

CHIARIMENTI 1

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE C/O I RISTORANTI/BAR LE GRAZIE, SAN FRANCESCO, e BAR/RISTORANTI SANTA MARTA E CA’ VIGNAL. CIG N. 865819153D

QUESITO

Per servizio pasti pronti si può intendere che gli stessi siano preparati presso le cucine e poi veicolati ai bar oggetto dell’appalto?

RISPOSTA

Il capitolato all’art. 20 indica quale pasto pronto il prodotto monoporzione in ATV o MAP ready to heat o ready to eat.

QUESITO

Per i pasti pronti si prevede la prenotazione prima del giorno di consumo?

RISPOSTA

Il capitolato non prevede la prenotazione dei pasti pronti.

QUESITO

Si chiede di confermare che i pasti pronti non debbano essere preparati con le derrate eventualmente proposte nel criterio 1.1. e 1.2 del ART. 15 “CONTENUTO DELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICA” del disciplinare.

RISPOSTA

Non si conferma quanto indicato nel quesito.

QUESITO

Si chiede di confermare che trattasi di refuso quanto previsto nell'art.13 "STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI" comma 1, 2, 3, 4 e 5.

RISPOSTA

Le percentuali indicate nell'art. 13 punto 1, 2, 3, 4, 5, costituiscono gli standard minimi generali che sono dettagliati nel punto 1.1. del disciplinare.

QUESITO

Si chiede di specificare e indicare se tra le figure dell'ALLEGATO F CAPITOLATO Elenco personale - ESU Verona è presente personale manutentivo con qualifica di manutentore ai sensi del DM 37/2008

RISPOSTA

Tra il personale indicato nell'allegato F del Capitolato Elenco personale non è presente alcuna figura con la qualifica professionale indicata.

QUESITO

In riferimento al criterio 2 è da intendersi che la redazione dei menu e il rispettivo ricettario da allegare all'offerta tecnica riguarda solo i pasti pronti?

RISPOSTA

No. La redazione del menù concerne il servizio di ristorazione nel suo complesso a prescindere dalle modalità di somministrazione o di confezionamento dei pasti.

QUESITO

In riferimento al criterio 2.1 si chiede se in allegato alla relazione tecnica basta indicare la tipologia di derrata prescelta e la ricetta in cui è prevista.

RISPOSTA

Il concorrente deve attenersi a quanto indicato nel criterio 2.1

QUESITO

Per incremento della percentuale dei prodotti agroalimentari a KM 0, l'assegnazione del massimo punteggio fa riferimento a una singola categoria merceologica (ad esempio frutta: 36%- 40%= assegnazione 7punti)

RISPOSTA

No. L'incremento % è complessivo.

QUESITO

Per consentire una corretta elaborazione dell'offerta si chiede di indicare i costi: della tassa rifiuti, l'acqua calda sanitaria e riscaldamento, le linee dati e telefoniche, verifiche di legge agli impianti anche di ascensore.

RISPOSTA

TARI 2019	IMPORTO
LE GRAZIE	€ 25.085,59
SAN FRANCESCO	€ 23.791,68
CA VIGNAL (aprile / dicembre)	€ 807,35

ACQUA CALDA SANITARIA E RISCALDAMENTO	€ 18.000,00 indicativi
LINEE DATI E TELEFONICHE	€ 625,00 per ciascuna mensa
VERIFICHE DI LEGGE AGLI IMPIANTI	ND
Manutenzione ascensori	€ 1.350,00