

Presso i locali della SC AMMINISTRAZIONE E CONTROLLO

IL DIRETTORE

ZAMPESE ELVIRA

in conformità con gli indirizzi e i criteri disposti nella materia dall'A.S.L. BI di Biella con deliberazione n. 474 del 21.12.2016,

ha assunto la seguente determinazione:

Determinazione n. 406 in data 03/04/2023

OGGETTO: PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. N. 50/2016, PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI AUSILIARI DI CUCINA E SERVIZI CONNESSI. CIG 9607233B77 APPROVAZIONE CHIARIMENTI.

Determinazione n. 406 in data 03/04/2023

OGGETTO: PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. N. 50/2016, PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI AUSILIARI DI CUCINA E SERVIZI CONNESSI. CIG 9607233B77 APPROVAZIONE CHIARIMENTI.

IL DIRETTORE

VISTE:

- la Deliberazione n. 474 del 21/12/2016 con la quale è stato approvato il regolamento per l'adozione dei provvedimenti amministrativi dell'ASL BI in applicazione dei principi generali contenuti nell'Atto aziendale;
- la Deliberazione n. 327 del 31/05/2017 con la quale è stato approvato il Regolamento di disciplina delle competenze del RUP e del DEC nei contratti di fornitura di beni e servizi;

PREMESSO che:

- con Determinazione del Direttore della S.C. Amministrazione e Controllo n. 171 del 03/02/2023 è stata indetta procedura aperta sopra soglia ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. n. 50/2016, per l'affidamento dei servizi ausiliari di cucina e servizi connessi per 'ASL BI di Ponderano Biella;
- nel Disciplinare di gara era prevista la possibilità per gli operatori interessati di chiedere chiarimenti sulla procedura di gara entro il 10/03/2023 utilizzando la sezione della Piattaforma SINTEL denominata "Comunicazioni procedura/Invia comunicazione";
- alla scadenza del termine indicato risultavano pervenute n. 14 richieste di chiarimento da parte di vari operatori economici;

ATTESO che il R.U.P., conformemente a quanto previsto nel Disciplinare di gara, ha fornito risposta alle richieste di chiarimento pervenute con nota prot. n. 9687/23 del 23/03/2023 (Allegato n. 1), pubblicata sulla Piattaforma SINTEL nella sezione "Documentazione di gara" in data 23/03/2023;

RITENUTO, al fine di assicurare il corretto svolgimento della procedura di gara:

- di approvare il testo dei chiarimenti forniti dal R.U.P. (Allegato n. 1), da ritenersi parte integrante e sostanziale dei documenti di gara;
- di dare atto dell'avvenuta pubblicazione dei suddetti chiarimenti sulla Piattaforma SINTEL;
- di disporre la pubblicazione dei chiarimenti sul sito istituzionale dell'ASL BI;

Determinazione n. 406 in data 03/04/2023

TUTTO CIO' PREMESSO

IN CONFORMITA' con gli indirizzi e i criteri disposti nella materia dall'A.S.L. BI di Biella con deliberazione n. 474 del 21.12.2016

DETERMINA:

- 1) di approvare, per le motivazioni esposte in premessa e qui integralmente richiamate, il testo dei chiarimenti forniti dal R.U.P. con nota prot. n. 9687/23 del 23/03/2023 (Allegato n. 1), da ritenersi parte integrante e sostanziale dei documenti di gara;
- 2) di dare atto dell'avvenuta pubblicazione della predetta nota sulla Piattaforma SINTEL in data 23/03/2023;
- 3) di disporre la pubblicazione dei chiarimenti sul sito istituzionale dell'ASL BI;
- 4) di dare mandato alla S.S. Logistica e Acquisti di provvedere agli adempimenti consequenziali.

