

Domanda 2.

Specificare la quantificazione delle utenze che saranno a carico della concessionaria (nel caso di impossibilità, si richiede di conoscere quelle dell'anno precedente al fine di ottenere almeno una stima delle suddette).

R.

Si rimanda all'art. 6 del Capitolato d'appalto.

Domanda 3.

Specificare la differenza intercorrente tra il punto B1.3 e il punto B2 del progetto tecnico

R.

Nel piano di cui al punto B1.3 si chiede di formulare una proposta che soddisfi l'esigenza dell'Amministrazione di creare attraverso la scuola una rete di collaborazione (insegnanti, istituzione scolastica, famiglie personale) tendente a favorire un approccio più consapevole e un utilizzo più apprezzabile del servizio di ristorazione scolastica, attraverso l'emanazione delle linee guida della proposta di piano di educazione alimentare. Nel punto B.2 è richiesto di attestare in forma analitica il progetto di cui al punto B1.3

Domanda 4.

Cosa si intende nel punto b1.2 per trasporto.

R.

E' inteso il mezzo di trasporto delle derrate crude.

Domanda 5.

Art. 26 capitolato In caso di possesso di tale software, tale canone sarebbe comunque da corrispondere all'Amministrazione Comunale oppure no.

R.

La concessionaria dovrà utilizzare il sistema School E-Suite™, mediante credenziali di accesso predisposte dalla Stazione Appaltante, facendosi carico dei canoni di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, e di assistenza telefonica il cui valore complessivo è di € 1.657,00 + IVA (con revisione annuale secondo indice ISTAT).

Domanda 6.

Si chiede l'elenco delle attrezzature presenti nelle cucine e nei refettori e messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale.

R.

Si rimanda all'art. 24 del capitolato d'appalto. E' stato comunque previsto il sopralluogo per dar modo alle ditte di verificare le attrezzature e i locali messi a disposizione.

Domanda 7.

Si chiede l'elenco del personale utilizzato dalla ditta uscente (ad eccezione delle due figure di cuoco e aiuto cuoco alle dipendenze comunali) con indicazione di monte ore settimanale e livello di occupazione.

R.

n. 1 cuoca livello 4° 30 ore settimanali

n. 1 addetta mensa livello 6° super 15 ore settimanali

Domanda 8.

Si chiede di conoscere se, oltre alle 50 pagine messe come limite per la stesura del progetto tecnico, è possibile inserire allegati supplementari (ad esempio curriculum delle figure richiesto nel punto B1.2 oppure le dichiarazioni di disponibilità alle forniture esplicitate nel punto B1.4).

R.

Le schede tecniche sono considerate allegati del progetto, e quindi non verranno computate all'interno delle 50 pagine previste come numero massimo consentito.

Domanda 9.

Si chiede di conoscere il nome dell'attuale gestore del servizio.

R.

Gemeaz Elixor

Domanda 10.

Si chiede di elencare una settimana tipo (mese aprile o maggio) con numero di pasti diviso per scuole e per giorni.

Scuola Primaria : mese di maggio 2013

7 giorni 115 bambini	20 giorni 8 adulti
6 giorni 110 bambini	1 giorno 7 adulti
4 giorni 100 bambini	1 giorno 6 adulti
2 giorni 120 bambini	
1 giorno 125 bambini	
1 giorno 80 bambini	
1 giorno 70 bambini	

TOTALE PASTI BAMBINI 2.380

TOTALE PASTI ADULTI 173

Scuola dell'infanzia : mese di maggio 2013

3 giorni 73 bambini	21 giorni 8 adulti
3 giorni 68 bambini	
5 giorni 65 bambini	
4 giorni 60 bambini	
5 giorni 55 bambini	
1 giorno 50 bambini	

TOTALE PASTI BAMBINI 1.313

TOTALE PASTI ADULTI 168

Domanda 11.

Nel capitolato si richiede la disponibilità di un centro di cottura di emergenza. La cucina mobile è considerata centro di cottura di emergenza.

R.

Verificare con l'ASL.