

**GARA EUROPEA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE AZIENDALE  
(n. 01/17)**

**INFORMAZIONI COMPLEMENTARI**

Si porta a formale conoscenza di tutte le Imprese interessate alla procedura in oggetto le richieste di chiarimenti pervenute e le rispettive risposte:

- 1. In merito alle risposte pubblicate in data 3 aprile ai quesiti posti dalle ditte partecipanti, vi chiediamo in quale modo si possa rispettare il limite delle 90 pagine di relazione tecnica quando ci si chiede di inserirvi i menù completi di sviluppo delle ricette con elenco grammature, profilo calorico e macronutrienti. Si chiede di poter produrre in allegato lo sviluppo delle ricette con elenco grammature, profilo calorico e macronutrienti, oppure, in subordine, di eliminare il vincolo delle 90 pagine.**

Come indicato alla risposta al quesito n. 2), pubblicata in data 22 marzo 2017, alla quale la risposta al quesito n. 2), pubblicata in data 3 aprile 2017, si ribadisce che la previsione del Capitolato di predisporre l’offerta tecnica senza superare le 90 pagine - formato A4, carattere Times new roman 12 - è un *invito* ai concorrenti la cui mancata osservazione non è in alcun modo sanzionata.

- 2. È corretto intendere che è possibile ulteriori allegati all’offerta tecnica oltre a quello previsto relativo alla riqualificazione dei locali?**

Come indicato alla risposta al quesito n. 2), pubblicata in data 3 aprile 2017, si ribadisce che è possibile inserire nell’ **“Area Generica Allegati”** della **“Risposta Tecnica”** le schede tecniche richieste dagli artt. 8.4, 8.5 e 8.7 del Capitolato Requisiti Tecnici.

Si ribadisce inoltre, come indicato alla risposta al quesito n. 5), pubblicato nella medesima data, che il **“Progetto tecnico-grafico”**, oltre al layout in scala 1:100, potrà contenere anche le schede tecniche di attrezzature, arredi, accessori e altro finalizzati alle **“migliorie del servizio sulla sede distributiva”**.

Torino, 4 aprile 2017

Si porta a formale conoscenza di tutte le Imprese interessate alla procedura in oggetto le richieste di chiarimenti pervenute e le rispettive risposte:

- 1. È corretto intendere che la fidejussione provvisoria debba essere firmata digitalmente solo ed esclusivamente dal garante e non anche dal contraente?**

È corretto, come indicato all’art. 7.2.1, punto 3), del Capitolato Norme generali la fidejussione provvisoria deve essere sottoscritta con firma digitale da parte del garante.

**2. Si chiede di specificare quanti siano i turni di somministrazione dei pasti a mensa dalle ore 12:00 alle ore 14:45.**

Non sono previsti turni per la fruizione libera del pasto nell'intervallo della pausa pranzo nell'intervallo 12:00 - 14:45.

Torino, 3 aprile 2017

Si porta a formale conoscenza di tutte le Imprese interessate alla procedura in oggetto le richieste di chiarimenti pervenute e le rispettive risposte:

**1. Rif. Capitolato Norme generali art. 3: Si chiede di specificare il numero dei pasti totali su 36 mesi che sono stati considerati per la definizione dell'“importo massimo spendibile stimato dell'appalto per il periodo di 36 mesi” pari a “Euro 2.637.667,76 oltre oneri per la sicurezza derivanti da interferenza non soggetti a ribasso”.**

L'importo indicato per il triennio si riferisce all'ammontare massimo spendibile per il servizio di ristorazione tramite la mensa aziendale, equivalente a circa 123 mila pasti annui, stimato sulla base dell'affluenza media registrata negli ultimi quattro anni (i cui dati sono esposti nell'Allegato 2 “Schema organico e dati presenze elaborato dal CSI-Piemonte”) e nell'ipotesi cautelativa di un maggior ricorso alla mensa da parte dei dipendenti, del personale di enti ad oggi convenzionati o, eventualmente, di enti che potrebbero esprimere interesse al convenzionamento con CSI-Piemonte. Tale importo tiene altresì conto di possibili effetti dovuti agli eventuali adeguamenti ISTAT del costo del pasto che si potrebbero registrare nel corso del periodo contrattuale (a partire dal secondo anno di gestione).

