



COMUNE DI GENOVA

CHIARIMENTI GARA RISTORAZIONE INDIZIONE D.D. 146.4/67/2013

1) Domanda:

La presente per richiedere chiarimenti circa il piano dei trasporti: si chiede se l'ente per imparzialità prevede l'utilizzo di un unico sito per il calcolo dei tempi di percorrenza (es. viamichelin.it, aci.it, googlemaps.it, ecc).

Inoltre è necessario per la determinazione dei costi avere la divisione del personale del centro di cottura dei lotti centro ovest, levante e valpolcevera.

Risposta:

No, si rimanda a quanto previsto all'articolo 4 del disciplinare, che prevede che i tempi di percorrenza devono essere calcolati dalla sede produttiva (ogni concorrente ha la propria) all'ultima sede di ristorazione, comprensivo del tempo necessario per le operazioni di carico, scarico e consegna.

Relativamente al personale operante presso i centri cottura, non è possibile a priori effettuare una divisione in quanto l'attività operativa del centro cottura è svolta complessivamente e non distinta fra i vari lotti. L'Azienda per determinare i costi relativi al personale, può effettuare una proporzione considerando il numero di pasti per ogni singolo lotto.

2) Domanda:

Dall'analisi delle tabelle merceologiche (allegato 9) è emerso che per alcuni prodotti c'è una duplice specifica: convenzionale e da agricoltura biologica. Inoltre, per quanto riguarda la carne di bovino ci sono 4 specifiche. Fatto salvo gli elementi oggetto di proposta migliorativa dell'azienda, si richiede di specificare quali tipologie sono da considerarsi per il servizio richiesto.

Risposta:

Fatto salvo quanto offerto in virtù delle varianti e quanto previsto dal capitolato quale requisito obbligatorio (vedi articolo 30 del capitolato), la tipologia richiesta per questo servizio è quella di tipo convenzionale. La duplice specifica consente al fornitore, qualora interessato all'utilizzo di prodotti biologici, di poterne verificare le caratteristiche merceologiche necessarie. Relativamente alle carni vale lo stesso principio sopra riportato, ribadendo che la tipologia richiesta per il servizio è il prodotto tradizionale italiano, a filiera tracciata/ certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali così come previsto all'articolo 30 del capitolato.

3) Domanda

Con riferimento all'Allegato n. 16 del CSA " Elenco personale/consistenza organici impiegati nel precedente appalto", si richiede di conoscere per tutti i lotti e tipologie di servizio, se i contratti elencati sono tutti costituiti da rapporti a tempo indeterminato o se sono esistenti anche contratti a tempo determinato e qualora ci fossero a chi sono imputabili e la loro scadenza naturale. Si richiede inoltre di aver conferma che l'organico indicato per i centri cottura di proprietà/disponibilità delle ditte appaltatrici, sia tutto specificatamente dedicato all'appalto del Comune di Genova e non anche per altre gestioni estranee al servizio specifico richiesto per il Vs. Comune.

Area Servizi
Direzione Scuola, Sport e Politiche Giovanili
Settore Gestione Servizi per l'Infanzia e le Scuole dell'Obbligo
Servizi di Ristorazione
16149 Genova Via di Francia, 3 – 5° piano
Tel. +39 010 5577204 / +39 010 5577296/326 Fax +39 010 5577330
www.comune.genova.it e-mail: gesttecontratti@comune.genova.it



COMUNE DI GENOVA

Risposta:

Di norma il rapporto di lavoro è a tempo indeterminato, comunque le disposizioni relative al personale fanno riferimento a quanto previsto dal CCNL con particolare riferimento a quanto indicato nella parte relativa ai cambi di gestione.

Si conferma che il personale indicato all'allegato 16 del CSA relativamente ai centri cottura di proprietà/disponibilità è specificatamente dedicato all'appalto per il Comune di Genova.

Genova, 28 ottobre 2013

IL RUP
Dott.ssa Maria Letizia Santolamazza

(documento sottoscritto digitalmente)