DETERMINAZIONE DELLA SC AMMINISTRAZIONE E CONTROLLO

Determinazione n. 406 in data 03/04/2023

IL DIRETTORE

ZAMPESE ELVIRA

Struttura Semplice Logistica e Acquisti

Responsabile: Dott.ssa Leila Rossi

Tel. 015-1515 3433 Fax. 015-1515 3516

leila.rossi@aslbi.piemonte.it

AZIENDA SANITARIA
LOCALE DI BIELLA

Ponderano, li 23/03/2023

A TUTTE LE DITTE
INTERESSATE

Prot. n. 9687/23

OGGETTO: Procedura aperta per l'affidamento dei servizi ausiliari di cucina dell'ASL BI (CIG 9607233B77)- **Chiarimenti.**

A seguito delle richieste di chiarimenti pervenute da parte delle Ditte interessate, si forniscono le seguenti precisazioni.

Chiarimenti di natura amministrativa

QUESITO N. 1 si chiede il monte ore giornaliero di ogni persona attualmente impiegata per lo svolgimento del servizio oggetto di gara.
Al fine di poter valutare in modo corretto i costi da sostenere per la corretta esecuzione dell'appalto si chiede di pubblicare l'elenco del personale con le seguenti informazioni:
a) CCNL applicato
b) Livello
c) Mansione
d) Scatti di anzianità
e) monte ore settimanale
f) tipo contratto (ex. determinato, indeterminato etc.)
g) sede di servizio
e di confermare se l'organico attualmente impiegato svolge gli stessi servizi oggetto di gara e in caso contrario di segnalare eventuali servizi aggiuntivi richiesti in gara rispetto all'attuale contratto.

RISPOSTA Si rimanda alla sezione documentazione di gara sulla piattaforma Sintel allegato "organico servizi ausiliari" che si allega nuovamente alla presente

I servizi aggiuntivi richiesti in gara rispetto all'attuale contratto sono:

- art. 4.2 capitolato speciale: inventario mensile di tutta l'attrezzatura;
- art. 7 capitolato speciale:

- Accensione carrelli portavivande
- Posizionamento bacinelle gastronomiche nei carrelli per il confezionamento dei vassoi;
- Acquisizione e suddivisione stampe diete personalizzate;
- art. 8 capitolato speciale:
 - Consegna vassoi dipendenti presso control room;
 - Consegna eventuali vassoi prenotati fuori orario
- art. 8.5 capitolato speciale:
 - Controllo temperatura dei pasti.
- art. 14 del capitolato speciale:
 - servizi opzionali che prevedono l'attivazione in caso di impossibilità di esecuzione del servizio da parte della cucina interna;

QUESITO N. 2 L'attività oggetto della gara riguarda solo servizi ausiliari ed altri servizi connessi.
La produzione dei pasti dei degenti e della mensa è interna alla ASL oppure esternalizzata?
In quest'ultimo caso chi è l'attuale fornitore che produce i pasti sia per i degenti che per la mensa?

RISPOSTA La produzione dei pasti dei degenti e della mensa è interna alla ASLBI, svolta dal personale dipendente.

QUESITO N. 3 con riferimento al requisito di cui al punto 6.3 del disciplinare di gara – CAPACITA' TECNICA PROFESSIONALE siamo a richiedere se l'aver in gestione un servizio identico iniziato nell'anno 2022 di importo superiore a Euro 800.000= soddisfa il requisito richiesto.

si chiede quanto segue:

disciplinare art. 6.3 requisiti di capacità tecnica e professionale, si chiede conferma che tale requisito possa essere comprovato attraverso l'esecuzione di servizio di ristorazione completo della preparazione confezionamento e consegna dei pasti, della fornitura di generi di conforto, del ritiro dei carrelli e/o contenitori.

