

**PROCEDURA APERTA PER L'AGGIUDICAZIONE DI UN APPALTO PUBBLICO
AVENTE AD OGGETTO LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA NEI NIDI, NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI E STATALI,
NELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO – PERIODO 1
SETTEMBRE 2016 – 30 GIUGNO 2025 -**

Q = quesito

R = risposta

Q1:

Disciplinare art 11.2 in riferimento al punto d) si chiede:

- a) di chiarire se con *“servizi analoghi a quelli oggetto della prestazione principale”* debbano essere intesi esclusivamente servizi di ristorazione scolastica o si possano includere servizi di ristorazione collettiva anche per altri settori (per es. aziendale);
- b) di confermare che con la dicitura *“anche non necessariamente nell'ambito di una stessa commessa”* si intende che i 5.500 pasti giorno gestiti contemporaneamente possono anche essere la somma di più appalti diversi (per es. Comune di X + Comune di Y + Comune di Z).

R1:

a) Come riportato al punto 11.2 let d) del disciplinare di gara il requisito attiene alla precedente gestione di servizi di ristorazione collettiva (quindi anche non solo scolastica). Il servizio deve essere stato svolto per almeno un anno scolastico (se si tratta di ristorazione scolastica) o 9 mesi solari consecutivi (nel caso si tratti di ristorazione collettiva non scolastica).

b) Sì; il numero medio di pasti al giorno non inferiore a 5.500 può essere raggiunto e dimostrato con più commesse, ciascuna delle quali rispetti il limite della durata del servizio di cui al precedente punto a). Quindi l'esempio di cui al quesito è corretto laddove le commesse per i Comuni X, Y e Z siano tutte di durata non inferiore ad un anno scolastico ovvero a 9 mesi solari consecutivi.

Q2:

All'art 11.2 lettera c) del disciplinare si precisa che il concorrente deve avere complessivamente realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari chiusi[...] un fatturato in servizi di ristorazione collettiva, di cui almeno il 60% di ristorazione scolastica, pari ad almeno Euro 15.000.000,00 (IVA esclusa), si chiede di precisare se il fatturato di ristorazione scolastica necessario a soddisfare il requisito debba essere pari ad almeno €9.000.000,00 (60% di 15.000.000,00).

R2:

Sì; il fatturato per ristorazione scolastica nell'ultimo triennio deve essere pari o superiore ad Euro 9.000.000,00 (IVA esclusa). Nel caso in cui la ristorazione scolastica copra solo una parte (in ogni caso non inferiore ad Euro 9.000.000,00 – IVA esclusa) del fatturato richiesto, dovrà inoltre essere comunque garantito il possesso del requisito complessivo per un importo non inferiore ad euro 15.000.000,00 (IVA esclusa).

Q3:

Rispetto all'inventario dell'allegato A *“sedi scolastiche”* suddiviso per locale cucina o refettorio, si chiede conferma che le attrezzature e arredi elencati sono tutti di proprietà del Comune. In caso contrario si chiede di chiarire quali siano esclusivamente quelli del Comune e quali invece dell'attuale gestore.

R3:

No; gli arredi, le attrezzature i beni di consumo sono di proprietà dell'attuale Appaltatore. D'altra parte, l'art. 5 del Capitolato Speciale d'Appalto stabilisce che: *“L'Appaltatore ha l'obbligo di dotare i locali e le cucine, messe a disposizione a titolo gratuito dalla Stazione Appaltante all'interno delle sedi scolastiche, degli arredi, delle attrezzature, degli articoli di stoviglieria e di quant'altro necessario per il corretto svolgimento del servizio, entro l'1*

settembre 2016, pena la revoca dell'aggiudicazione o la risoluzione del contratto in danno all'Appaltatore nel caso in cui il contratto sia già stato stipulato."

Q4:

Si chiede conferma che l'Allegato B1 va compilato apponendo una semplice X all'interno di ciascuna cella corrispondente ai prodotti per i quali si intende fare offerta.

R4:

Si; l'allegato B1 va compilato come rappresentato nel quesito e nella nota di compilazione posta in calce all'allegato stesso.

