

Casa di Riposo "Alessandro Rossi" - Arsiero (Vi)

Arsiero, 28/9/15
Prot. n° 828

**Oggetto: Gara per l'affidamento del servizio di Ristorazione dell'Ipab Casa di Riposo "Alessandro Rossi" di Arsiero (VI) - ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D.lgs 159 del 6.09.2011.
RISPOSTE A QUESITI**

Quesito 1

Domanda: Si chiede se l'importo relativo agli oneri per la sicurezza € 4.000,00 non soggetto a ribasso, è già ricompreso nell'importo complessivo del triennio € 780.000,00.

Risposta: No, l'importo per gli oneri per la sicurezza non è ricompreso nell'importo complessivo del triennio. Lo stesso modello 6 - fac simile per l'offerta economica (accluso alla documentazione di gara) chiarisce che l'importo a base di gara non comprende Iva e costi per la sicurezza.

Quesito 2

Domanda: Si chiede a quanto ammontano le spese relative alla pubblicazione del bando.

Risposta: Le spese per la pubblicazione del bando ammontano ad € 1.372,50.

Quesito 3

Domanda: Si chiede se la documentazione a dimostrazione della disponibilità del Centro cottura alternativo (titolo di proprietà e caratteristiche tecniche) possa essere allegata alla relazione tecnica, in considerazione del numero limitato di pagine consentito per la stessa.

Risposta: La documentazione relativa al Centro cottura alternativo è considerata nel numero delle pagine consentito per la relazione tecnica ed è parte della stessa.

Quesito 4

Domanda: all'articolo 2 del Capitolato speciale, nella descrizione viene indicata... "**la raccolta** e lavaggio dei piatti, delle stoviglie, **dei carrelli** e di tutto il materiale necessario alla distribuzione"... nel contempo nell'art. 10 troviamo ..."la consegna (**non il ritiro**) **dei carrelli** delle colazioni, pranzo, merende e cena"... Chiediamo ci sia chiarita l'attività da svolgere con riferimento alla movimentazione dei carrelli sia per la sala da pranzo principale che per le salette del piano primo e se la preparazione e disbrigo, con pulizie ordinarie per colazione, pranzo e cena sia riferita alla sola sala da pranzo principale.

Risposta: Come precisato nell'art. 2 del Capitolato tutti i carrelli vengono lavati in cucina dal personale ivi impiegato. Come indicato nell'art. 10 dello stesso Capitolato, i carrelli vengono consegnati in sala da pranzo e nelle due salette del primo piano dal personale di cucina al personale di reparto. Gli stessi carrelli, al termine della distribuzione dei pasti nella sala da pranzo principale sono ricondotti in cucina dal Personale della cucina stessa (il quale deve pure provvedere allo scodellamento). I carrelli delle due salette al piano primo sono

Casa di Riposo "Alessandro Rossi" - Arsiero (Vi)

invece ricondotti in cucina dal Personale di reparto (il quale provvede pure allo scodellamento nelle salette). Si conferma che la preparazione e disbrigo, con pulizie ordinarie per colazione, pranzo e cena è riferita unicamente alla sala da pranzo principale, in quanto nelle due salette al primo piano sono a carico del Personale di reparto.

Quesito 5

Domanda: (art. 17 Capitolato) Con riferimento al sistema di rilevazione dell'orario di lavoro del personale mediante sistemi automatici/elettronici chiediamo se sia possibile utilizzare il rilevatore utilizzato dai dipendenti dell'ente.

Risposta: No, non è possibile. L'impresa dovrà garantire la rilevazione dell'orario di lavoro del proprio personale mediante sistemi automatici/elettronici propri.

Quesito 6

Domanda: Si chiede copia della planimetria con lay out attrezzature ed arredi del locale cucina e relative pertinenze.

Risposta: I documenti, nell'ultima versione aggiornata, sono pubblicati nel sito dell'ente, con la precisazione che il sopralluogo obbligatorio è finalizzato alla effettiva presa visione e conoscenza esaustiva dei locali cucina, pertinenze, dotazione e lay out attrezzatura ed arredi.

Quesito 7

Domanda: Si chiede se in un'area dedicata siano presenti degli armadietti per il personale di cucina.

Risposta: Il Personale di cucina disporrà di spogliatoio ed armadietti individuati e messi a disposizione dall'ente appaltante.

Quesito 8

Domanda: con riferimento alle autorizzazioni necessarie allo svolgimento del servizio si chiede se sia già stato chiesto un parere preventivo all'Ulss competente territorialmente e l'esito dello stesso.

Risposta: L'ente è già in possesso del parere igienico sanitario dell'Ulss competente per il funzionamento della nuova cucina.



**IL SEGRETARIO DIRETTORE
RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**
f.to Dr. Michele Pasqualetto