Si chiede di confermare che il requisito di capacità tecnica e professionale

- di 800.000 €/anno sia da considerare come valore medio annuo sul triennio.
- RISPOSTA Il requisito di capacità tecnico professionale previsto dall'art. 6.3 del disciplinare di gara prevede:
- *"Aver regolarmente eseguito nell'ultimo triennio (2020 - 2021 - 2022) n. 1 servizio analogo per un importo minimo complessivo pari ad almeno 800.000,00 /annui IVA esclusa";*
- gli elementi quindi sono:
- Servizio analogo;
 - Durata tre anni (2020- 2021 - 2022);
 - Importo 800.000,00 /annui IVA esclusa;
- QUESITO N. 4 Si chiede di confermare che per servizi analoghi possano essere considerati anche i servizi di facility (pulizie e sanificazione) rivolti sia a clienti Pubblici che Privati.
- RISPOSTA SI. Vista la natura articolata del servizio si ritiene che possano essere considerati servizi analoghi anche i servizi di facility (pulizie e sanificazione)
- QUESITO N. 5 Si chiede di indicare gli attuali canoni suddivisi per le diverse tipologie di prestazioni richiesti (servizi di confezionamento, forniture di monouso, manutenzioni etc.).
- RISPOSTA Di seguito si specificano gli attuali canoni:
- € 56.765,83 (IVA esclusa) canone MENSILE unico comprensivo di:
gestione cucina (fornitura di tutte le attrezzature e posa in opera di attrezzature vassoi stoviglie etc., confezionamento pasti, servizio logistico trasporto pasti degenti e dipendenti, lavaggio carrelli, stoviglie porcellane e tutta l'utensileria della cucina, servizio di pulizia, manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature utilizzate per l'esecuzione del servizio.
- € 1.509,00 (IVA esclusa) canone MENSILE:
gestione mense distrettuali.
- € 1.650,00 (IVA esclusa) canone MENSILE:
gestione rifiuti cucina.

- € 550,00 (IVA esclusa) canone MENSILE:
servizio derattizzazione/disinfestazione cucina

QUESITO N. 6 la presente per richiedere se l'orario delle colazioni indicato nell'art. 7 del Capitolato (dalle ore 16:00 alle ore 17:00) sia errato o è giusto intendere che il secco debba essere consegnato il giorno prima negli orari indicati.

RISPOSTA l'orario indicato nel capitolato è corretto. Il secco deve essere consegnato nei reparti il giorno prima negli orari indicati.

QUESITO N. 7 Alla luce di quanto previsto dall'art. 23, comma 16 del Codice degli Appalti, si richiede di indicare, in quanto mancanti nella documentazione di gara pubblicata, i costi della manodopera (su base annua o contrattuale) stimati dalla Stazione Appaltante sulla base delle prestazioni previste e riepilogate all'art. 2 del Capitolato Speciale di Gara per l'esecuzione del servizio oggetto d'appalto

RISPOSTA I costi della manodopera sono stati stimati come segue:
costo lavoro/anno € 347.998,62

QUESITO N. 8 In considerazione della tipologia di servizi e forniture (attrezzature, stoviglie, materiale monouso, ecc.) richiesti nel Capitolato Speciale di Gara per l'esecuzione del servizio oggetto d'appalto, si richiede di indicare come è stato determinato l'importo complessivo posto a base di gara.

RISPOSTA Per le attrezzature, stoviglie, materiale monouso, ecc. sono stati presi in considerazione gli attuali costi sostenuti dall'ASL BI.
Per alcune tipologie di attrezzature è stato consultato il mercato attraverso la richiesta di preventivi.

QUESITO N. 9 In riferimento all'Allegato 5 "Offerta economica", si richiede di specificare relativamente ai servizi accessori e opzionali quale sia, per ogni singola voce, l'unità di misura da considerare in fase di compilazione della stessa (es. a

corpo, costo orario, a pasto, canone giornaliero, ecc.), in quanto sono servizi non quantificabili come canone annuale o contrattuale ma strettamente correlati ai quantitativi (numero di ore, unità di personale, erogazioni, periodi di attivazione, ecc.) che verranno eventualmente richiesti dalla Stazione Appaltante nel corso della durata contrattuale.

