

### Domanda 1

**“Considerando la pubblicazione della procedura negoziata in data 23/12/2022, a ridosso del periodo natalizio, con conseguente difficoltà di risposta da parte di aziende e fornitori, al fine di poter procedere nella maniera migliore e maggiormente concorrenziale, permettendo a tutte le aziende interessate di poter partecipare alla presente procedura, chiediamo di prorogare i termini per la presentazione delle offerte di almeno 15 gg.”**

### Risposta 1

Il nuovo termine per la presentazione delle offerte è previsto per il giorno 21/01/2023 ore 18:00.

### Domanda 2

**“Con la presente siamo a porre i seguenti quesiti:**

**- Art. 25 del disciplinare di gara, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario.**

**Si chiede gentilmente di pubblicare elenco personale attualmente impiegato, indicando: qualifica, livello, ore settimanali, tempo determinato o indeterminato.**

**- Al fine di definire il personale minimo come richiesto all'ART.16 del capitolato:**

**Si chiede quante sono le linee di distribuzioni.**

**Quale fascia di utenza considerare per il pranzo e quale per la cena.**

**- Si chiede data prevista inizio contratto.**

**- In riferimento all'allegato 1, numero giorni di presunta effettiva presenza alla sede 165 gg (al netto del periodo di licenza natalizia ed estiva), quindi si presume che il contratto parte a giugno 2023 o si tratta di un refuso?”**

### Risposta 2

1. Si procede ad inviare ed allegare l'elenco del personale attualmente operante presso la mensa alla sede.
2. Nella struttura sono installate n. 6 linee di distribuzione, attualmente sono in uso n. 4 linee di distribuzione, ma è possibile che vengano utilizzate tutte le n.6 linee al variare delle esigenze.
3. Il numero medio dei pasti giornalieri è pari a n. 536 pranzi e n. 503 cene; pertanto, come riportato nella TAB.1 (art 16 del Capitolato d'Oneri) la fascia di utenza da considerare è quella da 401 a 600 unità.  
Il numero dei pasti potrà subire un decremento pari a 480 pasti (pranzi/cene) nel periodo delle festività Pasquali dal 06/04/2023 all'11/04/2023, la medesima riduzione potrà verificarsi indicativamente a partire dal 27/05/2023.
4. Il contratto verrà stipulato ed eseguito nel rispetto dei prescritti termini di legge.

### Domanda 3

**“In riferimento al requisito di cui al punto 7.3 lett. f), che prevede la possibilità di utilizzare un centro di cottura anche "mobile" per le situazioni di emergenza, si chiede di confermare che tale centro di cottura "mobile" debba essere in ogni caso dotato di una capacità produttiva, calcolata sulla base delle Linee Guida Regionali, idonea a soddisfare la richiesta di produzione giornaliera dei pasti previsti dall'appalto.”**

### **Risposta 3**

Il “centro di cottura d'emergenza”, anche mobile, quale requisito di esecuzione del futuro contratto, (Delibera nr. 33 del 13 gennaio 2016 dell'ANAC) deve possedere i requisiti sanitari e tecnici previsti dalle normative di settore e deve in ogni caso essere dotato di una capacità produttiva idonea a soddisfare la richiesta di produzione giornaliera dei pasti previsti dall'appalto.

firmato l'originale

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO  
(Magg. Debora Creti)