



## COMUNE DI GENOVA

### **Procedura aperta per l'affidamento del servizio di mensa aziendale, per conto di AMT SpA**

#### **QUESITO 1**

Con riferimento al bando di gara (Opzioni) ed alle Condizioni Generali dello Schema di contratto, “Variazioni di quantità”, pg. 3, nel secondo paragrafo ove è indicato che: “Nulla sarà dovuto alla Vs. Società se nel corso dell’appalto il numero di pasti erogati annualmente o complessivamente risultasse inferiore a quello indicato nel presente documento”, si chiede di confermare che, come indicato nel paragrafo precedente del medesimo articolo, la Società è tenuta ad erogare il Servizio alle stesse condizioni economiche previste solo se si verifica una variazione (in più o in meno) del numero dei pasti entro la soglia di 30.000 pasti/annui.

#### **RISPOSTA 1**

Al riguardo si chiarisce che all'interno delle soglie +/- 30.000 pasti, il prezzo a pasto rimarrà invariato moltiplicato per la quantità effettiva di pasti erogati

#### **QUESITO 2**

Con riferimento alla modalità di applicazione della penale (pg. 22 dello Schema di contratto) si richiede di confermare che l'applicazione della penale sia sempre preceduta da una contestazione scritta con richiesta al Fornitore di fornire giustificazioni entro un congruo termine.

#### **RISPOSTA 2**

In caso di rilevazione di inadempienza verrà emessa comunicazione di contestazione dell'episodio e di quantificazione della penale prevista da contratto e prima di ricevere la relativa fattura il fornitore potrà fornire eventuali giustificazioni.

#### **QUESITO 3**

Con riferimento allo Schema di contratto, pg. 13 ove è indicato che: “alla conclusione dell’appalto, le apparecchiature, gli impianti, gli arredi risultanti dall’inventario sottoscritto dalle parti, nonché di cui al comma 6.9.3, saranno rilevati dall’Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova al loro valore di cespite presente presso i libri contabili della Vs Società” e al Capitolato d’oneri art. 12.5, ove è indicato che: “E’ facoltà dell’Azienda Mobilità e Trasporti S.p.A. di Genova di recedere in qualsiasi momento dal contratto, fatto salvo l’obbligo di preavviso. In tal caso, al Fornitore sarà attribuito a tacitazione di ogni sua pretesa in ordine al recesso medesimo, l’intero corrispettivo dei servizi effettuati/ordinati per/da AMT nel mese nel quale il recesso ha avuto effetto, senza pretendere altri indennizzi e/o risarcimenti di sorta”, si chiede di confermare che, in caso di recesso dell’Ente, gli investimenti effettuati dal Fornitore siano rilevati dall’Azienda Mobilità e Trasporti di Genova al loro valore di cespite presente presso i libri contabili della Società.



## COMUNE DI GENOVA

### **RISPOSTA 3**

In caso di recesso contrattuale verranno rilevati dall'azienda a valore di cespite, presente presso i libri contabili, gli investimenti per le attrezzature previste nel contratto a sostituzione obbligatoria e per quelle a sostituzione facoltativa offerte in sede di gara. Si intende fatto salvo quanto precisato nel Capitolato d'Oneri. Al comma 6.9.3 "Rinnovo dell'attrezzatura e degli arredi", si precisa che per gli arredi e attrezzature rilevati da AMT sarà riconosciuto il valore di residuo d'ammortamento del cespite presente presso i libri contabili del Soggetto e che il calcolo dell'ammortamento dovrà essere su piano di ammortamento di sette anni o durata inferiore.

Non saranno accettati valori residui di ammortamento calcolati con frazionamento superiore ai sette anni.

### **QUESITO 4**

Al punto 6.11 del Capitolato d'Oneri vengono indicate le modalità di gestione dei rifiuti, ma non viene specificato l'onere dei costi relativi.

È da intendersi che il costo relativo alla raccolta rifiuti è in capo alla stazione appaltante?

### **RISPOSTA 4**

L'onere di gestione dei rifiuti NON è in capo né alla stazione appaltante né alla committenza ma totalmente in capo all'impresa che eseguirà il servizio, essendo questi rifiuti generati dall'impresa come risultato delle lavorazioni da lei svolte.

Pertanto, l'impresa esecutrice dovrà provvedere all'assolvimento di ogni onere diretto o indiretto relativo alla corretta gestione di tali rifiuti.

### **QUESITO 5**

In riferimento all'allegato 11 (pag. 3/5) si richiede di specificare la quantità di "Piano cottura Top 4 fuochi gas" essendo vacante la casella destinata a tale informazione.

### **RISPOSTA 5**

Il "Piano cottura Top 4 fuochi gas" è 1

### **QUESITO 6**

Si richiede di chiarire se, la discrepanza nel formato dei GastroNorm indicato per le seguenti attrezzature che si richiede di acquistare (indicate nell'allegato 11) "ABBATTITORE di TEMPERATURA/ SURGELATORE 10 x GN 2/1" e "FORNO COMBINATO GAS 10 X GN 1/1 LIVELLO 2" debba considerarsi un rifiuto, poiché l'uso del forno è da considerarsi generalmente propedeutico all'uso dell'abbattitore tale prescrizione potrebbe rivelarsi una criticità durante le fasi operative.



## COMUNE DI GENOVA

### **RISPOSTA 6**

Si rettifica il formato del GastroNorm indicato per l'abbattitore in particolare si era richiesto un "ABBATTITORE di TEMPERATURA/ SURGELATORE 10 x GN 2/1" invece adesso si rettifica richiedendo l'acquisto di un "ABBATTITORE di TEMPERATURA/ SURGELATORE 10 x GN 1/1".

### **QUESITO 7**

All'art. 5.2 COMPOSIZIONE DEL PASTO, per l'erogazione giornaliera del servizio mensa viene richiesto di seguire scrupolosamente i "Menu servizio mensa AMT" allegati alla documentazione di gara (allegati n° 3). Successivamente, nel capitolato, è presente una precisazione che impone l'utilizzo di carne e pesce (anche se surgelato) di "origine italiana" (di animali nati, allevati e macellati in Italia) e queste caratteristiche sono ribadite al punto 5.3 Acquisto generi alimentari.

Quesito:

Il menu prevede piatti a base di Stoccafisso, Salmone, Merluzzo, Polpo ecc. che non esistono di origine italiana o risultano di difficile reperibilità a delle quotazioni economiche non compatibili con il potere di spesa dato da un servizio di ristorazione collettiva: è corretto intendere che, per offrire una più ampia varietà di scelta ai commensali, sia permessa una deroga alle prescrizioni del capitolato di gara pur garantendo prodotti di prima qualità?

### **RISPOSTA 7**

Si specifica che la carne deve essere di "origine italiana" (di animali nati, allevati e macellati in Italia), mentre lo Stoccafisso, il Salmone, il Merluzzo, il Polpo ecc. se non si pescano/allevano in Italia devono essere di provenienza europea e comunque assolutamente non di provenienza asiatica.

Genova, 24 febbraio 2016

**IL RUP**

**Ing. Tiziana Figone**

*(sottoscritto digitalmente)*