RISPOSTA

Servizio pasto di emergenza (colazione preparazione solo prodotti secchi, pranzo, cena) - (punto 10 Capitolato)

Risposta: costo a pasto suddiviso per colazione – pranzo - cena

Computer Tablet di prenotazione pasti da configurare in ogni punto di degenza (punto 14 Capitolato)

Risposta: costo a computer tablet configurato e completo di assistenza per ogni punto di degenza

Servizio lavaggio verdura (punto 14 Capitolato)

Risposta: ora/persona

Servizio di preparazione piatti freddi (punto 14 Capitolato)

Risposta: ora/persona

Servizio di somministrazione pasti presso la mensa ospedaliera (punto 14 Capitolato)

Risposta: ora/persona.

QUESITO N. 10 Con riferimento al requisito di fatturato globale di cui all'art. 6.2 del Disciplinare di Gara, siccome viene richiesto il fatturato globale dell'anno 2022, si chiede conferma che nel caso in cui il bilancio 2022 non sia stato ancora approvato alla data di presentazione delle offerte (per le società tenute alla redazione del bilancio consolidato vale il termine di 180 giorni dalla chiusura dell'esercizio), sia possibile indicare il fatturato globale del triennio 2019-2020-2021 ed eventualmente indicare soltanto il fatturato globale provvisorio per l'anno 2022. In caso affermativo, si chiede quindi conferma che la comprova del requisito sia possibile mediante copia dei bilanci approvati riferiti agli anni 2019, 2020 e 2021. In caso contrario, si chiede di indicare con quale modalità sia possibile comprovare il requisito.

RISPOSTA

Rimane confermato il requisito del fatturato globale del triennio 2020-2021-2022. Nel caso in cui il bilancio 2022 non sia stato ancora approvato alla data di presentazione delle offerte, si chiede indicare il fatturato globale provvisorio per l'anno 2022.

La comprova del requisito è possibile mediante copia dei bilanci approvati riferiti agli anni 2020 e 2021.

QUESITO N. 11 Si chiede conferma che l'importo della garanzia provvisoria indicato all'art. 9 del Disciplinare di Gara si debba intendere corretto con € 95.839,20, ossia il 2% dell'importo complessivo di € 4.791.960,00 indicato all'art. 3 (importo totale soggetto a ribasso + oneri per la sicurezza da interferenze), come previsto dall'art. 93 del Codice degli Appalti.

RISPOSTA SI. l'importo corretto della garanzia provvisoria indicato all'art. 9 del Disciplinare di Gara è di € 95.839,20.

QUESITO N. 12 Si chiede di confermare che le parti strutturali danneggiate (es. piastrelle, stipiti porte, angoli muri, ecc.) riscontrate durante il sopralluogo, verranno ripristinate dall'attuale gestione prima del termine del contratto in vigore.

RISPOSTA SI. Verranno ripristinate dall'attuale gestore.

QUESITO N. 13 Nell'elenco presente nella Tabella 3: Attrezzature, stoviglie ed accessori vari di cucina di cui all'art. 4 del Capitolato Speciale di Gara risultano mancanti le due lavastoviglie a nastro, di cui una sola funzionante, la cui presenza è stata riscontrata in fase di sopralluogo. Si richiede pertanto di specificare se l'aggiudicatario dovrà fornire la lavastoviglie a nastro sostituendola con quella ad oggi non funzionante.

Nella tabella 3 del CSA si chiede la fornitura di 1 "Lavastoviglie a capottina completa di asciugatura totale stoviglie adattabile agli impianti esistenti"; nell'allegato C è invece richiesta la fornitura di una lavastoviglie a nastro (alimentata a vapore): si chiede di chiarire quale sia l'attrezzatura da fornire.

RISPOSTA In luogo di quanto indicato all'art. 4 del Capitolato Speciale di Gara alla voce Lavastoviglie a capottina deve intendersi:

Lavastoviglie a nastro di cui alla scheda tecnica dell'allegato C del capitolato di gara.

