

RICHIESTE DI CHIARIMENTI

RISPOSTE AI QUESITI

1. Attuale gestore del servizio di Refezione Scolastica: Ditta CIR FOOD

2. Costo attuale del Pasto: € 5,37 + Iva al 4%

Costo attuale colazioni e merende per la Scuola dell'Infanzia: € 0,268 + Iva 4%.

3. Il software attualmente in uso per la gestione delle rette e dei servizi scolastici è fornito da Ditta SofTech srl - Via di Vittorio 21/B2 - 40013 Castel Maggiore (BO) ed è visionabile presso la sede della Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie, previo appuntamento.

Non è possibile al momento accedere ad ambiente test.

4. Per quanto riguarda la documentazione a comprova di quanto dichiarato in offerta tecnica (ad. Es libretti di istruzione delle attrezzature, documentazione tecnica relativa ai sistemi di produzione energetica da fonti rinnovabili, ecc.) la stessa può essere prodotta in allegato, ma è FACOLTA' della ditta presentare una dichiarazione firmata dal rappresentante legale, salvo presentare la documentazione completa a seguito dell'eventuale aggiudicazione.

5. La durata dell'appalto è motivata dal fatto che è in fase di esame la proposta progettuale presentata al Comune di Ferrara da una ditta del settore, ai sensi del comma 19, art. 153 del D.Lgs 163/2006.

Data la tempistica legata alla valutazione dell'interesse pubblico della proposta, si è ritenuto di appaltare il servizio con le modalità e i tempi stabiliti dalla gara in oggetto.

6. Il pasto alternativo, che eventualmente la ditta potrà proporre nell'ambito delle offerte migliorative, è il seguente:

pasta condita con olio d'oliva extravergine e Parmigiano Reggiano e, a rotazione durante la settimana, da:

fettina di tacchino,

Parmigiano Reggiano,

bresaola,

fettina di pollo,

prosciutto crudo di Parma

7. Si conferma che nella griglia di valutazione dei punteggi tecnici al punto C della voce Qualità del servizio - Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di distribuzione, il riferimento al "miglior piano di trasporto" è un refuso

C	Proposta per il miglioramento funzionale degli spazi adibiti a refettorio all'interno delle scuole	Verranno assegnati 2 punti alla Ditta che presenterà la miglior proposta di miglioramento dei refettori miglior piano di trasporto ; alle altre Ditte il punteggio verrà assegnato secondo il criterio sopradescritto denominato B.
---	--	--

8. Il numero dei mezzi attualmente utilizzato dalla ditta CIR per l'appalto in oggetto è circa n.12.

9. Per quanto riguarda l'offerta inerente i prodotti alimentari migliorativi, si ribadisce che al punto 3. del disciplinare "QUALIFICAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI" ai fini dell'attribuzione del punteggio, verranno tenuti in considerazione esclusivamente i prodotti offerti compresi nelle tabelle merceologiche allegate al capitolato (allegato C).

Non verranno considerati i prodotti non contemplati nelle suddette tabelle.

10. Si conferma che al punto f) prodotti alimentari da cooperativa sociale verrà valutato, e sarà quindi oggetto di assegnazione di maggior punteggio, il maggior numero di prodotti offerti nelle 4 giornate.

11. Al punto 10-2) • Operazioni di pulizia a carico della Ditta appaltatrice presso i terminali di distribuzione sono indicate le operazioni che competono alla Ditta appaltatrice: si precisa che **LA PULIZIA DEL PAVIMENTO DELLA SALA MENSA NON COMPETE ALLA DITTA MA AL PERSONALE AUSILIARIO SCOLASTICO.**

12 L'art. 4)1 del capitolato d'appalto (elenco dei materiali da fornire) fornisce una descrizione dettagliata di quanto è richiesto all'aggiudicatario per l'allestimento dei refettori; si precisa che i tavoli a supporto delle linee dei self service e i tavoli e le sedie utilizzati per la consumazione dei pasti nonché gli armadietti per il contenimento del materiale per la refezione (es. caraffe, mestoli, condimenti, ecc) sono di proprietà dell'Amministrazione Comunale. Tutto quanto necessario per l'allestimento dei refettori è fornito dalla ditta, come indicato in capitolato.

13. Il CSA non prevede che gli scaldavivande forniti siano di nuova fornitura.

14. Si allega tabella con specifica relativa alle seguenti richieste di chiarimenti:

- Elenco del personale dell'attuale gestore del servizio, operante presso i refettori, con indicazione di qualifica, livello, scatti d'anzianità e monte ore settimanale.
- n. di pasti giornalieri per refettorio con indicazione di eventuali doppi turni e giornate di effettivo servizio;
- orario esatto di consumo dei pasti nei diversi refettori;
- numero medio dei pasti giornalieri presunti calcolato su tutti i refettori per ogni giorno della settimana.