

**In data 26/01/2015 è pervenuta le seguente richiesta di chiarimento:**

1. Considerati i limiti definiti dal disciplinare di gara per la stesura del progetto tecnico, si chiede se nel caso di allegati, in particolare per i punti 2.3 riferito al menù e al punto 2.5 riferito alla proposta di organizzazione di potenziali centri di cottura, saranno presi in considerazione, per la valutazione dell'offerta tecnico qualitativa, eventuali allegati inseriti per una più completa e precisa spiegazione del criterio descritto.
2. Si chiede un'integrazione all'elenco dei dipendenti attualmente impiegati da voi fornita per mezzo chiarimento del 19/01/2015, con l'inserimento del monte ore settimanale per ogni figura
3. Si chiede l'importo per singolo pasto corrisposto attualmente al gestore odierno
4. Si chiede una quantificazione indicativa delle tasse riferite allo smaltimento dei rifiuti nelle cucine e nei refettori oggetto di gara
5. Si chiede se le morosità saranno a carico dell'aggiudicataria, in caso di risposta positiva se è possibile una quantificazione delle stesse nei precedenti anni scolastici
6. Si chiedono le planimetrie di tutti i refettori e tutte le cucine oggetto di appalto
7. Si chiede se la previsione dei pasti riportata nell'allegato "A" è conforme ai numeri dei consumi a consuntivo nell'anno precedente o calcolata in base ai numeri di iscrizione

**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 informazioni rese nei documenti redatti secondo le modalità prescritte nel bando di gara.
2. Con riferimento al chiarimento del 19.01.2015 col quale l'A.C. ha fornito l'elenco dei dipendenti suddiviso per struttura, riteniamo che la richiesta da voi formulata trovi riscontro già nelle informazioni contenute nel capitolato oneri, laddove si richiede, all'art. 7 SERVIZIO E PERSONALE DIPENDENTE, il rispetto del rapporto 1: 30 (una persona ogni trenta commensali), il rispetto dell'IP indicato (cuochi/aiutocuochi e addetti), che va calcolato riferendosi ai dati contenuti nell'Allegato A (n. pasti, turni).
3. Non si ritiene utile ai fini della formulazione dell'offerta fornire tale informazione in quanto l'importo attuale del pasto non è confrontabile con quello oggetto di gara, essendo la stessa impostata in maniera completamente diversa rispetto alla gara europea precedente.
4. Come previsto dall'art. 10 del capitolato d'oneri, "*I.A. è tenuta all'osservanza dei Regolamenti Comunali di settore. I costi di smaltimento dei rifiuti saranno a totale carico della I.A.*". Tali costi sono anche ora a carico della ditta aggiudicataria e, poiché il costo dipende

anche dall'organizzazione dell'impresa, risulta impraticabile per l'A.C. quantificarne l'importo.

5. In merito alle famiglie che non effettuano il pagamento regolare del servizio, si comunica che tale recupero dei crediti è a carico dell'A.C. e nulla è dovuto da parte dell'I.A per il recupero della morosità degli utenti.
6. A tale riguardo l'A.C. intende fornire la seguente precisazione: le cucine indicate nell'allegato A sono adeguatamente attrezzate e funzionali al servizio offerto; si è scelto di inserire nel giro dei sopralluoghi la cucina Langer e Roen (oggetto di valutazione), la cucina Alfieri (che confeziona il maggior numero di pasti), la cucina Dante (dove è presente il servizio a self service) nonché la cucina Goethe (in attesa di ristrutturazione) proprio per permettere alle ditte partecipanti di avere un panorama completo della realtà cittadina. Pertanto l'A.C. ha scelto di pubblicare solo le planimetrie delle cucine Langer e Roen (chiarimento n. 2).
7. La previsione dei pasti riportata nell'allegato A è conforme ai numeri dei consumi a consuntivo dell'a.s. 2013/2014, esclusa la cucina Langer entrata in funzione a partire da quest'anno scolastico.

