

QUESITI E RISPOSTE

GARA PER LA GESTIONE DI 15 CENTRI COTTURA DEL COMUNE DI FIRENZE IN CONFORMITÀ AI CAM DI CUI AL DM 65 DEL 10.03.2020 (G.U. N. 90 DEL 04.04.2020) - PERIODO 01.01.2024-30.06.2025

QUESITO N. 1

DOMANDA:

la presente per richiedere se per soddisfare al REQUISITO DI CAPACITA' TECNICA PROFESSIONALE i pasti da considerare possano essere riferiti a infanzia e scuole dell'obbligo in genere (quindi anche scuole secondarie) considerato che la gara prevede anche servizio di ristorazione per le scuole secondarie

RISPOSTA:

In merito al quesito posto in data 13/07/2023 si riporta quanto previsto dall'art 6.3 del Disciplinare di gara. "Il concorrente deve aver gestito, negli anni scolastici 2020/2021 e 2021/2022, centri di cottura per la produzione dei pasti per la refezione scolastica (per le scuole dell'infanzia e/o primarie), indicando per ciascun anno: importo, data, destinatario e numero medio giornaliero di pasti prodotti e distribuiti."

Si richiede che il concorrente abbia le capacità tecniche e professionali per la produzione pasti per le scuole sopra indicate

La Dirigente del Servizio Amministrativo Beni e Servizi

QUESITO N. 2

DOMANDA:

Buongiorno,

in merito ai requisiti di capacità tecnica e professionale (p. 6.3 del Disciplinare di gara), si chiede se possono essere presi in considerazione servizi di refezione scolastica eseguiti negli anni scolastici precedenti la pandemia da Covid-19, e quindi non limitare l'esecuzione dei servizi agli anni scolastici 2020/2021 e 2021/2022 in considerazione dell'interruzione dei servizi di ristorazione scolastica che ha interessato tutti il territorio nazionale.

RISPOSTA:

In merito al quesito posto in data 18/07/2023 si conferma quanto previsto dall'art 6.3 del Disciplinare di gara nella parte in cui si prevede che "Il concorrente deve aver gestito, negli anni scolastici 2020/2021 e 2021/2022, centri di cottura per la produzione dei pasti per la refezione scolastica (per le scuole dell'infanzia e/o primarie), indicando per ciascun anno: importo, data, destinatario e numero medio giornaliero di pasti prodotti e distribuiti."

La Dirigente del Servizio Amministrativo Beni e Servizi

QUESITO N. 3

DOMANDA:

Buongiorno

- Facendo riferimento all'Allegato 9 "Organici" si richiede di precisare se tale elenco sia comprensivo di tutti gli autisti incaricati al trasporto pasti.
- In relazione al Criterio di valutazione n. 2 "Progetti innovativi" si chiede di precisare i valori/dati riscontrati nell'anno scolastico 2022/2023 relativi allo spreco distintamente di pesce, legumi, verdure di stagione.

RISPOSTA:

1) Nell'allegato 9 è riportato l'elenco del personale dipendente dalle Aziende di Ristorazione che attualmente gestiscono i 15 Centri Cottura del Comune di Firenze. Dove è riportato la voce "autista" questi sono collaboratori diretti dell'Azienda di Ristorazione. Nei Centri Cottura dove la voce "autista" non è riportata il personale non è alle dirette dipendenze dell'Azienda di Ristorazione.

2) In relazione al Criterio di valutazione n. 2 "Progetti innovativi", si indicano di seguito i valori riscontrati nell'anno scolastico 2022/2023 relativi allo spreco, con riferimento alle rilevazioni effettuate, in alcune classi di scuole campione, sui seguenti alimenti:

1. Menù: pasta al burro, medaglioni di pesce, purè

Pasti analizzati n. 45 – refettorio scuola primaria

SCARTO	basso/nullo	medio/basso	medio	Medio alto	alto
pasta al burro	18	12	9	5	1
medaglioni di pesce	13	2	3	5	22
purè	23	3	5	7	7

2. Menù: pasta rosè – ceci agli aromi – bastoncini di verdure

Pasti analizzati n. 84 – refettorio scuola primaria

SCARTO	basso/nullo	medio/basso	medio	Medio alto	alto
pasta rosè	26	13	22	19	4
ceci agli aromi	25	8	14	12	25
bastoncini di verdure	24	7	14	13	26

3. Menù: pasta al pesto – halibut dorato – carote julienne

Pasti analizzati n. 77– refettorio scuola primaria

SCARTO	basso/nullo	medio/basso	medio	Medio alto	alto
pasta al pesto	29	11	15	12	10
halibut dorato	14	3	5	11	44
carote julienne	4	6	7	17	43

4. Menù: pasta al pomodoro – lenticchie stufate – spinaci al vapore

Pasti analizzati n. 56– refettorio scuola primaria

SCARTO	basso/nullo	medio/basso	medio	Medio alto	alto
pasta al pomodoro	30	8	6	8	4
lenticchie stufate	16	6	3	3	28
spinaci al vapore	6	6	3	6	35

5. Menù: lasagne al ragù – uovo sodo – insalata verde

Pasti analizzati n. 76– refettorio scuola primaria

SCARTO	basso/nullo	medio/basso	medio	Medio alto	alto
lasagne al ragù	33	13	6	14	10
uovo sodo	29	10	8	8	21
insalata verde	2	6	2	9	57

6. Menù: pasta al pesto di cavolo nero – bastoncini di pesce - carote

Pasti analizzati n. 76– refettorio scuola primaria

SCARTO	basso/nullo	medio/basso	medio	Medio alto	alto
pasta al pesto di cavolo nero	40	12	7	9	8
bastoncini di pesce	34	8	7	11	16
carote julienne	21	9	3	12	31

Il RUP.

QUESITO N.4

DOMANDA:

In riferimento al Disciplinare di gara - punto 15 - lettera a) - viene indicato che l'offerta tecnica non dovrà superare le n. 80 pagine fronte/retro - formato A4 – compresi eventuali allegati. È corretto interpretare che le facciate siano pertanto n. 160 ?

RISPOSTA:

Si conferma che, in base a quanto indicato alla lettera a) dell'art. 15 del disciplinare, le 80 pagine (fronte/retro) previste per la predisposizione dell'offerta tecnica, si intendono formate complessivamente di 160 pagine (80 cartelle fronte + 80 cartelle retro).

La Dirigente del Servizio Amministrativo Beni e Servizi