Resta inteso, come indicato all'art. 1.4 del Capitolato Requisiti Tecnici, che il Consorzio pagherà esclusivamente i pasti che saranno effettivamente consumati non essendo in alcun modo previsto un numero minimo di pasti garantito. Si tratta, infatti, di un servizio soggetto a scelte e abitudini individuali da parte degli utenti, in funzione dei quali CSI non può assumere alcun impegno nei confronti dell'Appaltatore.

**2. Rif. Capitolato Norme generali art.7.1, 9.1: Si legge che “ogni singolo file da allegare non deve superare la dimensione di 47 mb”. Al tal proposito, per organizzare correttamente il proprio progetto, si chiede di specificare il totale dello spazio a disposizione in “Risposta Tecnica” e in “Area Generica Allegati”.**

Lo spazio totale a disposizione per ciascuna busta - Risposta di qualifica, Risposta tecnica, Risposta economica - in ciascuna delle quali è presente l'“Area Generica Allegati”, è di 1 GB.

La dimensione massima per singolo file allegato è di 47 MB.

La dimensione massima per ciascun “parametro”, di tipo allegato/allegato firmato, è anch’essa di 47 MB.

**Si richiede altresì se nell’ “Area Generica Allegati” è corretto inserire:**

- **i menu stagionali (primavera, estate, autunno, inverno), articolati su quattro settimane e corredati di sviluppo delle ricette con elenco grammature, profilo calorico e macronutrienti, come richiesto all’Art.4.2 del Capitolato Requisiti Tecnici.**

No, sono da includersi nello Schema di Relazione tecnica (Allegato B).

- **le schede tecniche e di sicurezza/tossicologiche dei prodotti detergenti e disinfettanti, dei materiali e delle attrezzature per la pulizia come richiesto all’Art. 8.4 e Art. 8.5, nonché le schede tecniche e tossicologiche dei prodotti chimici per la prevenzione e lotta agli animali indesiderati, Art. 8.7 del Capitolato Requisiti Tecnici.**

Si, è corretto inserire tali schede nell’ “Area Generica Allegati”.

- **il Piano di manutenzione ordinaria che dovrà riportare accurato dettaglio della frequenza degli interventi di manutenzione riferiti ad attrezzature, arredi ed alla struttura, come richiesto all’Art. 8.10 del Capitolato Requisiti Tecnici.**

No, è da includersi nello Schema di Relazione tecnica (Allegato B).

Si rimanda infine, a quanto altresì precisato alla risposta al quesito n. 2), pubblicata in data 22 marzo 2017.

**3. Rif. Capitolato Norme generali art.7.2.1: Si chiede conferma che le attività di lotta agli infestanti, campionamenti ed analisi, servizi informatici, etc. sono considerate servizi accessori, senza necessità di indicare eventuale volontà di affidamento a terzi.**

Come indicato all’art. 7.2.1 lettera q) del Capitolato Norme generali le sole attività subappaltabili sono “*riordino, pulizia e sanificazione dei locali e manutenzione ordinaria/straordinaria*”.

Per quanto riguarda le attività di cui al quesito si specifica che non rientrano nella categoria del subappalto gli accordi con imprese terze preesistenti alla partecipazione alla presente procedura che si configurano come forme di ottimizzazione gestionale dell’impresa mediante decentramento produttivo delle attività, conservando la propria autonomia a prescindere dall’appalto aggiudicato.

Tali accordi, configurabili come subforniture, si differenziano dal subappalto purché non si riferiscano, espressamente o implicitamente, ad altro contratto principale funzionale alla realizzazione di un’opera, all’erogazione di un servizio o alla prestazione di un dare verso una pubblica committenza.

