



COMUNE DI GENOVA

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

Domande:

- 1) Con riferimento alle richieste del punto B.1.2 “Piano del ciclo produttivo” presente nella tabella di pagina 10 del Disciplinare di gara, si chiede di conoscere quali siano le richieste della Spett.le Stazione Appaltante. Si chiede, cioè, se con “...descrizione del piano del ciclo produttivo presso il centro di cottura con riferimento alle varie fasi di preparazione dei pasti...” la Spett.le Stazione Appaltante richieda l’organizzazione del personale preposto all’attività di preparazione e confezionamento dei pasti presso il centro di cottura con relativi armonigrammi o, viceversa, se la richiesta è relativa all’enunciazione testuale delle procedure utilizzate per produrre i pasti poi distribuiti.
- 2) Nell’articolo 24 “Personale addetto al trasporto, consegna del pasto e ritiro vuoti” si legge che per il numero di personale impiegato per il trasporto, consegna e ritiro dei vuoti, tali indicazioni devono essere fornite già in sede di offerta. Esaminando, però, le richieste dell’offerta tecnica di pagina 9 (e seguenti) del Disciplinare sia l’allegato 18 da tenere come modello da compilare la formulazione dell’offerta stessa, non si rinviene alcuna sezione dedicata a tali indicazioni né tantomeno un punteggio relativo a tali specifiche. In virtù di tali considerazioni, quindi, si chiede di conoscere se quanto riportato nell’articolo 24 del Capitolato d’Appalto, relativamente all’aspetto succitato, risulta essere un refuso.
- 3) Nel punto B.1.1. “Piano dei trasporti” della tabella di pag. 9 del Disciplinare di gara si legge che il concorrente dovrà elaborare un piano dei trasporti differenziato per ogni tipologia di pasto richiesta. Essendo le tipologie dei pasti di tre tipi (pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco e pasti pronti veicolati) ma di questi uno relativo alla consegna di semilavorati / derrate (pasti crudi) e uno relativo alla produzione dei pasti presso la sede utilizzata anche per il consumo dei pasti stessi, si chiede conferma che il piano dei trasporti da predisporre in sede di gara secondo il modello di offerta tecnica presente negli atti sia quello relativo ai soli pasti pronti veicolati.
- 4) Nell’art. 57 del Capitolato è possibile rinvenire gli orari di distribuzione dei pasti in base alla tipologia di scuole. Da tale prospetto risulta che per le scuole d’infanzia e quelle secondarie, a differenza di quelle primarie, non è prevista differenziazione di orari in caso di doppi turni. Al fine di predisporre un corretto piano dei trasporti, quindi, si chiede di confermare che gli orari di distribuzione per scuole d’infanzia e secondarie siano unici o, viceversa, di esplicitare le diverse fasce orarie, in caso di tale eventualità, per le scuole con doppi turni.
- 5) Nell’allegato 16 relativo all’elenco del personale impiegato nel precedente appalto risulta essere presente in modo “cumulativo” il personale del centro di cottura dei lotti Centro Est, Centro Ovest, Valpolcevera e Levante. Essendo tutti e quattro i lotti succitati in gara, si chiede di poter avere distinta del personale appartenente ad ogni lotto (ove possibile) o, in caso di impossibilità, di ricevere indicazione del numero di aziende attualmente detentrici dei servizi nei 4 lotti precedentemente citati e quali e quante unità ha in seno ognuna di esse.
- 6) Si chiede di conoscere se per i lotti oggetto di gara vi sono delle attività con impiego di personale in subappalto (ad esempio: trasporti, pulizia, ecc.). In caso di risposta affermativa, si chiede di conoscere le figure implicate in tali subappalti



COMUNE DI GENOVA

Risposte

- 1) La stazione appaltante richiede la descrizione del ciclo produttivo presso il centro cottura con riferimento alle varie fasi di preparazione dei pasti, con indicazione degli orari di svolgimento, dei contenitori utilizzati, della tracciabilità delle fasi produttive al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche sensoriali ottimali dei prodotti. Come definito nella tabella di pag. 10 sarà valutata ed apprezzata la proposta che preveda la preparazione dei pasti in prossimità dell'orario di trasporto e del consumo del pasto, e tutti gli accorgimenti finalizzati al mantenimento delle caratteristiche di qualità e sensoriali delle preparazioni.
- 2) Quanto indicato nell'art. 24 del C.S.A. si riferisce all'offerta di gara relativa al piano dei trasporti B.1.1. Si precisa altresì che nella presente procedura di gara l'allegato 18 non è presente.
- 3) Il piano dei trasporti deve essere elaborato per ogni tipologia di pasto richiesta mentre nella scheda offerta tecnica devono essere presi in considerazione i tempi di percorrenza calcolati dalla sede produttiva all'ultima sede di ristorazione relativamente ai pasti pronti veicolati.
- 4) All'art. 57 sono indicate le fasce orarie entro cui rendere il servizio coerentemente con i dati indicati all'allegato 1. La distribuzione del pasto, in tutte le scuole di ogni ordine e grado, può essere organizzata su uno o più turni i cui rispettivi orari sono determinati dalle singole scuole e comunicati alle aziende prima dell'avvio del servizio.
- 5) Le aziende attualmente detentrici dei quattro lotti citati sono tre; le stesse gestiscono più di un lotto (anche non in gara) e non è quindi possibile suddividere le unità.
- 6) Il subappalto, le cui figure non sono note alla stazione appaltante, è stato richiesto per l'attività di trasporto per i lotti Centro Est/Quezzi, Centro Ovest e Valpolcevera e per l'attività di pulizia per i lotti Centro Est/Quezzi e Centro Ovest, ma al momento quest'ultima attività è gestita internamente.

Genova, 2 novembre 2015

IL RUP

Dott.ssa Maria Letizia Santolamazza
(documento sottoscritto digitalmente)