

FAQ 3 - VARIE

1. D: Si chiede di indicare il numero di pasti medi giorni per ogni scuola suddiviso tra bambine ed adulti (ad esempio n. Bambini scuola primaria+ n. Adulti scuola primaria)

R: Si rimanda all'articolo 8 del Capitolato speciale, in cui sono specificate le dimensioni dell'utenza annua. La ditta concorrente può estrapolare eventuali altri dati da tali informazioni. In tali elenchi gli "Insegnanti" corrispondono agli "Adulti della domanda".

2. D: Per ogni ordine scolastico si chiede di precisare l'orario di consumo dei pasti e l'indirizzo della scuola.

R: Gli orari del servizio sono indicati all'art. 26 del Capitolato Speciale, in cui si specifica, inoltre, che ai Dirigenti scolastici competono le relative indicazioni.

Il plesso della Scuola Primaria di Gambolò si trova in C.so Garibaldi al n. 18 e quello della Scuola dell'Infanzia e dell'Asilo Nido in C.so Garibaldi al n. 15, dove ha sede anche il Centro di Cottura.

3. D: Si chiede se il numero dei pasti per i centri estivi rientri nei numeri indicati a base d'asta, indicati all'articolo 8 del capitolato.

R: Si conferma che il numero dei pasti dei centri estivi rientra nella media indicata all'art. 8 e comunque interessa gli utenti frequentanti la Scuola dell'Infanzia e del Nido per il mese di Luglio

4. D: In riferimento agli inventari, si chiede se in presenza di n.35 contenitori in inox (pag 11 infanzia) più 10 (pagina 14) per un totale di 45 contenitori, sia un refuso che siano presenti solo 9 coperchi, indispensabili per la chiusura degli stessi; si chiede di specificare il numero di stoviglie (piatt, bicchieri e posate) presenti nei plessi scolastici.

R: Si faccia riferimento prioritariamente ai dati contenuti nel documento Excell "Inventario 051223-191223"

5. D: Si chiede se i contenitori termici attualmente impiegati siano di proprietà dell'Amministrazione Comunale e in tal caso si chiede di conoscerne il numero;

R: I contenitori termici sono indicati nel documento Excell "Inventario 051223-191223" e sono di proprietà comunale.

6. D: In riferimento al servizio presso l'asilo nido si chiede se dovrà essere effettuata la sola consegna del pasto o anche la somministrazione agli utenti ed il lavaggio dei refettori/ aule e dei piatti.

R: Si rimanda all'articolo 29 del Capitolato speciale, che recita:

Art. 29 - Personale addetto alla distribuzione

Per l'Asilo Nido, le operatrici socio-educative si occupano della somministrazione ai bimbi non autonomi, ma dovrà essere garantita la presenza di personale dell'impresa per la distribuzione delle vivande.

E all'art. 30, in base al quale:

Art. 30– Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

Per le operazioni di cui sopra, gli addetti devono rispettare le prescrizioni:

- I tavoli devono essere puliti e igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;

- L'apparecchiatura deve prevedere per ogni utente tovaglietta, tovagliolo, piatto fondo, piatto piano, cucchiaio, forchetta, coltello e bicchiere. Per l'apparecchiatura del refettorio del Nido e della Scuola dell'Infanzia si dovranno seguire le indicazioni fornite dalle educatrici di riferimento.

...

- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate ecc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato opportunamente lavato. Il materiale a perdere non utilizzato dovrà essere sempre rinchiuso nelle apposite confezioni e riposto negli armadi con il necessario ordine. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato come piano di appoggio;

...

- Le operazioni di pulizia delle stoviglie, delle pentole e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti dovranno essere effettuate nell'apposito locale del Centro Cottura presso la scuola dell'infanzia di Gambolò.

E all'art. 32, in base al quale:

Art. 32 - Modalità di pulizia dei refettori e del centro cottura

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori degli utenti dell'Asilo Nido, della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria consistono in: ricambi d'aria, pulizia e sanificazione dei tavoli prima e dopo il pasto, sgombero, lavaggio dei tavoli e sedie, pulizia e disinfezione degli utensili, scaldavivande, carrelli, banchi, vassoi e quant'altro utilizzato per la distribuzione, pulizia degli arredi e dei pavimenti, caloriferi, porte, finestre, vetri e vetrate, davanzali, pareti e soffitti e qualsiasi altra superficie.

.....

7. D: in riferimento al criterio di valutazione a.2.2.2 si chiede conferma che il numero di pasti annui offerti per persone in carico ai servizi sociali riguarda pasti prodotti presso centro cottura e ritirati franco cucina per il consumo presso i domicili o altre sedi;
R: Tale numero riguarda i pasti offerti per persone in carico ai servizi sociali prodotti presso il Centro di Cottura e ritirati franco cucina per il consumo presso i domicili o altre sedi, oppure scolari beneficiari di gratuità del servizio mensa scolastica in quanto analoghi a persone in carico ai servizi sociali.

8. D: La certificazione BS OHSAS 18001:2007 è stata sostituita con la norma ISO 45001:2018 di indicare come verrà assegnato il relativo punteggio?
R: La certificazione ISO BSH OHSAS 18001:2007 è stata eliminata. Il relativo punteggio, pari a 1, è stato redistribuito fra le altre quattro certificazioni, presenti in elenco ab origine, rettificando i punteggi di queste n. 4 da punti 1 a punti 1.25 ciascuna, lasciando invariato il punteggio totale di 5.
In merito si è rettificato il disciplinare di gara e lo si è pubblicato nella documentazione di gara (DISCIPLINARE DI GARA – RETTIFICATO)