



COMUNE DI GENOVA

CHIARIMENTI 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

Domanda n. 1) Relativamente all'articolo 21 del Capitolato d'Appalto, si richiedono delucidazioni sugli indici di produttività da rispettare per i vari ordini di scuola. Nella fattispecie, si chiede di conoscere se gli indici di produttività riportati nelle tabelle di pag. 24 del Capitolato dovranno essere calcolati solo ed esclusivamente per le figure in produzione (quindi cuochi, aiuto cuochi e ASM di cucina) oppure se tali indici devono essere rispettati inglobando nel calcolo stesso anche le figure che si occupano di ulteriori fasi del servizio (come, ad esempio, la distribuzione per le scuole interessate).

Risposta 1) L'articolo citato indica che il personale deve essere assegnato in modo da garantire la presenza dal ricevimento delle materie prime fino al riassetto delle cucine dopo la distribuzione delle merende, dove previste. Pertanto il calcolo dell'indice di produttività deve comprendere tutte le fasi del servizio, compresa ovviamente la distribuzione.

Genova, 27/04/2018

IL RUP
Dott. Guido Gandino
(documento sottoscritto digitalmente)