Si rimanda altresì alle non configurazioni di subappalto di cui all'articolo 105, comma 2, del D. Lgs 50/2016 e s.m.i.

Per quanto riguarda in particolare i “servizi informatici” si precisa, come indicato all'art. 8.9 del Capitolato Requisiti Tecnici, che il Committente metterà a disposizione proprio pc presso la mensa aziendale. La rilevazione dei badge aziendali verrà effettuata mediante un sistema RFID messo a disposizione gratuitamente dal Committente stesso, il quale ne garantirà la corretta manutenzione ordinaria e straordinaria a livello hardware e software.

**4. Rif. Capitolato Norme generali artt. 3, 9.2: Si chiede conferma che l'importo a base di gara di “€ 7,00 a pasto” non include gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.**

Si conferma. L'importo posto a base di gara, pari ad €7,00 a pasto, non include gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

**5. Rif. Allegato B al Capitolato Norme generali: relativamente all'allegato “Progetto tecnico-grafico” si chiede conferma che, oltre al layout in scala 1:100, possa contenere anche schede tecniche di attrezzature, arredi, accessori e altro finalizzati alle “migliorie del servizio sulla sede distributiva”.**

Si conferma.

**6. Rif. Schema di contratto art.2, Capitolato Requisiti Tecnici art. 1.3: Si chiede di indicare il numero medio di giorni di servizio annui.**

Il servizio ristorazione tramite mensa aziendale deve essere garantito a pranzo in tutti i giorni feriali (da lunedì a venerdì) per dodici mesi lavorativi annui, senza alcuna interruzione nel periodo estivo, con il solo fermo in occasione delle festività nazionali.

Durante il periodo estivo e/o altri periodi dell'anno, in concomitanza alle festività/ponti da calendario, è possibile fruiscia del servizio un numero ridotto di utenti, senza che ciò dia diritto all'Appaltatore di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale attivazione del servizio.

**7. Rif. Schema di contratto art. 24: L'articolo dice che: “Il Committente potrà recedere dal contratto in qualunque momento dandone comunicazione scritta con preavviso di almeno 20 (venti) giorni. In deroga all'art. 1671 del Codice Civile, l'Appaltatore avrà diritto di percepire esclusivamente i corrispettivi relativi alle prestazioni relative ai servizi eseguiti nonché al valore dei materiali utili esistenti in magazzino, fino al momento dell'effettiva decorrenza del recesso, rinunciando a qualsiasi pretesa di indennizzo e/o risarcimento e/o rimborso ad alcun titolo”. In**

**riferimento a quanto sopra, si chiede di specificare come saranno rimborsati all'Appaltatore gli investimenti non ancora ammortizzati relativi alla realizzazione del progetto migliorativo della sede distributiva (attrezzature, arredi, accessori, eventuali opere...)**

Per quanto riguarda gli interventi di riqualificazione e allestimento della sede della mensa, si rimanda all'art. 2.1 del Capitolato Requisiti Tecnici dove viene precisato che *“gli interventi saranno finalizzati al restyling e al miglioramento del comfort della sala mensa, ed eventualmente al riallestimento degli ambienti dedicati alla produzione e conservazione dei pasti per migliorarne la funzionalità e i flussi operativi”* e *“l'Appaltatore potrà presentare in allegato all'offerta il Progetto tecnico-grafico in scala 1:100, comprensivo di immagini che documentino le migliorie proposte con impatto sui locali destinati al servizio, e descrivere, in modo dettagliato, in offerta le migliorie di comfort della sala mensa e servizi per gli utenti e di funzionalità dei locali cucina (migliorie dei flussi operativi, utilità e campo di applicazione, migliorie attrezzature, requisiti tecnici e di funzionamento, migliorie marcia in avanti), nel rispetto della normativa vigente.*

Ed inoltre viene precisato, nello stesso articolo, che *“In ogni caso, tutte le attrezzature e gli arredi eventualmente installati a spese dell'Appaltatore, rientreranno nella disponibilità di CSI-Piemonte”*. Dal momento che la disposizione si riferisce alla naturale conclusione del contratto, in caso di recesso, le migliorie torneranno nella disponibilità dell'Appaltatore.

