme einer in der Vergangenheit bestehenden Tätigkeit. Dabei soll dem Betriebsort durch Initiativen zur einer Sanierung der Immobilie sowie das Angebot eines einladenden, stabilen, sicheren und innovativen Service eine höhere Attraktivität zuteil werden.

Kriterium für den Zuschlag:

Der Zuschlag wird aufgrund des „wirtschaftlich günstigsten“ Angebotes ermittelt.

Gewichtung der Bewertungselemente:

Preis: 30 %

Qualität: 70 %

Durata del contratto:

Contratto tipo commerciale della durata di 9 anni ed ulteriori 9 anni per il secondo periodo salvo disdetta.

Requisiti di partecipazione:

Non saranno ammessi alla partecipazione alla gara i soggetti in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016.

Saranno ammessi alla presente procedura i soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

- requisiti di capacità tecnica e professionale:
Gli operatori economici devono avere svolto, negli ultimi tre anni decorrenti dalla data di pubblicazione, un'attività analoga con un fatturato medio annuo dimostrabile pari a minimo Euro 150.000.

Si specifica che le attività di cui al precedente comma devono riguardare la conduzione di esercizio e di gestione di strutture ricettive – Bar – Ristoranti o simili.

Lo scopo della presente procedura è quello di confermare un'attività presente in precedenza e conferire al luogo di esercizio attrattività attraverso un pool di iniziative di riqualificazione della struttura e offerta di un servizio accogliente, stabile, sicuro ed innovativo.

Criteri di aggiudicazione:

L'appalto sarà aggiudicato al concorrente che avrà presentato l'offerta „economicamente più vantaggiosa“.

Ponderazione elementi di valutazione:

Prezzo: 30 %

Qualità: 70 %

Bewertung des Elements **Preis**:

Angebotener Mietzins

----- x 30

Höchster angebotener Mietzins

Valutazione dell'elemento **prezzo**:

canone mensile offerto

----- x 30

canone mensile massimo offerto

Bewertung des Elements **Qualität**:

Aggregations-Ausgleichsmethode:

Eine technische Kommission geht nach folgendem Verfahren vor:

Die Koeffizienten für die qualitativen Kriterien werden über dem Mittelwert derselben, variabel zwischen null und eins, bestimmt, zugewiesen im Ermessen der einzelnen Mitglieder des technischen Ausschusses. Der einzelne Mittelwert wird bis auf die zweite Dezimalstelle berechnet. Dabei wird die zweite Dezimalziffer auf die obere Einheit aufgerundet, wenn die dritte Dezimalziffer größer oder gleich 5 ist, und auf die untere Einheit abgerundet, wenn die dritte Dezimalziffer kleiner als 5 ist.

Die Punktevergabe resultiert aus der Multiplikation der besagten Koeffizienten mit dem Gewicht des entsprechenden Bewertungselements.

Das Ergebnis der Multiplikation der Mittelwerte mit der jeweiligen Punktezahl wird mit derselben Modalität wie oben aufgerundet.

Die höchste Punktezahl jedes qualitativen Kriteriums wird übertragen auf die vorgesehene Höchstpunktzahl für jenes Kriterium selbst. Alle anderen Punktevergaben erfolgen in Proportion.

Die aus der Summe der neu parametrisierten Punktezahlen bezüglich der qualitativen Kriterien resultierende höchste Punktezahl wird auf die vorgesehene Höchstpunktzahl für das technische Angebot (für das Element „Qualität“)

Valutazione elemento **qualità**:

Metodo aggregativo compensatore:

Una commissione di valutazione tecnica procederà secondo il seguente iter:

I coefficienti per i criteri qualitativi sono determinati, attraverso la media degli stessi, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli membri della Commissione tecnica. La singola media è calcolata fino al secondo decimale, arrotondando la seconda cifra decimale all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque, all'unità inferiore qualora la terza cifra decimale sia inferiore a cinque.

Il punteggio è dato dalla moltiplicazione di detti coefficienti per il peso del relativo elemento di valutazione.

Il risultato della moltiplicazione della media per il relativo punteggio sarà arrotondato con la stessa modalità di cui sopra.

Il punteggio più elevato di ogni criterio qualitativo viene riportato al punteggio massimo previsto per quel criterio stesso e tutti gli altri punteggi vengono riportati in proporzione.

Il punteggio più elevato risultante dalla somma dei punteggi riparametrati relativi ai criteri qualitativi viene riportato al punteggio massimo previsto per l'offerta tecnica (per l'elemento "qualità"), i punteggi attribuiti agli altri concorrenti

übertragen. Die den anderen Mitbewerbern zugewiesenen Punktzahlen werden proportional angepasst (zweifache Neuparametrisierung).

Bewertungskriterien:

Die Bewertungskriterien sind in der Anlage „Tabelle der Bewertungs- und Begründungskriterien“ angeführt.

Verpflichtender Lokalausweis:

Nach Terminabsprache ist, bei sonstigem Ausschluss, bis spätestens 08/03/2018 ein verpflichtender Lokalausweis durchzuführen.

