

## RISPOSTE A RICHIESTE DI CHIARIMENTI

1) In merito al significato del capitolo intitolato Allestimento e gestione degli spazi ( pag 9 del Capitolato speciale di Gara) – ed in particolare alla parte “ristrutturazione di alcuni locali che resteranno di gestione aziendale e che si rendono comunque sinergici con il progetto complessivo, fra cui, in particolare, l’attuale mensa aziendale Malpighi si chiede:

- Se tutte le spese di ristrutturazione dei locali cui fate riferimento sono a totale carico dell’aggiudicatario

**risposta:** si conferma che le spese per ristrutturazioni sono a totale carico dell’aggiudicatario, così come si evince da pag 8 e seguenti capitolato speciale

- Se la gestione degli stessi locali- ivi compresa la mensa aziendale “ attuale mensa Malpighi” verrà affidata all’aggiudicatario con annessi i relativi introiti

### **risposta**

la gestione dei locali viene affidata all’aggiudicatario, compresi gli introiti derivanti dalla gestione delle attività commerciali. Resta escluso, così come indicato a pag. 9 del capitolato speciale, il servizio mensa gestito dall’Azienda presso la mensa Malpighi. Resta inteso, così come indicato a pag. 20 del capitolato speciale, che l’aggiudicatario potrà altresì convenire con l’Azienda, qualora ritenuto utile e conveniente, un eventuale utilizzo condiviso - da regolare con apposito accordo - di strutture, spazi, tecnologie di proprietà aziendale (es. mensa o aree individuate interne alla cucina aziendale o altri). La stessa Azienda potrà convenire un utilizzo degli spazi e tecnologie del soggetto gestore per sue iniziative interne o pubbliche.

2) Si richiede di elencare il numero, le qualifiche, il livello e l’orario di lavoro di tutti i dipendenti attualmente in servizio nelle attività oggetto di gara

Camst soc.coop. a r.l.

DESC. LOCALE	DESC. REPARTO	DESC. MANS. CONTR.	N. ORE	LIVELLO RETR.
MALPIGHI	BAR	BARISTA	40	5
MALPIGHI	BAR	CAPO BAR	40	2
MALPIGHI	BAR	BARISTA	30	4
MALPIGHI	BAR	BARISTA	40	4
MALPIGHI	BAR	BARISTA	40	4
MALPIGHI	BAR	BARISTA	40	5
MALPIGHI	BAR	BARISTA	40	4
MALPIGHI	BAR	BARISTA	30	5
MALPIGHI	BAR	BARISTA	40	5
MALPIGHI	CASSE	BARISTA	40	5
NUOVE PATOLOGIE	BAR	BARISTA	40	5
NUOVE PATOLOGIE	BAR	BARISTA	40	5
NUOVE PATOLOGIE	BAR	PIZZAIOLO	40	4



NUOVE PATOLOGIE	BAR	BARISTA	40	4
NUOVE PATOLOGIE	BAR	BARISTA	40	5
NUOVE PATOLOGIE	BAR	BARISTA	40	5
NUOVE PATOLOGIE	BAR	BARISTA	25	5
NUOVE PATOLOGIE	BAR	BARISTA	40	3
NUOVE PATOLOGIE	BAR	BAR SOST FERIE	30	4
S.ORSOLA	BAR	BARISTA	40	3
S.ORSOLA	BAR	BARISTA	30	5
S.ORSOLA	BAR	BARISTA	30	4
S.ORSOLA	BAR	BARISTA	30	5
S.ORSOLA	BAR	BARISTA	30	5
S.ORSOLA	BAR	BARISTA	33.33	4
S.ORSOLA	BAR	BARISTA	30	4
S.ORSOLA	BAR	BARISTA	20	5
S.ORSOLA	BAR	BARISTA	40	5
S.ORSOLA	BAR	BARISTA	30	5
S.ORSOLA	BAR	BARISTA	20	5
S.ORSOLA	BAR	BARISTA	30	5
S.ORSOLA	PIZZERIA	PIZZAIOLO SOST.	30	4
S.ORSOLA	PIZZERIA	BARISTA	35	5
S.ORSOLA	REP. VARI	BARISTA	40	4
S.ORSOLA	REP. NON DEFINITO	BARISTA	40	4

#### D.A.EM. S.p.A

- n.°3 collaboratori addetti alle attività di ricarica e pulizia dei distributori installati. tali figure operano all'interno del Policlinico, tutti i giorni per l'intera giornata lavorativa. Nelle giornate di Sabato e Domenica, mediamente per 3 ore al giorno.
- n.°1 collaboratore addetto alle attività di ricarica dei prodotti in legame di temperatura. tale figura opera all'interno del Policlinico, tutti i giorni (ad eccezione dei sabati e delle domeniche) per 4 ore lavorative.
- n.°1 collaboratore addetto all'assistenza tecnica (sia preventiva che su richiesta) tale operatore è presente all'interno del Policlinico tutti i giorni per 8 ore lavorative; il sabato per 4 ore e la domenica, eventualmente, su richiesta.
- n.°1 addetto commerciale che si occupa di effettuare le normali attività ispettive sul parco distributori installato. l'operatore è presente all'interno del Policlinico tutti i giorni lavorativi (ad eccezione del sabato e della domenica), mediamente per 4 ore lavorative.

La necessità di garantire il servizio sette giorni su sette per 365 giorni all'anno, rende necessaria un'articolata turnazione degli operatori. Le attività vengono svolte sia da dipendenti che da collaboratori artigiani.

Gli addetti sono normalmente inquadrati secondo quanto previsto dal Contratto Nazionale di Lavoro del settore Commercio, con mansioni di operaio e con livelli che vanno dal 4° al 2°. L'addetto commerciale è inquadrato (sempre sulla base del contratto nazionale del settore commercio) con mansioni di impiegato di primo livello.



- 3) A chi si devono inviare le richieste di chiarimenti

**risposta:** ai seguenti indirizzi di posta elettronica: [servizio.acquisti@ausl.bo.it](mailto:servizio.acquisti@ausl.bo.it)

[servizio.acquisti@pec.ausl.bo.it](mailto:servizio.acquisti@pec.ausl.bo.it)

- 4) E' prevista una proroga alla presentazione delle offerte

**risposta:** al momento no; qualora pervenissero, prima dei termini per la presentazione delle offerte, ulteriori richieste di prorogare i termini di cui sopra verrà assunta una decisione in merito che sarà debitamente pubblicizzata

- 5) E' possibile presentare il progetto relativamente alla sezione del bando di proprio Interesse

**Risposta:** Non è possibile presentare un progetto solo per un servizio di proprio interesse

- 6) E'previsto un altro incontro informativo oltre alla giornata di "kick off" tenutasi in data 18/11/ u.s.

**Risposta :**Non è previsto un altro incontro informativo. Nulla vieta agli operatori economici interessati alla gara e che siano stati impossibilitati a partecipare alla giornata di "kick off" del 18/11/u.s., di contattare gli operatori economici che vi hanno preso parte, il cui elenco è pubblicato sul sito [ausl.bo.it](http://ausl.bo.it) . ( lettera invito – pag 8 – : l'attestato di partecipazione alla giornata di "kick off" deve essere presentato,tra la documentazione amministrativa, dalla ditta indicata quale capogruppo – mandataria- all'interno del R.T.I.)