Si precisa infine che non sono richieste migliorie relative ad opere.

**8. Rif. Capitolato Requisiti Tecnici art.8.10: In base al dettaglio delle attività descritte all'art. 8.10, si chiede conferma che, per quanto riguarda i locali, a carico dell'Appaltatore sia solo la manutenzione ordinaria (la straordinaria a carico del Committente), compresa la tinteggiatura delle pareti.**

Come indicato all'art. 1.2 oggetto del Capitolato Requisiti Tecnici *“L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione aziendale (...) articolato nelle seguenti prestazioni: gestione della manutenzione ordinaria/straordinaria dei locali, degli impianti annessi, degli elettrodomestici, delle attrezzature, degli allestimenti e arredi; sostituzione di componenti in caso di rotture e malfunzionamenti; integrazione della dotazione standard laddove necessario”*.

Come altresì specificato all'art. 8.10 *“L'Appaltatore deve provvedere alla manutenzione costante (in via ordinaria e straordinaria) di tutti gli elettrodomestici, attrezzature, impianti, allestimenti e arredi. (...) Per manutenzione ordinaria si intende, a titolo puramente esemplificativo:*

*- la tinteggiatura delle pareti”*.

Sono pertanto a carico dell'Appaltatore sia la manutenzione ordinaria sia la manutenzione straordinaria di quanto sopra indicato e meglio descritto nel Capitolato Requisiti Tecnici.

**9. Rif. Capitolato Requisiti Tecnici art.8.10: Si chiede conferma che l'attività di spurgo sia a carico del Committente.**

L'attività di spurgo rientra tra le attività di manutenzione (art. 8.10 del Capitolato Requisiti Tecnici) e, in quanto tale, a carico dell'Appaltatore quale conduttore del servizio e responsabile della corretta manutenzione degli scarichi.

**10. Rif. Allegato 4 al Capitolato Requisiti Tecnici: Si chiede conferma che per "piatto vegano" si intende preparazione vegetariana con esclusione di sola carne e pesce.**

Con il termine "piatto vegano" si intende una ricetta che esclude totalmente tutti gli alimenti di origine animale: carne, pesce, uova, formaggi, latte e suoi derivati, miele.

**11. Si domanda in merito all'art. 8.5 nella parte in cui viene richiesto che tutti i prodotti devono essere accompagnati da schede tecniche e di sicurezza, in quale sezione devono essere caricate, ciò viene richiesto anche perché nello schema di relazione tecnica si legge che non saranno prese in considerazione eventuali schede tecniche o qualsiasi altro documento fornito a corredo della presente relazione tecnica.**

Come indicato alla precedente risposta al quesito n. 2) si precisa che le schede tecniche richieste all'art. 8.5 potranno essere inserite nell' "Area Generica Allegati".

**12. Si chiede di poter derogare dal divieto di produrre allegati per le due seguenti circostanze:**

- **Piano di pulizia e sanificazione:** considerando la richiesta particolareggiata (suddivisione tra cucina, self-service, sala ristorante, servizi e spogliatoi) e dettagliata, il Piano rischia di articolarsi in diverse pagine, ragion per cui sarebbe gradito poterlo produrre in allegato.

- **Menù:** la richiesta di sviluppo delle ricette con elenco delle grammature, profilo calorico e macronutrienti produce un numero di pagine che non possono essere compatibili con il numero di pagine totale concesso per la Relazione Tecnica.

Piano di pulizia/sanificazione e menù sono da includersi nello Schema di Relazione tecnica (Allegato B).

Si rimanda altresì a quanto precisato alla risposta al quesito n. 2).