Q5:

Si chiede elenco del personale attualmente impiegato per il servizio oggetto dell'appalto, suddiviso per ciascuna cucina/refettorio e per prestazione principale e secondaria, con indicazione della qualifica del livello di inquadramento, del monte ore settimanale e del contratto a tempo indeterminato o determinato.

R5:

Si precisa che le informazioni richieste hanno carattere strettamente connesso all'attuale gestione (quindi fondate sul precedente capitolato e sull'offerta tecnica presentata dall'attuale gestore nella precedente gara) che, come ogni organizzazione imprenditoriale, è connotata da specifiche scelte imprenditoriali ed organizzative che non devono essere in alcun modo vincolanti per altri operatori economici, i quali presenteranno una loro autonoma offerta coerente con le proprie specifiche scelte organizzative. Ciò premesso, si riporta di seguito, a titolo puramente indicativo, la tabella riepilogativa con il numero di operatori impiegati nelle cucine\refettori nell'anno scolastico 2015/2016, il relativo ruolo e il tipo di contratto:

N. OPERATORI	RUOLO	TIPO DI CONTRATTO
107	Addetti	Tempo indeterminato
6	Addetti	Tempo determinato
51	Cuochi	Tempo indeterminato
14	Aiuto cuochi	Tempo indeterminato

Q6:

Si chiede se attualmente viene utilizzato un sistema informatizzato dei pasti. In caso affermativo si chiede di fornire il nome della società.

R6:

Si; è utilizzato un sistema informatico per la prenotazione dei pasti, di proprietà dell'attuale Appaltatore. L'art. 6 del Capitolato Speciale d'Appalto stabilisce che: "L'Appaltatore deve garantire la prenotazione giornaliera dei pasti con procedura informatizzata. Il personale individuato presso ogni sede scolastica provvederà a prenotare quotidianamente i pasti entro le ore 9,30. Il software deve garantire le rilevazioni del numero complessivo dei pasti da preparare, comprese le diete speciali, deve individuare il numero dei pasti consumati per ogni utente al fine della fatturazione mensile e deve garantire la gestione organizzata dei dati e la relativa produzione di report da concordarsi con la Stazione Appaltante (es. dati di fatturazione ecc.). Entro il 1 settembre 2016 il sistema informatico per la prenotazione giornaliera dei pasti dovrà essere funzionante. In ogni caso, la prenotazione giornaliera deve essere sempre garantita senza alcuna interruzione."

Q7:

Si chiede il prezzo attuale di gestione.

R7:

Si precisa che l'attuale contratto è stato stipulato il 10 agosto 2007 al prezzo unitario a pasto (compresa la merenda) pari ad Euro 4,51854 esclusa IVA di legge. Il prezzo unitario ha poi subito nel tempo alcune revisioni ai sensi dell'art 115 del Dlgs 163/2006. In ogni caso, si precisa ed evidenzia che il prezzo unitario della precedente aggiudicazione era riferito a condizioni contrattuali (capitolato speciale e offerta tecnica a suo tempo presentata dall'attuale gestore) in parte diverse da quanto posto ora a base di gara, come da documentazione di progetto pubblicata, e in base a quanto ciascun concorrente vorrà offrire in sede di propria offerta tecnica.

Q8:

Si chiede di indicare i pasti giorno suddivisi per singola scuola e tipologia di utenza.

R8:

Si rimanda alla tabella "Produzione pasti settimanali" pubblicata a corredo dei presenti chiarimenti.

Q9:

si chiede di indicare per quali scuole/terminali di consumo produce i pasti ciascuna cucina

R9:

Si rimanda alla tabella "Produzione pasti settimanali" pubblicata a corredo dei presenti chiarimenti.

Q10:

Si chiede di indicare quali sono le scuole dell'infanzia Comunali e quali le Statali.

