

**PROCEDURA APERTA, IN MODALITÀ TELEMATICA, PER LA CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE E BAR PRESSO IL CENTRO DI PREPARAZIONE OLIMPICA DI TIRRENIA (PI) - CIG 6460341A09 - R.A. 077/15/PA.**

**1. Domanda:** con riferimento all'articolo 3 del Disciplinare – REQUISITI GENERALI E DI IDONEITÀ PROFESSIONALE, CAPACITÀ ECONOMICO-FINANZIARIA E TECNICO-ORGANIZZATIVA: si chiede di poter confermare che per “servizi oggetto dell'appalto” si debba intendere il “servizio di ristorazione collettiva”.

**1. Risposta:** per i servizi oggetto dell'appalto si intendono tutti quelli rientranti nella categoria 56 del Codice Ateco.

**2. Domanda:** con riferimento all'articolo 8 del Disciplinare - SUBAPPALTO: si chiede di confermare la possibilità di subappaltare o concedere in cottimo parti del servizio, con eventuale indicazione di quali parti ed in quali percentuali di limite massimo. Si rileva, infatti, un'incoerenza tra l'articolo 8 del Disciplinare e l'articolo 14 del Capitolato d'oneri, nel quale si afferma che “è vietato fornire i servizi di cui al presente disciplinare mediante subappalto, ad eccezione dello smaltimento rifiuti”.

**2. Risposta:** il subappalto è consentito, così come prescritto dall'art. 14 del Capitolato d'oneri, solo per lo smaltimento dei rifiuti previa presentazione di regolare domanda ai sensi di quanto indicato all'art. 8 del citato Capitolato.

**3. Domanda:** la consistenza del personale soggetto ai passaggi diretti, che l'Impresa aggiudicataria dovrà rilevare, nel rispetto della parte normativa dei CCNL di settore. In particolare si chiede di specificare: i livelli, le mansioni, il monte ore, l'anzianità e gli orari settimanali distinti per ciascuna unità lavorativa.

**3. Risposta:** elenco personale impiegato:

- n. 1 u.l., Capo gruppo, 4°Liv., 40h set., 20 anni anzianità
- n. 1 u.l., Chef de rang, 4°Liv., 30h set., 20 anni anzianità
- n. 1 u.l., Cuoco unico, 3°Liv., 40h set., 18 anni anzianità
- n. 1 u.l., Cameriere di sala, 5°Liv., 40h set., 8 anni anzianità
- n. 1 u.l., Commis di sala, 6°Liv., 24h set., 4 anni anzianità
- n. 1 u.l., Commis di cucina, 6°Liv., 40h set., 1 contratto a Termine
- n. 1 u.l., Addetta servizio mensa, 6°Liv., 24h set., 7 anni anzianità
- n. 1 u.l., Addetta servizio mensa, 6°Liv., 30h set., 4 anni anzianità

**4. Domanda:** il valore concernente il numero di accessi e pernottamenti registrato al campus nell'anno 2014.

**4. Risposta:** il totale degli accessi effettuati nell'anno 2014 è di 27.932 persone. Al momento non è possibile differenziare il dato tra le varie tipologie di accesso.

**5. Domanda:** il valore concernente il numero e la consistenza degli eventi extra (pernottamenti; convegnistica; banchettistica; ecc.) realizzati nell'anno 2014.

**5. Risposta:** vedi risposta n. 4.

**6. Domanda:** il valore concernente il valore dei corrispettivi da bar – oggetto di compartecipazione economica della S.A. – realizzato nell'anno 2014.

**6. Risposta:** il totale del corrispettivo da bar realizzato nell'anno 2014 è di € 19.215,90.

**7. Domanda:** le planimetrie, comprensive di lay out aggiornato, dei locali e relative pertinenze oggetto di affidamento e concesse in uso all'aggiudicatario.

**7. Risposta:** vedere allegato 1.

**8. Domanda:** il valore concernente l'importo totale del costo delle utenze – a carico del concessionario – consuntivato nell'anno 2014.

**8. Risposta:** impossibile stabilirlo in quanto, allo stato attuale non si dispone di contatori a defalco sulle utenze elettriche e contatori acqua. In merito alle utenze di GPL per i fuochi della cucina, indicativamente vengono riforniti circa 1000 litri ogni tre settimane.