**13. Si chiede di fornire le planimetrie di: impianti elettrici, impianti idrico-sanitari, canalizzazione ed aspirazione fumi di emissione ed immissione.**

Per le valutazioni degli operatori economici inerenti tali impianti è stato previsto apposito sopralluogo.

Gli impianti sono infatti visibili presso la sede della mensa, ad eccezione del sistema di aspirazione della cappa - presente nella zona cottura - collocato sul tetto dell'edificio.

Su richiesta potrà essere eventualmente organizzato un ulteriore sopralluogo dei locali.

- 14. Quando si dice - per esempio all'art. 6.4 del Capitolato Speciale d'Appalto Requisiti Tecnici - che “L'Appaltatore deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare...”, si intende in sede di offerta o ad aggiudicazione avvenuta? Nel primo caso, se tale dichiarazione deve essere effettuata già in sede di gara, in quale capitolo della relazione va inserita? Ciò vale anche per altri elementi che non sono oggetto di valutazione (ad esempio l'elenco dei fornitori). Si chiede di chiarire il punto.**

Come indicato all'art. 12 del Capitolato Norme generali con comunicazione di aggiudicazione provvisoria verrà richiesto all'aggiudicatario provvisorio di presentare le “*Schede tecniche dei prodotti e degli imballaggi di cui agli artt. 6.4 e 6.5 del Capitolato Speciale d'Appalto – Requisiti tecnici*” mentre ai fini della stipula del contratto verrà richiesto di presentare l’“*elenco dei fornitori e delle marche dei prodotti utilizzati*” di cui agli artt. 5.1, 5.2, 6.1 e 6.2 del Capitolato Requisiti Tecnici.

- 15. Vi chiediamo proroga per la gara in oggetto.**

Posto che il termine per la presentazione delle offerte è stato fissato nel rispetto di quanto previsto dagli artt. 60, comma 1, e 79, comma 2, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. si comunica di non poter accordare la proroga del termine di scadenza. Pertanto le offerte dovranno essere presentate, pena la non ammissione, entro le **ore 12:00 dell'11 aprile 2017**, come indicato all'art. 7.1 del Capitolato Norme generali.

- 16. Con la presente siamo a chiedere la cortesia di anticipare le risposte ai quesiti rispetto ai 6 giorni antecedenti la scadenza dei termini di consegna della gara. Ciò per consentire ai partecipanti lavorare alle offerte dinanzi ad un quadro chiaro del numero di pagine di cui devono essere composte le singole parti dell'offerta, stante l'impossibilità di produrre allegati.**

Si rimanda alle precedenti risposte ai quesiti n. 2) e n. 11) nonché a quanto altresì precisato alla risposta al quesito n. 2), pubblicata in data 22 marzo 2017.

Torino, 3 aprile 2017

Si porta a formale conoscenza di tutte le Imprese interessate alla procedura in oggetto le richieste di chiarimenti pervenute, con le rispettive risposte:

- 1. Si richiede un chiarimento sulla dimensione del carattere dell'offerta tecnica. Si richiede nello specifico se occorre mantenere carattere di dimensione 12 anche**

**nei menù e nelle tabelle, o se invece sia possibile utilizzare un carattere di dimensioni inferiori per agevolare l'impaginazione.**

Al fine di agevolare l'impaginazione di menù e tabelle è possibile utilizzare un carattere di dimensione inferiore a quello indicato in Capitolato Speciale d'Appalto – Norme generali (carattere Times new roman 12) purché la diversa dimensione del carattere non sia tale da impedire un'agevole lettura del testo riprodotto.

La previsione del Capitolato è un *invito* a predisporre l'offerta senza superare le 90 pagine, formato A4, carattere Times new roman 12 e la mancata osservazione di tale previsione non è in alcun modo sanzionata.

**2. Si richiede se è possibile effettuare un secondo sopralluogo il giorno 22/03/2017.**

Sì, è possibile richiedere di effettuare un secondo sopralluogo in data 22/03/2017 ore 16:30 o, eventualmente, in altra data che sarà fissata dalla Stazione appaltante – a seguito della ricezione delle relative richieste – e rispetto alla quale sarà data idonea pubblicità.