R10:**Elenco scuole dell'infanzia comunali**

- **Felici Insieme**
Via Palestro, 5 - 48121 Ravenna
- **Freccia Azzurra**
Via Aniene, 52 - 48121 Ravenna
- **Sergio Fusconi**
Via Lario, 23 - 48124 Borgo Montone, Ravenna
- **Garibaldi**
Via S. Baldini, 2 - 48121 Ravenna
- **Gioco e Imparo**
Via Canalazzo, 75/a - 48123 Ravenna
- **I Delfini**
Viale del Gabbiano, 23 - 48122 Punta Marina Terme (RA)
- **I Folletti**
P.zza Bardi, 1 - 48123 Mezzano (RA)
- **Il Faro**
Via del Delfino, 63 - 48122 Punta Marina Terme (RA)
- **Il Gabbiano**
Via Rotta, 44 - 48123 Ravenna
- **Il Grillo Parlante**
Via Fenaria Vecchia, 8 - 48123 Savarna (RA)
- **Il Pettiroso**
Via Combattenti Alleati, 16 - 48121 Porto Fuori (RA)
- **Il Veliero**

- Via Lagosanto, 15 - 48123 Porto Corsini (RA)
- **L'Airone**
Via Romea Sud, 508 - 48124 Fosso Ghiaia (RA)
 - **Le Ali**
Via Cesarea, 10/a - 48121 Ravenna
 - **Mani Fiorite**
Via Caorle, 28 - 48122 Ravenna
 - **Dario Missiroli**
Via Piangipane, 101 - 48124 Piangipane (RA)
 - **Giuseppe e Anita Monti**
Via Capodistria, 6 - 48122 Ravenna
 - **Mario Pasi**
Via A. Rasponi, 29/31 - 48121 Ravenna
 - **Peter Pan**
Via del Pino, 11 - 48124 Ponte Nuovo, Ravenna
 - **Polo Lama Sud**
Via Vitruvio, 2 - 48124 Ravenna
 - **Villa dell'Albero**
Via Cella, 95 - 48124 Madonna dell'Albero (RA)

Elenco scuole dell'infanzia statali

- **Nicola Bravi**
Via Canalazzo, 209 - 48123 Sant'Antonio (RA)
- **Buon Pastore**
Via Ghiselli, 53 - 48121 Ravenna
- **Ex Lametta**
Via G. Marconi, 7 - 48124 Ravenna
- **Il Piccolo Principe**
Via L. da Vinci, 10 - 48125 San Pietro in Vincoli (RA)
- **Imparo Giocando**
Viale L. Ariosto, 32 - 48122 Lido Adriano (RA)
- **L'arcobaleno dei bimbi**
Via Caorle, 24 - 48122 Ravenna
- **Ada Ottolenghi**
Viale IV Novembre, 86/b - 48122 Marina di Ravenna (RA)
- **Peter Pan**
Via B. Focaccia, 1 - 48125 Osteria (RA)
- **San Pietro in Trento**
Via Nuova, 50 - 48125 Filetto (RA)
- **Tito Valbusa**
Via Romea Sud, 245 - 48124 Classe (Ravenna)
- **Via Landoni**
Via Landoni, 4 - 48121 Ravenna
- **Maria Grazia Zaccagnini**
Via Faentina, 360 - 48124 San Michele (RA)

Q11:

In base all'art 8.4 ed ai sensi dell'art 75 comma 7 del Codice (come modificato dall'art 16 della legge 28.12.2015 n. 221) in caso di possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 ed UNI EN ISO 14001, si chiede conferma che l'importo della cauzione provvisoria debba essere pari ad Euro 328.062,00.

R11:

No; sempre che il possesso delle certificazioni indicate dal quesito sia riferito a tutta la

compagnie che forma il concorrente, la massima riduzione operabile è rappresentata da un ulteriore 20% (per certificazione UNI EN ISO 14001) sull'importo di cauzione già ridotto al 50% (per certificazione UNI EN ISO 9001:2005). Quindi nell'ipotesi prospettata nel quesito l'importo richiesto per la cauzione provvisoria è pari ad Euro 437.416,00.

Si richiama inoltre l'attenzione a quanto previsto nel disciplinare di gara all'art. 8.6, pag. 7 di 43.