**9. Domanda:** l'elenco aggiornato delle attrezzature oggetto di comodato.

**9. Risposta:** Inventario attrezzature proprietà Coni zona ristorante e bar

#### **Sala ristorante e bar**

- Banco self-service con ripiano in marmo
- n. 174 sedie di varia tipologia, n. 24 tavoli diametro 120
- n. 1 tavolo diametro 160 colore rovere
- Bancone bar con ripiano in marmo
- n.1 retrobanco colore neutro
- n.1 forno per pizze
- n.1 retrobanco per macchina da caffè
- n.1 retrobanco refrigerato con lavabo incorporato e mobile superiore

#### **Cucine**

- n.12 scaffali di in alluminio di varie misure
- n.2 armadio frigorifero acciaio 700 l.
- n.1 armadio frigorifero acciaio 1500 l.
- n.2 cella frigorifera murate con compressore esterno
- n.1 scaffalatura per cella 4 ripiani in acciaio
- n.1 armadio per stoviglie in acciaio 3 piani
- n.1 lavello a due vasche
- n.1 cuocipasta a gas in acciaio con accessori
- n.1 cucina gas 4 fuochi con accessori
- n.1 modulo top a 2 fuochi a gas con sottostruttura con apertura in acciaio inox
- n.1 cappa aspirazione
- n.1 forno a convezione a gas con accessori
- n.1 lavastoviglie Zanussi + n.1 lavabicchieri Elframo
- n.1 tavolo preparazione verdure con accessori
- n.1 tavolo preparazione carne con accessori
- n.1 banco caldo
- n.4 frigo 4 ante + n.1 frigo 1 anta

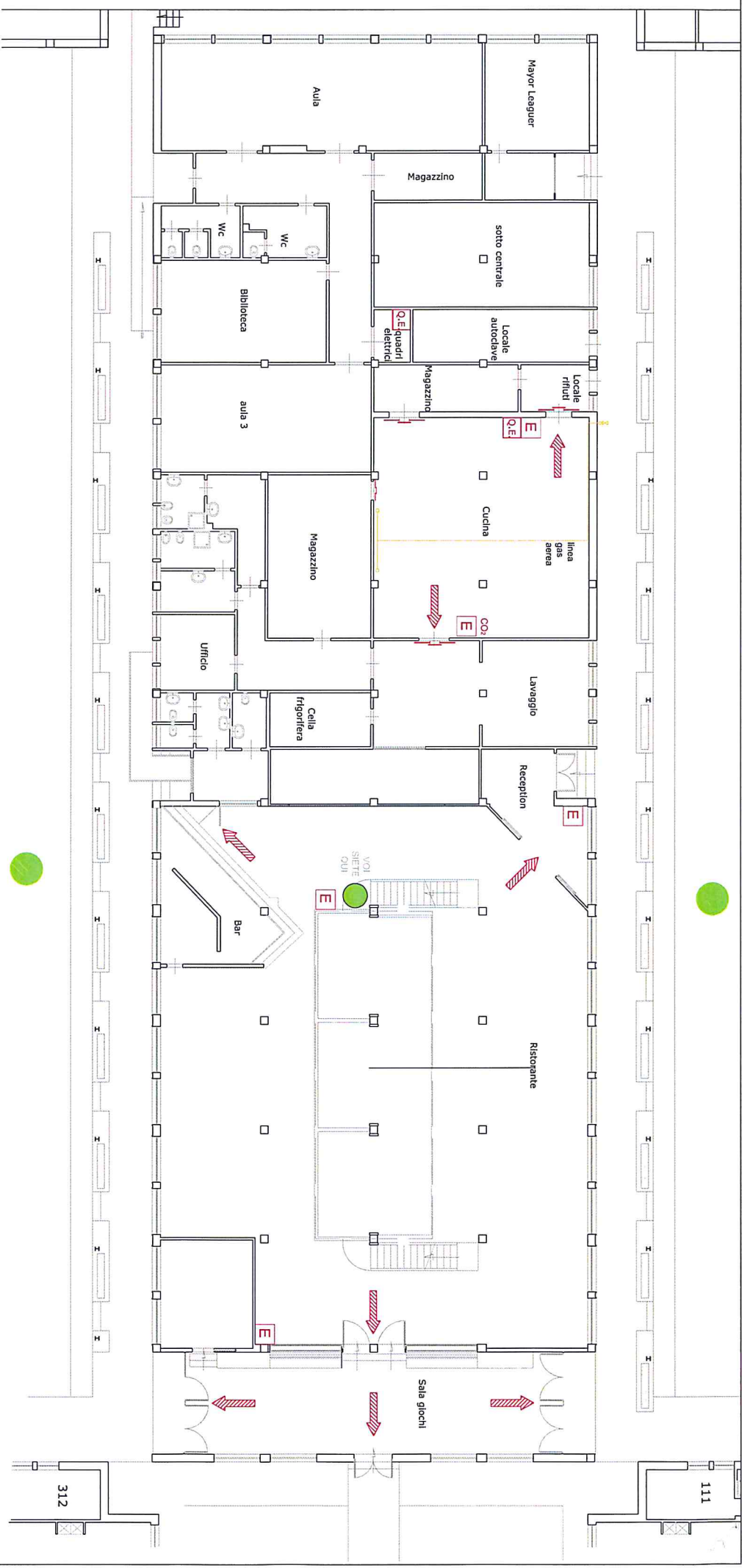
**10. Domanda:** il prezzo a giornata alimentare dell'attuale affidamento ed il nome dell'impresa uscente.