Torino, 22 marzo 2017

Si porta a formale conoscenza di tutte le Imprese interessate alla procedura in oggetto le richieste di chiarimenti pervenute, con le rispettive risposte:

**1. Si chiede a quanto ammontano indicativamente le spese contrattuali e di pubblicazione del bando a carico della ditta aggiudicataria.**

Le eventuali spese contrattuali a carico della ditta aggiudicataria comprendono, ai sensi della normativa vigente in materia, l'imposta di registro, l'imposta di bollo ed ogni altro onere necessario alla formalizzazione del contratto d'appalto. Si rimanda altresì all'art. 11 Penali dello Schema di contratto. Pertanto, al momento, tali oneri e spese non sono quantificabili.

Le spese di pubblicazione del bando di gara e dell'avviso di aggiudicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e sui quotidiani che la ditta aggiudicataria dovrà rimborsare alla Stazione Appaltante ammontano indicativamente ad Euro 3.500,00 (inclusi oneri di legge).

**2. Si chiede l'ammontare annuo dei costi relativi alle utenze (che saranno a carico dell'Appaltatore come da art. 1.2 pag.4 e 5 del Capitolato Requisiti tecnici), in particolare: acqua, energia elettrica, gas, spese telefoniche, teleriscaldamento.**

Nella seguente tabella sono indicati gli importi, al netto dell'IVA, delle utenze a carico dell'Appaltatore. Poiché, alla data attuale, non sono ancora disponibili i dati delle utenze del secondo semestre 2016 di energia elettrica, teleriscaldamento, telefono ed acqua sono stati indicati, per eventuale opportuna comparazione, gli importi delle utenze, a consuntivo, degli anni 2014 e 2015. Non è presente impianto a gas.



	Anno 2014 euro	Anno 2015 euro	1° semestre 2016 euro	Fonte del dato
energia elettrica	47.399,72	45.611,72	24.265,59	Gemeaz Elior
teleriscaldamento	9.930,96	15.328,48	7.734,80	Gemeaz Elior
telefono	220,09	440,34	163,74	Gemeaz Elior
acqua	20.385,63	18.914,00	6.123,24	Gemeaz Elior
			<b>Anno 2016 euro</b>	
acqua servizi igienici refettorio	940,00	1.084,00	1.342,00 *	CSI-Piemonte
acqua presa idrante	332,00	352,00	375,00 *	CSI-Piemonte

\* i dati si riferiscono al consuntivo dei primi tre trimestri 2016 ed alla stima dell'importo dovuto per il quarto trimestre