Q12:

Si chiede:

- (a) n. totale addetti impiegati nel corso del 2015
- (b) n. totale ore effettuate nel corso del 2015
- (c) Contratto di lavoro applicato (CCNL PE, MULTISERVIZI, ect.)
- (d) presenza di accordi integrativi/territoriali applicati
- (e) parti di lavoro in subappalto e totale monte orario subappaltato anno 2015

R12:

Con riferimento alle lettere a) e b) si rinvia alla risposta di cui al quesito n. 5, precisando che, nel contratto d'appalto, l'Appaltatore gode di completa autonomia organizzativa con il solo vincolo del rispetto degli obiettivi del contratto e, quindi, l'Amministrazione comunale non ha titolo per interferire nelle scelte organizzative dell'attuale gestore.

c) Contratto di lavoro applicato: CCNL per dipendenti da Aziende del Settore del Turismo, parte Speciale Pubblici Esercizi.

d) Presenza di contratto Integrativo Aziendale/Provinciale.

e) relativamente al contratto in essere non risultano pervenute alla Stazione Appaltante richieste di autorizzazioni al subappalto.

Q13:

E' possibile inserire nell'ambito dell'offerta tecnica allegati tecnici e allegati a comprova di quanto indicato nei criteri di valutazione, oltre a rappresentazioni grafiche?

R13:

Come indicato al paragrafo 16 B del disciplinare di gara (pagg 37 e 38) la commissione, ai fini della valutazione, considererà solo il numero massimo di facciate ivi indicate, "le facciate ulteriori a quelle massime ammesse saranno stralciate ed i relativi contenuti non saranno in alcun modo presi in considerazione". Quindi, a parte copertine, indice ed eventuali rappresentazioni grafiche che non concorrono a determinare il numero di facciate massime previste dal punto 16 B del disciplinare di gara, ogni ulteriore elemento/documento eventualmente inserito nella busta B contenente l'offerta tecnica non sarà oggetto di valutazione.

Q14:

Siamo a chiedere specificamente se viene confermato nelle scuole 6,8,15,19,25 e 28 la NON erogazione del servizio così come da tabella predisposta dall'Ente Appaltante (pag. 3 dell'Allegato "Capitolato Allegato A sedi scolastiche") nelle giornate indicate con lo 0 e in secondo ordine anche nelle altre che riportano la stessa indicazione.

R14:

No; la mancata erogazione del servizio in alcuni giorni della settimana dipende esclusivamente dall'organizzazione dei rientri scolastici, la quale può subire variazioni ogni anno scolastico. I dati riportati nell'Allegato "Capitolato Allegato A sedi scolastiche", relativi all'a.s. 2014/2015, sono puramente indicativi per gli anni futuri.

Q15:

Si chiede di chiarire le modalità con le quali dovrà essere espletato il servizio (pasti mono porzione e/o multirazione; stoviglie in mono uso e/o sanificabili).

R15:

Il servizio dovrà essere espletato secondo le modalità indicate negli artt. 7 e 9 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Q16:

Si chiede di indicare la tipologia del servizio per ogni fascia di utenti (nidi-scuole infanzia-primarie e secondarie).

R16:

La tipologia del servizio per fascia di utenti è indicata all'art. 7 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Q17:

Si chiede di conoscere il numero dei pasti distribuiti nelle prime 36 sedi scolastiche, in quanto a pag. 3 dell'Allegato A - "Sedi Scolastiche" si evincono soltanto i pasti forniti dalla 37° sede scolastica fino alla 66°.

R17:

A pag 3 dell'Allegato A - "Sedi scolastiche" sono riportati solo i n. 30 refettori. "Nelle prime 36 sedi scolastiche" non ci sono refettori in quanto, essendo nidi e scuole dell'infanzia, i bambini mangiano in sezione.

Q18:

Si chiede di conoscere l'elenco delle sedi scolastiche dell'infanzia comunali e le sedi scolastiche dell'infanzia statali.

R18:

Si rimanda all'elenco di cui al quesito n. 10.

Q19:

Si chiede di chiarire il totale delle scuole da servire poiché alla pag. 4 della Relazione Tecnica allegata alla documentazione si fa riferimento complessivamente a 80 scuole, mentre nell'allegato A - "Sedi scolastiche" sono complessivamente 43 cucine e 30 refettori.