**10. Risposta:** l'attuale contraente è la Ristorazione Services S.r.l. - Via Tor Paluzzi, 164 – 00041 Albano Laziale (RM).

**11. Domanda:** all'art. 11 del C.S.A. viene richiesto all'appaltatore, di presentare "le licenze per i vari servizi oggetto di appalto rilasciate dalle autorità competenti, comprese quelle riguardanti gli alcolici ed i superalcolici; si chiede conferma che trattasi di mero refuso, in quanto trattasi di un affidamento di servizi a beneficio di utenza preventivamente autorizzata dalla S.A. (cd. Attività non aperta al pubblico).

**11. Risposta:** si confermano le richieste di presentazione licenze ed autorizzazioni di cui all'art. 11 del Capitolato d'onori in quanto trattasi di esercizio anche aperto al pubblico.

\*\*\*\*\*



**PIANO DI EMERGENZA E DI ESODO CUCINA**  
**C.O.N.I. CENTRO DI PREPARAZIONE OLIMPICA TIRRENICA**  
 Vione dei Vannini 11

- ISTRUZIONI DI SICUREZZA IN CASO DI INCENDIO:**
- AL MOMENTO DELL'ALLARME DOVETE:
  - MANTENERE LA CALMA
  - INTERRUOMPERE IMMEDIATAMENTE OGNI ATTIVITA'
  - LASCIARE TUTTI GLI OGGETTI PERSONALI
  - SEGUIRE L'INDICAZIONE PER LE VIE DI FUGA
  - RAGGIUNGERE IL LUOGO SICURO ASSEGNATO

- LEGENDA:**
- PERCORSO DI USCITA ORIZZONTALE
  - PERCORSO DI USCITA VERSO IL BASSO
  - PERCORSO ALTERNATIVO DI USCITA ORIZZONTALE
  - PERCORSO ALTERNATIVO DI USCITA VERSO IL BASSO
  - CASSETTA PRONTO SOCCORSO
  - QUADRO ELETTRICO

- PLAFONIERA AUTOALIMENTATA DI EMERGENZA
  - ESTINTORE PORTATILE
  - PORTA RESISTENTE AL FUOCO
  - CENTRALE TERMICA
  - PORTE DI SICUREZZA DOTATE DI MANIGLIONE ANTIPANICO
  - VOI SIETE QUI
- IN CASO DI EMERGENZA LE PERSONE CON RIDOTTE O IMPEDITE CAPACITA' MOTORIE DOVRANNO ESSERE ACCOMPAGNATE IN LUOGO SICURO DA PERSONE PREPOSTE.

- LUOGO SICURO
- IDRANTE SU NASPO
- IDRANTE A MURO CON TUBAZIONE FLESSIBILE A LANCIA
- IDRANTE SOTTOSUOLO

312

111