Bezugsperson:

Giampaolo Vattai, tel. 0471312888 – Mail giampaolo.vattai@sta.bz.it

Vorlage der Angebote – Frist und Modalitäten:

Die interessierten Kandidaten müssen folgende Unterlagen im geschlossenen Umschlag mit Bezeichnung der Vergabe an die nachstehende Adresse senden:

STA - Südtiroler Transportstrukturen AG
Gerbergasse 60
39100 Bozen

VERZEICHNIS DER UNTERLAGEN

- A) Teilnahmeantrag (Anlage)
- B) Technisches Angebot (siehe “Tabelle Bewertungskriterien”)
- C) Wirtschaftliches Maximalangebot (Anlage)

Das Angebot muss bei sonstigem Ausschluss aus dem Verfahren bis 09.00 Uhr am 08.04.2019 bei der STA AG eintreffen.

vengono adeguati in misura proporzionale (doppia riparametrazione).

Criteri di valutazione:

I criteri di valutazione sono contenuti nell'allegato “Tabella criteri di valutazione e motivazionali”.

Sopralluogo obbligatorio:

Previo appuntamento deve essere espletato, a pena d'esclusione, entro e non oltre il 08/03/2018 un sopralluogo obbligatorio.

Persona di riferimento:

Giampaolo Vattai, tel. 0471.312888 – Mail giampaolo.vattai@sta.bz.it

Presentazione delle offerte – Termine e modalità:

I candidati interessati devono far pervenire la seguente documentazione in busta chiusa indicante l'affidamento all'indirizzo:

STA - Strutture Trasporto Alto Adige SpA
Via Conciapelli 60
39100 Bolzano

ELENCO DOCUMENTAZIONE:

- A) Istanza di partecipazione (allegata)
- B) Offerta tecnica (vedasi “Tabella Criteri di valutazione”)
- C) Offerta economica in rialzo (allegata)

L'offerta deve pervenire alla STA SpA entro le ore 09.00 del giorno 08/04/2019 a pena di esclusione dal procedimento.

Die Einreichung der vorgeschriebenen Unterlagen erfolgt ausschließlich auf Risiko des Teilnehmers. Falls diese vorgeschriebenen Unterlagen aus irgendwelchen Gründen, auch technischer Art, nicht innerhalb der angegebenen Frist bei der oben angeführten Adresse eingereicht werden, so können diese nicht berücksichtigt werden. Bei Versand mittels Post oder Kurier zählt das Datum des Erhalts bei der STA, nicht der Poststempel.

Datenschutzhinweis

Die Informationen gemäß den Artikeln 13 und 14 der EU-Verordnung 2016/679 (DSG) sind verfügbar

https://www.sta.bz.it/smartedit/documents/download/180911_verarbeitung_persoenerlicher_date_n_vertraege.pdf.

Die Verarbeitung der für die Durchführung dieses Vertrages erforderlichen personenbezogenen Daten erfolgt in Übereinstimmung mit den vorgenannten Rechtsvorschriften, die die Ausübung der Rechte der von diesem Vertrag Betroffenen gewährleisten.

Eine Kopie dieser Informationen kann bei STA per Telefon oder E-Mail angefordert werden.

Für Informationen können sich die Interessierten an Sylvia Vicinanza, Tel. +39 0471 312817 – Mail sylvia.vicinanza@sta.bz.it wenden.

Bozen Bozen, den 20/02/2019

L'invio della documentazione prescritta avviene ad esclusivo rischio del partecipante. Qualora la stessa documentazione non dovesse per un qualsiasi motivo anche di natura tecnica pervenire a STA all'indirizzo sopra indicato entro il termine prescritto, questa non potrà essere presa in considerazione. Qualora si procede all'invio mediante posta o corriere, vale la data di ricezione da parte di STA e non il timbro postale.

Informativa in materia di protezione dei dati personali

L'informativa, ai sensi degli articoli 13 e 14 del regolamento UE 2016/679 (GDPR) è disponibile alla

[pagina https://www.sta.bz.it/smartedit/documents/download/180911_trattamento_dati_personali_contratti.pdf](https://www.sta.bz.it/smartedit/documents/download/180911_trattamento_dati_personali_contratti.pdf).

Il trattamento dei dati personali necessari per l'esecuzione del presente contratto avverrà nel rispetto della citata normativa garantendo l'esercizio dei diritti agli interessati dalla stessa.

Copia dell'informativa può essere richiesta contattando STA telefonicamente o mezzo posta elettronica.

Per informazioni gli interessati potranno rivolgersi a Sylvia Vicinanza, tel. +39 0471 312817 – Mail sylvia.vicinanza@sta.bz.it.

Bolzano, lì 20/02/2019

DER DIREKTOR - IL DIRETTORE

Joachim Dejaco

(digital unterzeichnet - firmato digitalmente)

Anlagen:

- Teilnahmeantrag
- „Konzept“
- Grundrisse - Vergabebereiche
- Tabelle der Bewertungskriterien
- Wirtschaftliches Angebot
- Schätzung

Allegati:

- Istanza di partecipazione
- "Concetto"
- Planimetrie – aree di affidamento
- Tabella dei criteri di valutazione dell'offerta
- Offerta economica
- Stima