

APPALTO GTT N. 101/2012

GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE - ALLEGATO II B DEL D.LGS

163/2006 - PROCEDURA RISTRETTA EX ART. 220 D.LGS. 163/2006

COMUNICAZIONE PER I CONCORRENTI N. 1- II FASE

Sono pervenuti i seguenti quesiti:

D: Lettera di invito, art. V.3, pag. 7: si chiede di chiarire in cosa consistano i “campioni” che saranno sottoposti a valutazione insieme all’Offerta Tecnica.

R: ***I campioni di cui all’art. V.3, pag.7 della lettera Prot. n. 2330 sono un refuso.***

D: Capitolato, art. 2, pag. 5: l’addetto richiesto per presenziare ai servizi serali e festivi deve essere presente per l’intero lasso di tempo di apertura delle mense (sabato diurno h 10.30/14.00, domenica diurno h 11.00/14.00, serale h 18.00/19.30-20.00)?

R: ***Si, deve essere presente per l’intero lasso di tempo di apertura delle mense.***

D: Si chiede di indicare con quali modalità sia attualmente gestito il servizio di ristorazione per i pranzi festivi e le cene, feriali e festive.

R: ***Attualmente il servizio di ristorazione per i pranzi festivi e le cene (solo feriali), viene gestito in parte secondo la cucina tradizionale, con portate preparate al momento e, in parte, secondo la tecnica del legume refrigerato.***

D: Si chiede di indicare quale sia il prezzo pasto attualmente in essere.

R: ***Non si ritiene questo dato rilevante per l’espressione dell’offerta, tenuto conto delle diversità dell’attuale appalto rispetto al precedente.***

D: Capitolato, art. 4, punto B, pag. 5: Il sistema per lettura badge e card elettroniche e i relativi oneri (installazione, manutenzione, etc.) sono a carico di GTT?

R: ***Si, il sistema di lettura è già installato e la manutenzione è a carico GTT.***

D: Capitolato, art. 4, punto B, pag 5: si chiede di indicare il numero medio di giorni di chiusura/anno nel mese di agosto e/o durante l’anno (oltre Capodanno, Pasqua, Pasquetta, 1° maggio, Ferragosto, Natale, S. Stefano). Inoltre si chiede di precisare se nei giorni di chiusura si intende per tutte le realtà o solo per alcune(eventualmente indicare quali).

R: ***Il numero medio di giorni di chiusura/anno nel mese di agosto è di 15 giorni. Non vi sono altri giorni di chiusura programmati oltre Capodanno, Pasqua, Pasquetta, 1° maggio, Ferragosto, Natale, S. Stefano. I giorni di chiusura si intendono per tutte le mense di GTT.***

D: Capitolato, art. 4, punto C, pag. 6: si legge "La ditta dovrà predisporre 4 menu stagionali". I menu devono essere presentati/allegati all’offerta tecnica in sede di gara o si intende che la predisposizione debba avvenire a seguito di aggiudicazione dell’appalto?

R: ***I menù dovranno essere predisposti a seguito dell’aggiudicazione dell’appalto.***

D: Capitolato, art. 10, pag. 13: Si chiede di confermare che la citata “mensa di Corso Turati” (con i relativi n. 4 addetti), non essendo presente nell’elenco/tabella a pagina 3 del CSA., non sia oggetto della presente gara.

R: ***Si conferma che la mensa di C.so Turati non è oggetto della presente gara in quanto i locali saranno dismessi prima dell’inizio del nuovo contratto.***

D: Capitolato, art. 20, pag. 18: Si legge “la DA dovrà mettere a disposizione presso ogni mensa un presidio farmaceutico secondo le prescrizioni legislative”. Si chiede conferma che si intenda la cassetta del pronto soccorso dedicata ai propri dipendenti da installarsi presso ogni cucina.

R: ***Si conferma che si intende la cassetta del pronto soccorso dedicata ai propri dipendenti o eventualmente, all’occorrenza, ai commensali.***

D: Si chiede conferma che gli oneri relativi alla raccolta e smaltimento dei rifiuti (tassa TARSU/TIA) siano a carico di GTT. In caso contrario dovrà essere fornita quantificazione economica annua media di tale onere.

R: ***Si conferma che gli oneri relativi alla raccolta e smaltimento dei rifiuti sono a carico di GTT.***

D: Capitolato, art. 22, pag. 19: Si chiede conferma che sia consentito il subappalto anche per il servizio di analisi e controlli microbiologici.

R: ***E’ consentito il subappalto per il servizio di analisi e controlli microbiologici, come di altri servizi accessori, purchè dichiarato in sede di offerta.***

D: Come si chiama il fornitore che ad oggi gestisce il servizio?

R: ***Non si ritiene questo dato rilevante per l’espressione dell’offerta***

D: E’ possibile avere un elenco delle attrezzature attuali suddiviso per mensa?

R: ***L’elenco delle attrezzature, come precisato nella lettera di invito, sarà consegnato durante il sopralluogo.***

D: Si chiede di fornire elenco dettagliato (suddiviso per ciascuna sede/mensa) dell’organico attualmente impiegato per il servizio completo delle seguenti informazioni per ciascun addetto: Qualifica/Mansione, Inquadramento/Livello, scatti di anzianità, monteore giornaliero e orari di lavoro, monteore settimanale, scatti di anzianità e superminimi.

R : ***Si rinvia alla tabella allegata che riporta i dati attualmente disponibili.***

Il Responsabile unico del procedimento

(Fulvio Solazzi)

DOCUMENTO FIRMATO IN ORIGINALE

APP N 101/12 - SERVIZIO RISTORAZIONE GTT					
Organico in forza al 31-01-13 con dettaglio per mensa, qualifica, livello ore medie settimanali e data assunzione					
	Organico	Qualifica	Livello	Ore settimanali	Data assunzione
Gerbido	1	CUOCO	4	35	22/07/2002
	2	ASM	5	40	22/07/2002
	3	ASM	6 ^S	30	13/01/2003
	4	ASM	6 ^S	15	02/11/2007
	5	ASM	6 ^S	15	21/04/2008
Manin	1	CUOCO	4	40	22/07/2002
	2	ASM	5	35	22/07/2002
	3	ASM	6 ^S	20	10/09/2003
	4	ASM	6 ^S	30	22/07/2002
	5	ASM	6 ^S	30	22/07/2002
	6	ASM	6	15	03/10/2012
Nizza	1	CUOCO	4	35	16/03/2006
	2	ASM	6 ^S	20	22/07/2002
	3	ASM	6 ^S	30	09/06/2008
	4	ASM	6	15	22/03/2012
S.Paolo	1	CUOCO	4	40	22/07/2002
	2	ASM	6 ^S	30	22/07/2002
	3	ASM	6 ^S	20	26/08/2002
	4	ASM	6	15	15/01/2013
Venaria	1	CUOCO	4	35	22/07/2002
	2	AIUTO CUOCO	5	25	22/07/2002
	3	ASM	6 ^S	15	08/04/2010
Collegno	1	CUOCO	4	35	07/11/2005
	2	ASM	6 ^S	20	02/12/2002
	3	ASM	6	15	11/01/2007
Turati	1	CUOCO	4	40	22/07/2002
	2	CUOCO	4	35	22/07/2002
	3	ASM	6 ^S	15	20/02/2006
	4	ASM	6 ^S	30	22/07/2002