

Procedura Aperta in ambito U.E. per l'affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, destinato alle utenze scolastiche del comune di Verona in gestione ad Agec - periodo 2018 – 2019 – CIG 74273402DD

F.A.Q. – Aggiornamento del 18/04/2018

QUESITO n. 7

Si richiede l'elenco delle attrezzature che rimarranno a disposizione dall'OEA, suddivise per centro di cottura, cucina e refettorio.

RISPOSTA n. 7

In considerazione del fatto che i centri di cottura sono oggetto di sopralluogo obbligatorio, si ritiene che la dotazione sia rilevabile dagli operatori economici direttamente in loco.
Le cucine poste a servizio dei refettori, nonché i refettori stessi, sono dotati dell'attrezzatura sufficiente per garantire lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto. In ogni caso si precisa che la "cucina tipo" posta a servizio dei refettori è dotata di frigorifero, lavastoviglie e lavello.

QUESITO n. 8

- In riferimento agli impianti:
- quali, divisi sia per terminale di distribuzione che per centri di cottura, sono dedicati alla ristorazione e quali sono in comune con le scuole;
 - per il centro di cottura "Americana" chiediamo schema degli impianti a servizio della ristorazione;
 - sempre per il centro di cottura "Americana" se la centrale termica è a servizio del solo centro di cottura o se viene utilizzata per altri locali.

RISPOSTA n. 8

In considerazione del fatto che i centri di cottura sono oggetto di sopralluogo, si ritiene che la distribuzione impiantistica sia rilevabile dagli operatori economici direttamente in loco.
Le forniture elettrica e termica sono normalmente facenti capo all'intero edificio.
I terminali di distribuzione sono dotati di un proprio quadro elettrico di zona.
La centrale termica adiacente al centro di cottura "Americana" è utilizzata anche per altri locali esterni a quelli oggetto dell'appalto.