La lavastoviglie a capottina è presente presso la mensa della sede distrettuale di Cossato ma non è da fornire.

QUESITO N. 14 Si chiede conferma che, ad esclusione dei prodotti chimici, le schede tecniche dei materiali indicati nella Tabella 5: Materiali monouso e di consumo di cui all'art. 6 del Capitolato Speciale di Gara non debbano essere presentate all'interno del progetto tecnico in gara, ma le stesse dovranno essere fornite, unitamente alle dichiarazioni MOCA per gli oggetti che lo prevedano, solamente in caso di aggiudicazione.

RISPOSTA Unitamente al progetto tecnico dovranno essere fornite tutte le schede tecniche sia dei materiali che dei prodotti chimici e le dichiarazioni MOCA ed inserite nell'offerta tecnica.

QUESITO N. 15 Con riferimento a quanto previsto agli artt. 5 e 11 del Capitolato Speciale di Gara relativamente alle attività previste per il "controsoffitto aspirante", essendo già individuato a capitolato un fornitore specializzato sia per l'attività di lavaggio che per eventuali manutenzioni, si chiede gentilmente di chiarire il motivo per cui tale servizio rientri nell'oggetto dello specifico contratto d'appalto, e quindi nella responsabilità del futuro aggiudicatario.

Si chiede ulteriormente se la fattispecie, essendo già definito anche nell'allegato T che le operazioni debbano essere svolte dalla Ditta fornitrice del controsoffitto aspirante, si configuri come subappalto e se quindi le relative attività debbano essere indicate in fase di gara tra le parti del servizio/fornitura che si intendono subappaltare.

Considerando l'obbligo di contrattualizzare le precedenti attività con specifico fornitore si chiede infine di fornire specifica quantificazione economica per predetti servizi. Questo poiché la mancata indicazione di un importo, come anche l'imprecisa definizione delle attività da svolgere, potrebbe avere l'effetto di distorcere eccessivamente la concorrenza tra i partecipanti dato che il mancato accordo commerciale con l'azienda fornitrice potrebbe configurarsi come fattispecie escludente per taluni concorrenti o differenti quotazioni potrebbero tradursi in vantaggi/svantaggi per taluni.

RISPOSTA Dopo attenta valutazione, la stazione appaltante decide di mantenere in capo all'ASL BI l'attività di lavaggio del controsoffitto aspirante indicato al punto 5 del capitolato di gara che pertanto non dovrà essere svolto dall'operatore economico aggiudicatario.

QUESITO N. 16 al fine di sviluppare un'offerta migliorativa adeguata sarebbe utile ricevere le schede tecniche delle attrezzature indicate nella tabella 3 art. 4 del Capitolato in quanto, appunto, prive di specifiche tecniche. In caso di riscontro negativo si richiede la possibilità di effettuare un secondo sopralluogo da un tecnico specializzato al fine di rilevare le specifiche tecniche.

RISPOSTA Nell'elenco degli allegati sono state inserite le schede tecniche di attrezzature di grandi dimensioni, le altre sono specificate nella tabella 3.

QUESITO N. 17 In riferimento alla fornitura di attrezzature di cui all'art. 4 del CSA si chiede conferma se le quantità da fornire siano quelle mancanti rispetto ai quantitativi censiti dall'ASL (dati dalla differenza tra la colonna 2 e la colonna 1 della Tabella 3 del CSA).

RISPOSTA SI. Le quantità da fornire sono quelle mancanti rispetto ai quantitativi censiti dall'ASL.

QUESITO N. 18 Gli allegati da A ad I contengono le caratteristiche e le indicazioni numeriche delle attrezzature da fornire; in tali allegati sono presenti delle attrezzature non richieste nella Tabella 3 del CSA come, ad esempio, nastro di distribuzione a banda (nr.1), nastro di sbarazzo vassoi (nr.1); si chiede di chiarire quali siano le attrezzature da fornire.