### 3. Si chiede l'elenco del personale attualmente impiegato nello svolgimento del servizio.

Data Assunzione	Cod. Livello	Descrizione Livello	Descrizione Mansione	Cod. Tipo Contratto	Des. Tipo Contratto	Disabile	Ore Settimanali
7/1/1989	6S	6^S LIV. OPERAIO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	I	TEMPO INDETERMINATO	NO	20
9/18/1995	3	3^ LIV. OPERAIO	CUOCO UNICO	I	TEMPO INDETERMINATO	NO	40
3/1/2001	4	4^ LIV. OPERAIO	CUOCO UNICO	I	TEMPO INDETERMINATO	NO	38
4/2/2001	5	5^ LIV. IMPIEG.	IMPIEGATO DI CONCETTO	I	TEMPO INDETERMINATO	NO	24
12/1/2009	6S	6^S LIV. OPERAIO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	I	TEMPO INDETERMINATO	NO	30
8/1/2011	6S	6^S LIV. OPERAIO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	I	TEMPO INDETERMINATO	NO	18
8/1/2011	6S	6^S LIV. OPERAIO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	I	TEMPO INDETERMINATO	SI	15
8/1/2011	6S	6^S LIV. OPERAIO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	I	TEMPO INDETERMINATO	NO	32
8/1/2011	6S	6^S LIV. OPERAIO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	I	TEMPO INDETERMINATO	NO	15
8/1/2011	6S	6^S LIV. OPERAIO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	I	TEMPO INDETERMINATO	NO	20
10/17/2011	6S	6^S LIV. OPERAIO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	I	TEMPO INDETERMINATO	NO	18
10/17/2011	6S	6^S LIV. OPERAIO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	I	TEMPO INDETERMINATO	NO	18
10/17/2011	6S	6^S LIV. OPERAIO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	I	TEMPO INDETERMINATO	NO	20
10/17/2011	6S	6^S LIV. OPERAIO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	I	TEMPO INDETERMINATO	NO	15
10/17/2011	6S	6^S LIV. OPERAIO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	I	TEMPO INDETERMINATO	NO	18
10/17/2011	6S	6^S LIV. OPERAIO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	I	TEMPO INDETERMINATO	NO	25
10/17/2011	6S	6^S LIV. OPERAIO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	I	TEMPO INDETERMINATO	NO	17,5
10/17/2011	6S	6^S LIV. OPERAIO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	I	TEMPO INDETERMINATO	SI	15
3/16/2015	3	3^ LIV. OPERAIO	CUOCO UNICO	I	TEMPO INDETERMINATO	NO	40
2/1/2017	6	6^ LIV. OPERAIO	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	I	TEMPO INDETERMINATO	SI	21
Totale h							459,5
Totale h effettive*							419,5

\*Nel prospetto è presente l'indicazione di un cuoco in sostituzione di analoga figura al momento assente nell'impianto (40h/settimanali pertanto le ore effettive ammontano a 419,5

### 4. Si chiede il nominativo dell'attuale gestore e il prezzo attualmente pagato.

Gemeaz Elior S.p.A. è l'attuale gestore del servizio.

Il prezzo del pasto attuale è di 6,60 euro (IVA esclusa).

- 5. Si chiede solo conferma che, una volta inserita la % di sconto nella sezione dell'offerta economica, non venga generato in automatico alcun altro documento da firmare digitalmente e che quindi per l'offerta economica non sia necessario allegare alcun file firmato digitalmente ma sia sufficiente inserire a video quanto richiesto dal sistema.**

Si conferma che, inserita la percentuale di ribasso offerta nell'apposito campo "Sconto %", espressa in cifre, ed in lettere nel campo "Sconto espresso in lettere" non verrà generato alcun altro documento da sottoscrivere digitalmente.

Si precisa che, come indicato all'articolo 9.2, lettera c), del Capitolato Speciale d'Appalto – Norme generali, oltre all'indicazione della percentuale di ribasso offerta come sopra indicato è necessario allegare, nell'"Area Generica Allegati" della "Risposta economica", selezionando il tasto "Aggiungi/Vedi Allegati l'**Allegato "C1"** (*in caso di impresa singola, R.T.I. costituito – GEIE – Consorzio costituito di cui all'art. 45, comma 2, lett. e) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.*) ovvero l'**Allegato "C2"** (*in caso di R.T.I. – Consorzio art. 45, comma 2, lett. e) D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.) non ancora formalmente costituito) firmato digitalmente dalla medesima persona che ha sottoscritto la documentazione amministrativa o, eventualmente, da altro soggetto munito di idonei poteri di firma.*

Si ricorda infine che, come indicato alla lettera b) del suddetto articolo 9.2, dovrà essere indicata – in forma percentuale nel campo "Incidenza % oneri per la sicurezza" – l'incidenza che hanno gli oneri per la sicurezza sull'offerta proposta ai sensi dell'art. 95, comma 10, D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. quale elemento essenziale ex art. 83, comma 9, del medesimo Decreto.

- 6. Si chiede la possibilità di ricevere DWG locali dei oggetto di gara.**

Il formato DWG dei locali oggetto di gara è pubblicato in allegato al presente documento.

Torino, 14 marzo 2017