

In data 23/01/2015 è pervenuta le seguente richiesta di chiarimento via mail:

1. È possibile produrre allegati all'Offerta Tecnica?
2. Si richiedono le planimetrie della cucina della Scuola Roen, della cucina della Scuola Langer e della cucina della Scuola Alfieri
3. Si chiede il numero totale delle celle e frigoriferi presenti nelle cucine delle scuole oggetto dell'appalto.
4. Si chiede il numero delle diete speciali attualmente prodotte
5. Qualora un'azienda decidesse di partecipare alla gara in ATI, è sufficiente che il sopralluogo venga effettuato dall'azienda capogruppo?
6. Per quanto riguarda la cucina Langer e la cucina Roen, quale è la potenza elettrica disponibile al quadro elettrico di cucina ed eventualmente è presente un altro quadro elettrico generale? Se sì, quanto dista dalla cucina?
7. Per quanto riguarda la cucina Langer e la cucina Roen, si richiede il layout degli scarichi e allacci idrosanitari
8. Per quanto riguarda la cucina Roen, esiste un CPI e quale è il valore della potenza termica installata?

In riferimento alla suddetta richiesta di chiarimento si precisa quanto segue:

1. Non sono previsti allegati all'offerta tecnica ma saranno prese in considerazione solo le facciate richieste.
2. L'amministrazione ha ritenuto opportuno allegare, quali informazioni aggiuntive al sopralluogo previsto, le planimetrie in formato PDF delle cucine Roen e Langer, pubblicandole sul sito in data 22.01.2015 in quanto oggetto di valutazione della qualità. Per quanto riguarda la planimetria della cucina Alfieri, si specifica che la stessa è stata inserita nelle cucine oggetto di sopralluogo in quanto, per trasparenza, si voleva far visionare la stessa alla luce dei pasti prodotti (indicati nell'Allegato A del Capitolato oneri), pur ritenendola funzionale ed efficiente. Pertanto la planimetria della cucina Alfieri non verrà pubblicata, in quanto si ritengono sufficienti le informazioni raccolte nel corso del sopralluogo.
3. Di seguito gli armadi frigo Bassa Temperatura e Temperatura Normale a disposizione:

STRUTTURA	N. Frighi BT	n.Frighi TN
A.NEGRI	1 da un'anta	1 da due ante
ALFIERI	1 da un'anta	4 da un'anta
BOSCO	1 da due ante	1 da due ante + 2 da un'anta
CHINI	1 da un'anta	1 da un'anta + 1 da due ante
DANTE	2 da un'anta	1 da due ante + 3 da un'anta
FOSCOLO		1 da un'anta

GRIES	1 da un'anta	1 da due ante
GOETHE	1 da due ante	2 da due ante + 1 da un'anta
LANGER	1 da due ante	2 da due ante + 1 da un'anta
MANZONI	1 da due ante	1 da due ante + 1 da un'anta
PESTALOZZI	1 da un'anta	3 da un'anta + 1 da due ante
RODARI	1 da due ante	2 da un'anta + 1 da due ante
S.F.NERI	1 da un'anta	1 da due ante
STOLZ	1 da due ante	1 da due ante + 1 4 cassette
TAMBOSI	1 da due ante	1 da due ante
VINCI	1 da un'anta	1 da due ante
ROEN	1 da un'anta + 1 cella	2 da un'anta + 3 celle

4. Siamo a fornire la media settimanale della frequenza delle diete sui pasti prodotti, suddiviso per struttura, (dati riferiti al mese di ottobre 2014), indicando la percentuale delle diete sanitarie (certificazione medica) e la percentuale delle diete a scelta libera (no carne, no cane suino, no carne manzo, no carne manzo e suino, no carne e pesce, no carne pesce e uovo).

CUCINA	Scelta libera	sanitaria
A.NEGRI	16,6%	6%
ALFIERI	17,1%	6,8%
BOSCO	10,6%	5,1%
CHINI	23,2%	2,9%
DANTE	23,9%	4,0%
FOSCOLO	9,1%	7,5%
GRIES	12,8%	4,4%
GOETHE	20,9%	3,8%
LANGER	13,9%	1,4%
MANZONI	7,1%	4,4%
PESTALOZZI	27,8%	3%
RODARI	11,0%	3,9%
S.F.NERI	21,1%	4,1%
STOLZ	20,7%	2,5%
TAMBOSI	15,8%	6,2%
VINCI	14,4%	9,5%
ROEN	9,6%	5,1%
KUNTER	15,2%	6,1%
WOLFF	13,0%	19,5%

