



COMUNE DI GENOVA

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER N. 6 LOTTI – PER LA DURATA DI 36 MESI

DOMANDE

Relativamente al lotto 3 **Bassa Valbisagno/Ponente CIG 7381463FF3** viene richiesto:

- 1) L' Attuale ditta che svolge il servizio;
- 2) Il Prezzo pasto attuale (pasti a crudo, in loco/nido/veicolati);
- 3) Quante persone munite di delega possono svolgere il sopralluogo;
- 4) In riferimento al magazzino che l'azienda deve avere in proprietà/disponibilità entro la data di avvio del servizio, si chiede conferma che presso tale struttura l'azienda dovrà conservare e confezionare i pasti e non cucinare. Per confezionamento si intende la suddivisione di pasti pronti in gastronomia destinato ad ogni veicolato? (primi piatti, secondi piatti e contorno);
- 5) In riferimento all'art. 104 del Capitolato, si chiede conferma che non è richiesto nessun particolare valore come massimale per RCT;
- 6) In riferimento al punto 7.3 d) del disciplinare, si chiede di motivare la richiesta di certificazione UNI ISO 9001:2015 anche per il settore IAF 38, solitamente richiesto per i servizi sanitari, trattandosi di servizio di ristorazione scolastica.

RISPOSTE

- 1) e 2) Si riportano nella tabella sottostante le Società attualmente esecutrici ed i prezzi unitari di riferimento (i prezzi sotto indicati sono da intendersi al netto di oneri fiscali ma comprensivi di oneri da interferenza)

Azienda	Lotto	Crudi	Da consumare in loco scuole	Da consumare in loco nidi	Veicolati
LADISA SPA	BASSA VALBISAGNO	2,27	4,49	6,06	4,58
RTI CASCINA GLOBAL SERVICE SRL SOLIDARIETA' E LAVORO SOC. COOP SOC.A R.L. ONLUS	PONENTE	0	4,52	6,11	4,71

- 3) Richiamando le disposizioni date al punto 11 del disciplinare di gara e per meglio garantire la presa conoscenza delle caratteristiche del servizio, viste le caratteristiche fisico/architettoniche degli spazi, si consente, di norma, la presa visione di un massimo di quattro persone individuate dal concorrente.



COMUNE DI GENOVA

4) Presso la struttura (magazzino) devono essere svolte solamente le operazioni di stoccaggio di alimenti sia non deperibili sia deperibili da conservare a temperatura controllata (frigoconservazione). Tali materie prime devono essere poi confezionate in contenitori e distribuite nelle scuole con tipologia pasti crudi, da consumare in loco scuole e nido.

Per i pasti pronti veicolati tutte le operazioni di stoccaggio e cucinatura saranno svolte dai centri di cottura di proprietà comunale Thouar e Da Passano;

5) Deve essere prevista un'adeguata copertura finanziaria, adeguata al servizio richiesto;

6) Si precisa che è sufficiente il possesso della valutazione di conformità nello IAF 30 confacente alle prestazioni richieste.

Genova, 6 marzo 2018

IL RUP
Dott. Guido Gandino
(documento sottoscritto digitalmente)