R19:

Si ribadisce che il numero complessivo delle cucine e dei refettori è indicativo e suscettibile di variazioni, così come stabilito all'art. 3 del Capitolato Speciale d'Appalto. Si specifica che i nidi d'infanzia e le scuole dell'infanzia comunali e statali non sono dotati di refettori poiché consumano la frutta del mattino, il pranzo e la merenda all'interno delle singole sezioni.

Q20:

Quali sedi scolastiche (statali e comunali) prevedono la distribuzione a carico della ditta aggiudicataria e quali del personale comunale?

R20:

La distribuzione è a carico dell'Appaltatore in tutte le scuole ad eccezione dei nidi d'infanzia e delle scuole dell'infanzia comunali.

Q21:

Le attrezzature presenti nei diversi punti cottura sono elettriche oppure a gas?

R21:

Si ribadisce che tutte le attrezzature presenti nei diversi punti cottura sono di proprietà dell'attuale gestore, nessun arredo, attrezzatura o bene di consumo è di proprietà della Stazione Appaltante. L'aggiudicatario sarà tenuto, così come previsto all'art. 5 del Capitolato Speciale d'Appalto, a dotare tutti i locali delle attrezzature e degli arredi necessari a garantire il

buon funzionamento del servizio di ristorazione scolastica così come previsto in capitolato, secondo la propria libera scelta imprenditoriale. Le potenze indicate nell'allegato E del Capitolato Speciale d'Appalto sono riferite ad apparecchiature a gas in quanto l'Amministrazione Comunale non può garantire un carico elettrico elevato.

Q22:

In riferimento all'Allegato A - "Planimetrie" non si riescono ad individuare per le diverse piantine di progetto le caratteristiche relative alle cappe e alle unità di estrazione da installare, né tantomeno si individuano gli scarichi e le relative vaschette sifonate. Pertanto si chiede di dettagliare se sono presenti cappe e vaschette sifonate e la loro posizione per ogni singola planimetria allegata.

R22:

Con la documentazione di progetto tutti i concorrenti hanno a disposizione, per ciascuna struttura, la distribuzione funzionale e la dimensione dei locali (planimetrie), l'attuale dotazione di arredi e di attrezzature in uso, di proprietà dell'attuale appaltatore (Allegato A del Capitolato Speciale d'Appalto), e la "produzione pasti settimanali" (vedi tabella pubblicata a corredo dei presenti chiarimenti). Si ritiene pertanto che le specifiche localizzazioni di scarichi, vaschette o altri dettagli non siano determinanti per la formulazione dell'offerta.

Ad avvenuta aggiudicazione, l'Appaltatore potrà procedere alla tempestiva verifica di tutte le strutture per far fronte ai dovuti allestimenti.

Si precisa inoltre che l'Allegato A "Planimetrie", a titolo esemplificativo, evidenzia la dotazione di arredi e attrezzature di proprietà dell'attuale gestore presente nei diversi locali in relazione alle valutazioni e scelte organizzative del gestore medesimo. Il nuovo aggiudicatario dovrà provvedere, a proprio carico, alla nuova dotazione, così come previsto nel Capitolato Speciale d'Appalto e secondo le proprie scelte organizzative, in modo da garantire quanto richiesto dal medesimo Capitolato.

Q23:

Si chiede il dettaglio per ogni cucina/refettorio/porzionamento l'indicazione dei punti di allaccio e scarico dell'acqua.

R23:

Si rimanda alla risposta di cui al quesito n. 22.

Q24:

Si chiede di ricevere l'elenco delle attrezzature attualmente installate presso le strutture e di specificare quali di proprietà di codesto rispettabile ente e quali di proprietà dell'attuale gestore.

R24:

L'elenco degli arredi e delle attrezzature attualmente presenti, diviso per ogni punto cottura e a titolo puramente esemplificativo, è riportato all'allegato A del Capitolato Speciale d'Appalto. Tutte le attrezzature e gli arredi attualmente presenti sono di proprietà dell'attuale gestore; nessuna attrezzatura, nessun arredo e nessun bene di consumo è di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Q25:

Si chiede l'elenco del personale attualmente presente per ogni sede scolastica e il relativo inquadramento contrattuale con scatti di anzianità e monte ore settimanali per singola unità.