RISPOSTA Le attrezzature richieste sono quelle indicate nella Tabella 3 del CSA. Le schede tecniche dei nastri sono state inserite a scopo informativo. I nastri non devono essere forniti

QUESITO N. 19 Con riferimento all'Allegato al Capitolato "ALL_F_CARRELLI TRASPORTO_CESTE_E_VASSOI" si chiede di meglio specificare i seguenti punti:

- I carrelli devono essere dotati di 2 vani differenti tra di loro o di 2 vani con le stesse dimensioni e quindi quale delle 2 sono indicate? Dalla foto i 2 vani sembrano delle stesse dimensioni.

- Se per cestelli si intendono cesti da 500x500 mm l'indicazione

“inserimento lato corto” non è pertinente, si chiede conferma che trattasti di refuso

- La dicitura “distanza degli angolari” è da intendersi come luce netta in altezza tra una guida e l'altra?
- Il piano di chiusura superiore che si vede dalla foto, ha una qualche funzione d'appoggio oppure è solo un cappello di chiusura?

RISPOSTA

- I due vani dei carrelli sono delle stesse dimensioni come da foto dell'allegato
- l'indicazione “inserimento lato corto” si riferisce al lato del carrello;
- La dicitura “distanza degli angolari” è la distanza tra i ripiani;
- Il piano di chiusura superiore ha funzione di appoggio

QUESITO N. 20

In riferimento all'Allegato al Capitolato
“ALL_C_LAVASTOVIGLIE_A_NASTRO_CON_PREDISPOSIZIONE_DI_NASTRO_DI_SBARAZZO”, nelle caratteristiche della macchina viene citato il trattamento di “termodisinfezione”. Preso atto della caratteristica e posto il chiarimento all'azienda costruttrice Comenda è opportuno segnalare che tale opzione generalmente non viene richiesta; normalmente quello che viene richiesto è un profilo di temperatura ed un tempo di contatto conforme alla Norma tedesca DIN 10534, caratteristiche queste che vengono rispettate da tutte le macchine Comenda come standard di produzione e che garantiscono, con un adeguato utilizzo di detergenti idonei nella corretta concentrazione e con le adeguate procedure operative, una riduzione della carica batterica tale da rendere le stoviglie sanificate. Solo in alcuni casi particolari vengono richieste temperature e tempi di contatto più elevati come ad esempio la succitata “termodisinfezione” che consiste, semplificando, in un tempo di contatto di 30 secondi a 90°.

Chiediamo pertanto conferma che l'indicazione del trattamento cosiddetto di “termodisinfezione”, trattasi di refuso.

RISPOSTA

Si conferma quanto previsto dall'Allegato C del Capitolato speciale di gara.

QUESITO N. 21

la presente per richiedere i seguenti chiarimenti:

- Etichette per etichettatrice 30x30mm compatibile con etichettatrice: di quale modello si tratta?
- Etichette per bilancia compatibile con bilancia: qual è il modello della

bilancia?

- Bicchieri compostabili adatti ad alte temperature a disposizione in mensa del presidio e per pasti di emergenza DEA, contenitori isotermici comune, reparti con particolari esigenze (esempio SPDC), stanze degenza carcere, per pazienti in isolamento preventivo: qual è la capacità? per alte temperature si intende ad esempio uso caffè?

- Stoviglie monouso per particolari situazioni assistenziali: si chiede di chiarire meglio il concetto.