Dati cumulativi riferiti alle diete servite nelle mense cittadine:

- diete a scelta libera 15,7%
 - diete sanitarie 4,8%
5. Riportiamo il testo di pagina 19 del Disciplinare di gara, art. 8 : *"In caso di ATI o di consorzi, il sopralluogo potrà essere eseguito, nelle predette modalità, da una delle imprese costituenti l'associazione temporanea o da una delle imprese consorziate esecutrici"*
6. La potenza elettrica della cucina Langer **è pari a 4x250A (circa 150 kW)**. E' presente un quadro elettrico generale che dista circa 10 metri dalla cucina che però conferma la potenza a disposizione sopra indicata ad uso cucina.
Per quanto riguarda la potenza elettrica della cucina Roen, esiste un quadro generale (elementare, media e cucina) di potenza pari a 203KW contrattuali, situato vicino all'accesso merci della cucina (sotto portico). L'interruttore quadro cucina ha una potenza di 100 KW.
7. Per quanto riguarda la cucina Langer si allegano i layout in formato PDF degli scarichi e allacci idrosanitari; per quanto riguarda la scuola Roen ci spiace comunicare che non siamo in grado di produrre analoga documentazione considerate le norme vigenti al momento della realizzazione dell'edificio.
8. Sì, esiste un CPI riferito alla cucina Roen. Il documento è datato 2004 e riporta la potenza totale Gas installata di 209 KW.

Am 23.01.2015 sind die folgenden Rückfragen durch E-mail eingegangen:

1. Besteht die Möglichkeit, Anlagen zum technischen Angebot einzureichen?
2. Es wird um die Aushändigung der Lagepläne der Schulküchen Roen, Langer und Alfieri ersucht.
3. Wieviele Kühlzellen und -schränke gibt es insgesamt in den Küchen, die Gegenstand der Vergabe sind?
4. Wieviele Spezialdiäten werden derzeit zubereitet?
5. Sollte ein Betrieb an der Ausschreibung in Form einer Bietergemeinschaft teilnehmen wollen, genügt es, wenn das federführende Unternehmen den Lokalaugenschein durchführt?
6. Was die Schulküche Langer und Roen betrifft, welche ist die verfügbare Stromstärke der Schalttafel in der Küche? Gibt es noch einen weiteren Hauptverteilerschrank? In welcher Entfernung zur Küche?
7. Es wird um die Aushändigung der Layouts der Abflüsse und Sanitäranschlüsse der Schulküchen Roen und Langer ersucht.

8. Was die Schulküche Roen betrifft, gibt es eine Brandschutzabnahme und welcher ist der Wert der installierten Wärmeleistung?

In Bezug auf die obgenannten Rückfragen wird wie folgt klargestellt:

1. Es sind keine Anlagen zum technischen Angebot vorgesehen; es werden nur die geforderten Blattseiten berücksichtigt.

2. Die Verwaltung hat es für angebracht erachtet, die Lagepläne (im pdf-Format) der Schulküchen Roen und Langer als Zusatzinformation für den vorgesehenen Lokalaugenschein beizulegen und hat sie am 22.01.2015 auf der Webseite veröffentlicht, da sie Gegenstand der Qualitätsbewertung sind.

Was den Lageplan der Schulküche Alfieri betrifft, wird darauf hingewiesen, dass diese Küche zu jenen gehört, für welche ein Lokalaugenschein vorgesehen ist, da aus Transparenzgründen die Küche im Hinblick auf die ausgegebenen Mahlzeiten (sind in der Anlage A der Wettbewerbsbedingungen angeführt) besichtigt werden soll, obgleich die Struktur für funktional und effizient gehalten wird. Der Lageplan der Schulküche Alfieri wird daher nicht veröffentlicht, da die im Zuge des Lokalaugenscheins eingeholten Informationen für ausreichend erachtet werden.

