



COMUNE DI GENOVA

CHIARIMENTI GARA RISTORAZIONE INDIZIONE D.D. 146.4/148/2015

D: In merito all'allegato "Schede offerta tecnica" si chiede se le tabelle compilate debbano essere allegate all'offerta tecnica o se sia possibile estrapolare le tabelle e inserirle nel corpo della relazione tecnica.

R: Come indicato nel disciplinare sono parte integrante della relazione le apposite schede denominate "schede offerta tecnica" che dovranno essere debitamente compilate dai concorrenti.

D: In riferimento alla compilazione dell'allegato 5 bis, si chiede come quantificare mele, pesche considerato che nel menù allegato alla documentazione di gara non è indicata l'alternanza della frutta; si chiede inoltre di specificare il periodo durante il quale si prevede la distribuzione delle pesche

R: La quantificazione viene fatta dall'Azienda perché è l'Azienda stessa che fornisce la calendarizzazione della frutta.

La distribuzione delle pesche inizia, indicativamente, dal mese di maggio.

D: In riferimento al punto c.1.5, è corretta l'interpretazione che con "Utilizzo esclusivo di formaggio biologico prodotto da latte italiano" si intenda il "formaggio fresco" indicato nei menù come pietanza e non è compreso il formaggio utilizzato per il condimento (grana grattugiato)?

R: Ai sensi dell'articolo 30 del CSA l'utilizzo del formaggio biologico, è sempre quando previsto da menu. Il parmigiano reggiano è prodotto DOP ed è utilizzato sempre quando previsto da menu.

D: Nella compilazione dell'allegato 5bis, è corretto indicare il valore medio di tutte le tipologie di formaggio che si intende utilizzare?

R: Sì

D: In riferimento al punto c.1.4, è corretta l'interpretazione che con "Olio Extravergine di Oliva DOP Ligure" si intenda esclusivamente l'olio usato come condimento a crudo o per ultimare un piatto?

R: No, l'utilizzo è esclusivo, quindi sempre.

D: Considerando:

-quanto indicato all'articolo 21 del CSA, il quale indica che "l'impresa subentrante dovrà assumere tutto il personale iscritto nel libro unico del lavoro"

-la possibilità che ogni azienda concorrente potrà aggiudicarsi al massimo 2 lotti

-che nell'allegato 16 il personale impiegato nel centro cottura dei lotti Centro Est, Centro Ovest, Valpolcevera e Levante non è imputato ai singoli lotti ma indicato in un'unica tabella si chiede di avere il dettaglio del personale impiegato attualmente in ogni centro cottura suddiviso per ogni lotto, in modo da poter valutare ogni aspetto nella predisposizione dell'offerta.



COMUNE DI GENOVA

R: 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 tra 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.

Genova, 28 ottobre 2015

IL RUP
Dott.ssa Maria Letizia Santolamazza
(documento sottoscritto digitalmente)

Area Servizi
Direzione Scuola 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