R25:

Si rimanda alle risposte di cui ai quesiti nn. 5 e 12.

Q26:

Alla pagina 5 del disciplinare di gara si fa riferimento ad un sopralluogo "A campione", poiché occorrerà dotare tutte le 66° tra centri cottura e refettori si chiede se è possibile recarsi presso tutte le sedi oggetto di gara.

R26:

No; in questa fase della gara è previsto un sopralluogo obbligatorio ad alcune strutture in cui il servizio dovrà essere prestato. L'aggiudicatario avrà la possibilità di prendere tempestiva visione di tutte le strutture per poter procedere al complessivo allestimento.

Q27:

Si chiede se le stoviglie sanificabili sono di proprietà dell'attuale gestore.

R27:

Si; le stoviglie sanificabili e l'eventuale materiale monouso sono di proprietà dell'attuale gestore.

Q28:

Si chiede di confermare che il nominativo del subappaltatore che eseguirà le prestazioni secondarie vada indicato già in fase di gara.

R28:

Il disciplinare di gara, nel caso in cui il concorrente non possieda i requisiti richiesti per la prestazione secondaria, richiede a pena di esclusione unicamente l'indicazione della volontà di ricorrere al subappalto qualificatorio per detta attività. Il nominativo del subappaltatore, così come indicato anche da parte della giurisprudenza (si veda tra l'altro il principio espresso dal Consiglio di Stato Adunanza Plenaria 2/11/2015 n. 9), non è invece richiesto né a pena di esclusione, né quale elemento la cui mancanza determina attivazione di soccorso istruttorio con sanzione (art 38 comma 2 bis D.Lgs. 163/2006).

Q29:

A pag. 6, punto 8.3 del disciplinare di gara viene richiesto che la cauzione provvisoria deve:

- 8.3.3 riportare l'autentica della sottoscrizione
- 8.3.4 essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore, che attesti il potere di impegnare, con la sottoscrizione, la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante

Siccome nel caso di autentica notarile è il Notaio stesso che certifica i poteri del firmatario della fidejussione e quindi non potrà esserci una ulteriore dichiarazione, siamo a chiedere conferma che sia sufficiente solo l'autentica notarile.

R29:

Qualora l'autentica notarile certifichi che i poteri di firma del soggetto che sottoscrive la cauzione provvisoria siano coerenti con l'importo e le caratteristiche della stessa, potrà ritenersi soddisfatta l'esigenza di certezza e garanzia che le richieste di cui ai punti 8.3.3. e 8.3.4. del disciplinare di gara perseguono.

Q30:

Al fine di redigere un'offerta congrua e precisa, si chiede di precisare se i plessi n. 2-6-50-66, riportati nell'allegato A "Sedi scolastiche" del Capitolato Speciale d'Appalto, siano da considerare due punti distinti comprensivi di rispettivo punto cucina e refettorio, oppure un unico plesso.

R30:

I plessi riportati al n. 2 (Nido le Margherite e Materna I Folletti) sono in un'unica struttura con una sola cucina e, trattandosi di nido e materna, i pasti e le merende vengono consumati in sezione pertanto non esiste refettorio; i plessi riportati al n. 6 (Nido Rasponi e Corte dei bimbi) sono in un'unica struttura con una sola cucina e, trattandosi di nidi, non esiste refettorio; i plessi al n. 50 (scuola primaria Randi e primaria Mesini) sono due strutture distinte con la seguente precisazione: la cucina e il refettorio sono ubicati presso la scuola primaria Randi che per il servizio di refezione ospita gli alunni della scuola primaria Mesini, per i quali è attivo un servizio di scuolabus. I plessi riportati al n. 66 (Primaria e secondaria Ricci Muratori) sono in un'unica struttura con una sola cucina e un refettorio.

