

CHIARIMENTI

Oggetto: gara per l'affidamento del servizio di ristorazione nei Centri Servizi e altre strutture amministrative dall'I.R.E. di Venezia – CIG 6249193533.

D. L'art. 2.7 del Capitolato speciale d'appalto prevede che il costo relativo all'utenza gas di ciascun centro cottura sia a carico del Gestore del servizio; a tale proposito chiediamo quindi di poter conoscere la spesa annua fino ad ora sostenuta da codesto spettabile Istituto relativo all'utenza in questione.

R. Il dato richiesto andrebbe riferito unicamente al Centro Servizi Contarini (120 posti letto) e al Centro Servizi Zitelle (90 posti letto) dove esiste una utenza gas "dedicata" al servizio cucina. Lo stesso dato potrebbe essere fuorviante in quanto il consumo di gas è in relazione non solo alle attrezzature esistenti ed al numero dei pasti confezionati ma anche all'organizzazione dell'attività della cucina propria dell'attuale gestore dell'appalto. Ciò detto vale ancor di più per il Centro Servizi San Giobbe, struttura non ancora funzionante, dove viene chiesto agli offerenti di attrezzare la cucina centrale, secondo proprie valutazioni, nel rispetto delle indicazioni fornite dalla stazione appaltante.

Inoltre, si ritiene che le ditte professioniste nel campo della ristorazione siano in grado di quantificare autonomamente il dato di costo in questione, in relazione all'entità del servizio richiesto.

D. Chiediamo conferma che l'attività di raccolta delle prenotazioni direttamente presso gli ospiti sia da considerarsi come onere a carico di codesto spettabile Istituto che vi provvederà, quindi, con proprio personale di Nucleo

R. Si conferma che l'attività di prenotazione pasti è effettuata da personale IRE.

D. Relativamente alle colazioni chiediamo:

- 1. dove devono essere prodotte (cucinette di nucleo o cucina centrale);**
- 2. chi le deve produrre (personale alle dipendenze di I.R.E. o personale alle dipendenze del Gestore);**
- 3. se l'attività di porzionatura per la distribuzione di cui all'Art. 2.1 – punto 4 del Capitolato speciale di appalto è prevista a carico del gestore.**

R.

Punti 1 -2

Le colazioni sono preparate da personale IRE, presso le cucinette di nucleo, con le materie prime e derrate (latte fresco, the filtri, caffè, biscotti, burro e marmellate monoporzione, ecc.) fornite dal gestore (v. art. 2.4 lett. b) Menù, Capitolato speciale di appalto) su richiesta del personale di Nucleo.

Punto 3

L'attività di porzionatura per la distribuzione, di cui all'Art. 2.1 – punto 4 del Capitolato speciale di appalto, è a carico del gestore.

D. Le attrezzature di cucina attualmente presenti presso il Centro Servizi Santi Giovanni e Paolo, una volta che lo stesso verrà smesso, resteranno a disposizione del Gestore del servizio di ristorazione per eventuali ulteriori utilizzi?

R. Sì. In tale ipotesi l'ulteriore utilizzo dovrà avvenire all'interno delle cucine centrali dell'IRE, tenendo indenne l'I.R.E. di eventuali oneri e spese (trasporto, installazione, manutenzione, ecc) da sostenere per il riutilizzo.

D. Chiediamo conferma che l'attività di porzionatura dei pasti presso i Centri Diurni sia da considerarsi come onere a carico di codesto rispettabile istituto che continuerà quindi a provvedervi con proprio personale; in caso contrario chiediamo di poter avere indicazioni su quali debbano essere gli orari di svolgimento di tale attività.

R. Si conferma che l'attività di porzionatura dei pasti presso i Centri Diurni sarà effettuata da personale IRE quindi con onere a carico dell'Ente. Si ribadisce, comunque, che è posto a carico del gestore il trasporto e il ritiro dei carrelli termici destinati ai Centri Diurni, dalle cucine centrali ai Centri Diurni stessi, solo per il pranzo.

D. L'attività di porzionatura dei pasti dovrà avvenire in contemporanea presso tutte le Strutture e tutti i Nuclei o è possibile ipotizzare una differenziazione negli orari di svolgimento dell'attività stessa?

R. L'attività di porzionatura dei pasti dovrà avvenire in contemporanea presso tutte le Strutture e tutti i Nuclei (n. 1 addetto per ciascun carrello, a pranzo e a cena)

D. Si chiede, a chi è a carico l'impianto di estrazione ed immissione dell'aria della cucina San Giobbe

R. L'impianto di estrazione ed immissione dell'aria della cucina del Centro Servizi San Giobbe è a carico dell'aggiudicatario (v. Capitolato speciale di appalto – Capitolo III Allestimento del centro cottura del Centro Servizi San Giobbe, art. 3.1. Oggetto)

IL SEGRETARIO DIRETTORE GENERALE
(F.to Dott. Lupo NARDI)

Venezia, 8 giugno 2015