3. Nachstehend sind die zur Verfügung stehenden Tiefkühlschränke (BT) und Kühlschränke (TN) angeführt:

EINRICHTUNG	Anzahl der Tiefkühlschränke (BT)	Anzahl der Kühlschränke (TN)
A.NEGRI	1 mit einer Tür	1 mit zwei Türen
ALFIERI	1 mit einer Tür	4 mit einer Tür
BOSCO	1 mit zwei Türen	1 mit zwei Türen + 2 mit einer Tür
CHINI	1 mit einer Tür	1 mit einer Tür + 1 mit zwei Türen
DANTE	2 mit einer Tür	1 mit zwei Türen + 3 mit einer Tür
FOSCOLO		1 mit einer Tür
GRIES	1 mit einer Tür	1 mit zwei Türen
GOETHE	1 mit zwei Türen	2 mit zwei Türen + 1 mit einer Tür
LANGER	1 mit zwei Türen	2 mit zwei Türen + 1 mit einer Tür
MANZONI	1 mit zwei Türen	1 mit zwei Türen + 1 mit einer Tür
PESTALOZZI	1 mit einer Tür	3 mit einer Tür + 1 mit zwei Türen
RODARI	1 mit zwei Türen	2 mit einer Tür +

		1 mit zwei Türen
S.F.NERI	1 mit einer Tür	1 mit zwei Türen
STOLZ	1 mit zwei Türen	1 mit zwei Türen + 1 mit 4 Schubladen
TAMBOSI	1 mit zwei Türen	1 mit zwei Türen
VINCI	1 mit einer Tür	1 mit zwei Türen
ROEN	1 mit einer Tür + 1 Kühlzelle	2 mit einer Tür + 3 Kühlzellen

4. Nachstehend führen wir den Wochendurchschnitt der Spezialdiäten an, unterteilt nach Schule (die Daten beziehen sich auf Oktober 2014) und mit Angabe des Prozentsatzes der Sonderspeisepläne (ärztliches Zeugnis) und des Prozentsatzes der personalisierten Speisepläne (kein Fleisch, kein Schweinefleisch, kein Rindfleisch, kein Rind- und Schweinefleisch, kein Fleisch und Fisch, kein Fleisch, Fisch und Eier).

KÜCHE	Personalisierte Speisepläne	Sonderspeisepläne
A.NEGRI	16,6%	6%
ALFIERI	17,1%	6,8%
BOSCO	10,6%	5,1%
CHINI	23,2%	2,9%
DANTE	23,9%	4,0%
FOSCOLO	9,1%	7,5%
GRIES	12,8%	4,4%
GOETHE	20,9%	3,8%
LANGER	13,9%	1,4%
MANZONI	7,1%	4,4%
PESTALOZZI	27,8%	3%
RODARI	11,0%	3,9%
S.F.NERI	21,1%	4,1%
STOLZ	20,7%	2,5%
TAMBOSI	15,8%	6,2%
VINCI	14,4%	9,5%
ROEN	9,6%	5,1%
KUNTER	15,2%	6,1%
WOLFF	13,0%	19,5%

Sammeldata zu den in den städtischen Schulmensen servierten Spezialdiäten:

- personalisierte Speisepläne 15,7%
- Sonderspeisepläne 4,8%

5. Es wird hier der Wortlaut auf Seite 19 der Wettbewerbsbedingungen, Art. 8, wiedergegeben: „Bei Bietergemeinschaften oder Konsortien kann der Lokalausweis unter Einhaltung der oben angegebenen Modalitäten von

einem der in der Bietergemeinschaft oder im Konsortium zusammengeschlossenen Unternehmen durchgeführt werden.“

6. Die Stromstärke in der Schulküche Langer **beträgt 4x250A (ca. 150 kW)**. Ein Hauptverteilerschrank befindet sich etwa 10m von der Küche entfernt, mit derselben obgenannten Stromstärke, die für Küchenzwecke zur Verfügung steht.

Was die Stromstärke in der Schulküche Roen betrifft, gibt es einen Hauptverteilerschrank (Grundschule, Mittelschule und Küche) mit einer Stärke von vertraglich festgelegten 203KW; er befindet sich neben dem Wareneingang der Küche. Die Schalttafel in der Küche hat eine Leistung von 100 KW.

7. Was die Schulküche Langer angeht, werden die Layouts im pdf-Format zu den Abflüssen und sanitären Anschlüssen beigelegt.

Für die Schulküche Roen können wir aufgrund der zum Zeitpunkt der Errichtung des Gebäudes geltenden Bestimmungen leider keine ähnlichen Unterlagen beilegen.

8. Ja, es gibt eine Brandschutzabnahme für die Schulküche Roen. Das Dokument stammt aus dem Jahr 2004 und führt als installierte Gas-Gesamtleistung 209 KW an.