Q31

la presente a ribadire la necessità, in virtù di quanto previsto dall'art. 332 del CCNL per i dipendenti di Aziende Settore Turismo Parte Pubblici Esercizi del 20.02.2010, di conoscere il monte ore annuo degli addetti, il livello e la rispettiva anzianità di servizio.

R31:

Premesso che gli operatori economici interessati alla presente procedura di affidamento sono chiamati a formulare le proprie migliori offerte in base alle proprie autonome valutazioni tenendo conto dei documenti a base di gara e alla luce dei criteri di valutazione delle offerte stabiliti nel disciplinare di gara, si ritiene che la conoscenza del numero complessivo del personale dedicato dall'attuale appaltatore alla gestione dei servizi in oggetto e i relativi inquadramenti in base al contratto nazionale collettivo applicato possa rappresentare una informazione utile nel momento in cui l'azienda subentrante, in caso di cambio di gestione, sia tenuta ad assumere il personale addetto all'appalto dal precedente gestore in virtù di specifiche previsioni al riguardo contenute nel contratto collettivo nazionale applicato.

Pertanto viene fornito il seguente elenco riepilogativo del personale impiegato dall'attuale gestore nell'anno 2015, le percentuali dei livelli di inquadramento e il totale monte ore lavorate nell'anno 2015.

N. OPERATORI	RUOLO
113	Addetti
51	Cuochi
14	Aiuto cuochi
5	Impiegati

Presenza percentuale livelli

Livello	Percentuale
4° livello	21,00%
5° livello	12,50%
6° livello	32,00%
6° super	25,50%
7° livello	9,00%

Totale monte ore lavorate nell'anno 2015: 168.400

Anzianità media dei lavoratori: 4,8 scatti.

Q32:

In riferimento al Quesito nr 5 ed alla Vs risposta si precisa che è vero che "le informazioni richieste hanno carattere strettamente connesso all'attuale gestione che, come ogni organizzazione imprenditoriale, è conaturata da specifiche scelte imprenditoriali ed

organizzative” ma tali informazioni sono vincolanti da un punto di vista legislativo (CCNL Turismo Parte Speciale Pubblici Esercizi art. 332 e succ.) in quanto in fase di passaggio d'appalto la società aggiudicataria del servizio è vincolata all'assunzione del personale attualmente in servizio quindi, anche a tutela dello stesso personale, siamo a chiedere:

- Livello di inquadramento di ogni addetto
- Monte ore di ogni addetto

R32

Si rimanda alla risposta di cui al quesito n. 31

Q33

Si chiede di indicare la competenza (Stazione Appaltante o Ditta Appaltatrice) delle attività di manutenzione dell'impianto elettrico dal quadro elettrico verso le zone di competenza del servizio.

R33

All'art. 10 del Capitolato, a cui si rimanda, si prevede a carico dell'appaltatore la manutenzione dell'impianto elettrico, intendendo che la ditta appaltatrice effettui il controllo periodico e la sostituzione delle apparecchiature non funzionanti di tutto l'impianto elettrico ad uso esclusivo, a partire dal quadro elettrico da cui si dipartono le linee afferenti i locali dedicati al servizio di ristorazione e la manutenzione ed i controlli di tutte le apparecchiature elettriche a valle di questo.

Q34

Si chiede di indicare la competenza (Stazione Appaltante o Ditta Appaltatrice) delle attività di manutenzione dell'impianto di acqua calda, fredda e dell'impianto di scarico.

R34

All'art. 10 del Capitolato, a cui si rimanda, si prevede la manutenzione ordinaria e le riparazioni di tali impianti dall'ultima valvola di intercettazione fino ai locali ad uso esclusivo, compresi gli apparecchi di erogazione. Per gli scarichi, sono a carico dell'impresa le disostruzioni e gli spurghi, così come indicato nel Capitolato.

Q35

Si chiede di indicare la competenza (Stazione Appaltante o Ditta Appaltatrice) in merito alla manutenzione e alla revisione dei dispositivi di sicurezza e di emergenza, in particolare modo per quanto riguarda le porte Rei e gli impianti antincendio.

R35

La competenza sui dispositivi di sicurezza ed emergenza è di competenza dell'Amministrazione comunale (Stazione appaltante).