

**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 AGECE – CIG 8088753A21**

**F.A.Q. – Aggiornamento del 20/11/2019**

\*\*\*\*\*

**QUESITO n. 8**

A seguito di verifica dei documenti riferiti al numero dei pasti, indichiamo le problematiche riscontrate nell'allegato 7, che ci impediscono di calcolare correttamente il numero di pasti, fondamentale per il calcolo delle quantità da offrire. Alla luce dei problemi sopra riportati, si chiede che venga fornito il numero di pasti e merende giornaliero per ciascuna fascia d'età distinto tra periodo scolastico e centri estivi.

Inoltre, si chiede che venga fornito il numero di adulti per ciascuna fascia (insegnanti e personale), dato attualmente non presente.

**RISPOSTA n. 8**

Per determinare il fabbisogno giornaliero è sufficiente dividere il numero medio di pasti, cestini e merende settimanali di ciascuna scuola (vedi allegato 7) per i giorni settimanali del servizio ovvero dal lunedì al venerdì (vedi art.17 del CSA).

Il numero di pasti da erogare nel periodo estivo è riportato nell'allegato 7 e per meglio distinguerli sono stati evidenziati in giallo.

Il numero di personale adulto avente diritto è di circa 70.460 unità. Detto personale è ricompreso nel numero complessivo di pasti presunti.

\*\*\*\*\*

**QUESITO n. 9**

Siamo a richiedere di poter:

- a) avere elenco dettagliato delle attrezzature, con eventuale distinzione della proprietà tra AGECE e ATTUALE GESTORE, divise per centri cottura/cucine e refettori;
- b) ricevere le planimetrie di centri cottura/cucine e refettori, possibilmente in formato DWG

**RISPOSTA n. 9**

Le attrezzature presenti presso i centri cottura e cucine sono tutte di proprietà di AGECE e coincidono con quelle presenti in loco e visibili in sede di sopralluogo.

Le planimetrie dei centri cottura e delle cucine non sono disponibili.

Maggiori dettagli potranno essere acquisiti in fase di sopralluogo tecnico obbligatorio.

\*\*\*\*\*

**QUESITO n. 10**

Considerato il divieto di fare foto durante i sopralluoghi, chiediamo se possibile avere le planimetrie in formato DWG di tutti i refettori all'interno dei quali si svolgerà il servizio oggetto di gara.

**RISPOSTA n. 10**

Si rimanda alla risposta data alla FAQ n. 9

\*\*\*\*\*