RISPOSTA

I chiarimenti richiesti si riferiscono a previsioni già contenute nel Capitolato Speciale di gara che comunque si riportano nel seguito:

- Etichettatrice: TSE modello TE210
- Le etichette devono essere compatibili con la bilancia della riga 11 tabella 3
- La tipologia dei bicchieri è descritta nella tabella 5:
- Bicchiere per acqua in materiale compostabile capacità ca 33 cl adatto alle alte temperature (tè, caffè)
- La dimensione dei contenitori è descritta nella tabella 3:
- Contenitore isotermico polipropilene espanso multiporzione per servizio mensa Cossato e consegna prodotti refrigerati al nastro confezionamento vassoi completi di piastre eutettiche di dimensione adeguata al contenitore per mantenimento temperatura.
- Contenitore isotermico polipropilene espanso mono pasto per servizio monouso distretto completi di piastre eutettiche per mantenimento temperatura compatibile con vaschette termosaldate
- Per stoviglie monouso si intendono piatti, bicchieri e posate monouso sigillate comprensive di tovagliolo

QUESITO N. 22 Con la presente siamo a richiedere planimetrie dei locali in quanto non pubblicate negli atti di gara.

RISPOSTA Si allegano alla presente.

Cordiali saluti.

LR/lt

IL RESPONSABILE DELLA
S.S. LOGISTICA E ACQUISTI
E R.U.P.

Dott.ssa Leila Rossi



CCNL _ imprese esercenti servizi di pulizia e servizi integrati / multiservizi						
nr	Data assunzione	Nr. Scatti Anzianità	Mansione	Liv	Contratto	H sett
1	01/06/2017	0	ADD.SERV.RISTORAZIONE	2	indeterminato	15,00
2	01/03/2018	0	ADD.PULIZ E SERV.RISTORAZIONE	2	indeterminato	17,50
3	31/05/2015	1	ADD.TO PULIZIE	2	indeterminato	30,00
4	01/03/2018	0	ADD.SERVIZI AUSILIARI CUCINA	2	indeterminato	14,00
5	11/12/2019	0	ADDETTO PULIZIE	2	indeterminato	21,00
6	28/05/2015	1	ADDETTO SERVIZI AUSILIARI DI CUCINA	2	indeterminato	20,00
7	07/06/2015	1	ADDETTO SERVIZI AUSILIARI DI CUCINA	2	indeterminato	25,00
8	07/06/2015	1	ADDETTO SERVIZI AUSILIARI DI CUCINA	2	indeterminato	20,00
9	04/06/2015	1	ADDETTO SERVIZI AUSILIARI DI CUCINA	2	indeterminato	20,00
10	28/05/2015	1	ADDETTO SERVIZI AUSILIARI DI CUCINA	2	indeterminato	15,00
11	25/05/2015	1	COORDINATRICE SERVIZI AUSILIARI DI CUCINA	5	indeterminato	40,00
12	31/05/2015	1	ADDETTO SERVIZI AUSILIARI DI CUCINA	2	indeterminato	20,00
13	01/05/2020	0	ADDETTO SERVIZI AUSILARI CUCINA	1	indeterminato	20,00
14	17/01/2021	0	ADD.SERV.AUSILIARI CUCINA	1	determinato	15,00
15	31/05/2015	1	ADDETTO SERVIZI AUSILIARI DI CUCINA	2	indeterminato	15,00
16	01/09/2019	0	ADD.SERV.AUSILIARI CUCINA	1	indeterminato	15,00
17	01/03/2018	0	ADD. PULIZIE	2	indeterminato	14,00
18	04/06/2015	1	ADD.TO PULIZIE	2	indeterminato	30,00
19	17/01/2021	0	ADD.SERV.AUSILIARI CUCINA	1	determinato	15,00
20	04/06/2015	1	ADDETTO SERVIZI AUSILIARI DI CUCINA	2	indeterminato	20,00
21	28/05/2015	1	ADDETTO SERVIZI AUSILIARI DI CUCINA	2	indeterminato	20,00
22	25/11/2014	1	ADDETTO SERVIZI AUSILIARI DI CUCINA	2	indeterminato	25,00
23	07/06/2015	1	ADD.TO PULIZIE	2	indeterminato	35,00
24	31/05/2015	1	ADDETTO SERVIZI AUSILIARI DI CUCINA	2	indeterminato	20,00
25	27/01/2021	0	ADD.SERV.AUSIL.CUCIN	1	determinato	15,00