**Am 26.01.2015 sind die folgenden Rückfragen eingegangen**

1. Mit Bezug auf die in den Wettbewerbsbedingungen enthaltenen Anweisungen für die Erstellung des technischen Projektes wird hiermit gefragt, ob in Bezug auf Punkt 2.3 "Speiseplanung" und Punkt 2.5 "Organisationskonzept für mögliche Zentralküchen" eventuelle Anlagen, die zur eingehenderen und genaueren Erläuterung des beschriebenen Kriteriums beigefügt werden sollten, bei der technisch-qualitativen Bewertung des Angebots berücksichtigt werden.
2. Es wird um die Ergänzung des von Ihnen mit Klarstellung vom 19.01.2015 gelieferten Verzeichnisses des derzeit eingestellten Personals mit Angabe der wöchentlichen Stundenanzahl pro Angestellten ersucht.
3. Es wird um Angabe des Betrags ersucht, der dem derzeitigen Betreiber des Dienstes pro einzelne Mahlzeit entrichtet wird.
4. Es wird um Angabe der mutmaßlichen Ausgabe bezüglich der Gebühr für die Entsorgung der Abfälle aus den Küchen und den Menschen, die Gegenstand der Ausschreibung sind, ersucht.
5. Es wird gefragt, ob die Zahlungsverzüge zu Lasten des Zuschlagsempfängers gehen. Wenn ja, ist eine Quantifizierung derselben in den vorangehenden Schuljahren möglich?
6. Es wird um Aushändigung der Lagepläne aller Küchen und Menschen, die Gegenstand der Ausschreibung sind, ersucht.
7. Es wird gefragt, ob die in der Anlage "A" enthaltene, veranschlagte Anzahl der Mahlzeiten der Anzahl der im Vorjahr verzehrten Mahlzeiten entspricht oder auf der Grundlage der Einschreibungen berechnet wurde.

**In Bezug auf die obgenannten Rückfragen wird wie folgt klargestellt:**

1. Es sind keine Anlagen zum technischen Angebot vorgesehen; es werden nur die Angaben berücksichtigt, die in den gemäß Wettbewerbsausschreibung erstellten Unterlagen enthalten sind.
2. Mit Bezug auf die Klarstellung vom 19.01.2015, mit welcher die Stadtverwaltung ein Verzeichnis des nach Einrichtung eingesetzten Personals geliefert hat, weisen wir darauf hin, dass die Antwort auf Ihre Rückfrage im Leistungsverzeichnis enthalten ist, und zwar im Art. 7 "DIENTS UND ANGESTELLTES PERSONAL". Dort wird die Einhaltung des Verhältnisses 1:30 (ein Angestellter pro 30 Verpflegungsteilnehmer) sowie die Einhaltung des angegebenen P.i. (Köche/Hilfsköche und Angestellte), berechnet auf der Grundlage der Daten in der Anlage "A" (Anzahl der Mahlzeiten, Turnusse), vorgeschrieben.
3. Für die Erstellung des Angebotes wird es nicht für zweckmäßig erachtet, diese Information zu liefern. Der derzeitig pro Mahlzeit entrichtete Betrag ist mit dem Betrag der Mahlzeit, die Gegenstand dieser Ausschreibung ist, nicht vergleichbar, da diese Ausschreibung andere Anforderungen gegenüber der vorangehenden Ausschreibung auf EU-Ebene erfüllt.
4. Gemäß Art. 10 des Leistungsverzeichnisses ist „*Der Auftragnehmer [...] verpflichtet, sich an die bereichsspezifischen Gemeindeordnungen zu halten. Die Kosten für die Müllentsorgung gehen zu Lasten des*

*Auftragnehmers*". Diese Kosten gehen auch gegenwärtig zu Lasten des Auftragnehmers. Da sie mit der Organisation des Unternehmens zusammenhängen, ist es für die Stadtverwaltung nicht möglich, deren Höhe anzugeben.

5. Mit Bezug auf die Familien, die den in Anspruch genommenen Dienst nicht regelmäßig bezahlen, wird darauf hingewiesen, dass die Forderungseintreibung zu Lasten der Stadtverwaltung geht und dass der Auftragnehmer nichts dafür schuldet.
6. Diesbezüglich stellt die Stadtverwaltung Folgendes klar: Die in der Anlage A angegebenen Küchen sind für den angebotenen Dienst zweckmäßig ausgestattet und werden für funktional gehalten. Die Lokalaugenscheine finden in folgenden Küchen aus den in Klammern angegebenen Gründen statt: Küche Langer und Roen (Gegenstand der Bewertung), Küche Alfieri (hier wird die größte Anzahl an Mahlzeiten zubereitet), Küche Dante (bietet den Ausspeisungsdienst mit Selbstbedienung an), Küche Goethe (wird bald umgebaut). Diese Küchen wurden ausgewählt, um den teilnehmenden Unternehmen eine Gesamtübersicht der städtischen Verhältnisse zu liefern. Die Stadtverwaltung hat daher beschlossen, nur die Lagepläne der Küchen Langer und Roen zu veröffentlichen (Klarstellung Nr. 2).
7. Die veranschlagte Anzahl an Mahlzeiten, die in der Anlage A angeführt wurde, entspricht der Gesamtanzahl der im Schuljahr 2013/2014 zubereiteten Mahlzeiten, Küche Langer ausgeschlossen, da diese erst mit dem laufenden Schuljahr den Betrieb aufgenommen hat