

Buongiorno,

per la procedura in oggetto con la presente siamo a chiedere:

1. Informazioni relative al personale attualmente occupato, con la specifica se dipendente dell'attuale gestore o in subappalto, al fine di poter effettuare una valutazione più realistica dei costi di nostra competenza:

- numero degli addetti
- livelli
- anzianità di servizio
- monte ore giornaliero
- sede di lavoro di ogni singolo dipendente
- contratto applicato con eventuali sospensioni scolastiche
- eventuali maternità
- eventuali contratti a termine
- profilo professionale

RISPOSTA

I DATI DISPONIBILI SONO QUELLI INDICATI NELL'ALLEGATO

2. Considerando che l'utenza della scuola primaria copre la maggior quantità di pasti erogati, è corretto che la stima dei calcoli analitici sulla quantità totali di ogni ingrediente sia effettuata solo all'utenza della scuola primaria. Inoltre richiediamo le settimane di effettivo servizio e il calendario scolastico.

RISPOSTA

I CALCOLI VANNO RIFERITI A TUTTE LE UTENZE

SI FA RIFERIMENTO AL CALENDARIO SCOLASTICO INDICATO IN CAPITOLATO

3. È corretto intendere che la documentazione atta ad indicare la provenienza dei prodotti sia esclusivamente riferita ai prodotti locali e provenienti da agricoltura sociale, come indicato a pag. 5 dell'allegato B del disciplinare di gara.

RISPOSTA

E' CORRETTO

4. Di quantificare a quanto ammontano gli oneri per le utenze (gas, acqua, energia elettrica) per il centro cottura di Vimodrone riferendosi all'anno solare 2019.

RISPOSTA

EURO 0'22 PER PASTO

Inoltre siamo a chiedere che codesta spettabile Amministrazione voglia concedere una proroga dei termini di scadenza di gara adducendo le seguenti motivazioni:

- Data ultimo sopralluogo lunedì 7 alle ore 17:00, i tempi a nostra disposizione per formulare un'adeguata offerta economica non sono del tutto sufficienti;
- A fronte della vs. richiesta di cui all'Allegato B pag.5 del disciplinare di gara, dove per ogni prodotto locale e proveniente da agricoltura sociale si debba obbligatoriamente inserire: "a) un'adeguata documentazione atta ad indicare la provenienza e la tracciabilità, dalle materie prime caratterizzanti il prodotto finito, individuando tutti i soggetti coinvolti nella filiera (produttore della materia prima, eventuale trasformatore, commercializzatore e concorrente). Per adeguata documentazione deve intendersi tutta la documentazione utile ad identificare l'intera della filiera del prodotto offerto, dalle materie prime al prodotto finale (es. pane: deve figurare il produttore del grano, il mulino, il panificio). Per ciascuno di questi soggetti deve essere indicato l'indirizzo e la località", ci siamo rivolti i nostri principali fornitori, che rappresentano le realtà distributrici food per la ristorazione collettiva, più forti e utilizzate sul mercato e ci segnalano che per poter produrre quanto richiesto ci vogliono almeno 30 gg di lavoro.

RISPOSTA

SI CONFERMA QUANTO INDICATO NEI DOCUMENTI DI GARA

Dato il nostro grande interesse a partecipare alla gara e avendo capacità di ottemperare a quanto altro richiesto in capitolato, ci troviamo impossibilitati a produrre tutto nei termini di gara e pertanto siamo a richiedere proroga il più possibile coerente con il lavoro richiesto, nella convinzione che una tempistica più dilatata vada a vantaggio soprattutto Vostro poichè consentirebbe di fatto l'accesso alla gara a un maggior numero di operatori economici e con offerte più interessanti e qualificate.