

Quesiti ditte partecipanti

DITTA A

Si chiede:

- 1- numero delle persone impiegate attualmente dalla ditta uscente e le loro rispettive qualifiche;
- 2- numero ore mensili svolte dall'attuale della ditta uscente;
- 3- se si tratta di un refuso di stampa quello che si trova nell'art. 17 disciplinare di gara inerente i criteri di aggiudicazione dell'elaborato tecnico al punto 2) formazione del personale, visto che il totale punti è previsto in 10 e il punteggio massimo ottenibile con una durata maggiore di 9 ore è di punti 5;
- 4- l'elenco delle scuole da servire nel servizio di cui in oggetto;
- 5- l'indicazione fra le scuole oggetto del servizio di quali fra esse saranno adoperate quali centri di cottura;
- 6- l'elenco dettagliato, scuola per scuola, dei pasti presunti;
- 7- le attrezzature e i macchinari esistenti presso i centro di cottura scolastici; quali di proprietà dei comuni;
- 8- quali centri di cottura sono muniti di DIA per il servizio di cui trattasi;

RISPOSTA

- relativamente al quesito sub 1 e 2 si allega (ALL. 1) la nota della ditta uscente con la specificazione del numero delle persone impiegate attualmente, le loro rispettive qualifiche e numero ore mensili svolte;
- relativamente al quesito sub 3 si precisa che il totale punti è previsto in 10 in quanto è il risultato della sommatoria di più corsi, anche di diversa durata;
- relativamente al quesito sub 4 e 5 si allega (All 2/3/4) elenco delle scuole da servire, precisando che i centri cottura si trovano presso le scuole di Botrugno, Giuggianello, Nociglia, San Cassiano e Supersano;
- relativamente al quesito sub 6 si veda allegato 2/3/4;
- relativamente ai quesiti sub 7 e 8 si veda allegato 5/6/7/7bis/8.

DITTA B

Si chiede:

- 1- numero di referenze bancarie da presentare per attestare la capacità economico-finanziaria della ditta;
- 2- elenco riportante il personale in forza presso la ditta uscente con indicazione del monte ore settimanale, della mansione e del livello;
- 3- la liste delle scuole nelle quali effettuare il servizio, numero pasti e centri cottura;

RISPOSTA

- relativamente al quesito sub 1 si precisa che le referenze bancarie siano almeno due;
- relativamente al quesito sub 2 si veda (ALL. 1) la nota della ditta uscente con la specificazione del numero delle persone impiegate attualmente, le loro rispettive qualifiche e numero ore mensili svolte;
- relativamente al quesito sub 3 si veda l'allegato 2/3/4/5/6/7/7bis/8.

DITTA C

Si chiede:

- 1- numero delle persone impiegate attualmente dalla ditta uscente e le loro rispettive mansioni, livello, qualifiche e monte-ore;

- 2- la cauzione provvisoria del 2% ai sensi dell'art. 75 del D. Lgs 163/2006 può essere ridotta del 50% per i concorrenti in possesso della certificazione di qualità conforme alle norme UNI EN ISO 9001,2008?
- 3- Il contributo obbligatorio a favore dell'AVLP deve essere di 40 o di 70?;
- 4- Le referenze bancarie in che numero minimo devono essere presentate?

RISPOSTA

- relativamente al quesito sub 1 si veda (All. 1) la nota della ditta uscente con la specificazione del numero delle persone impiegate attualmente, le loro rispettive qualifiche e numero ore mensili svolte;
- relativamente al quesito sub 2 la risposta è affermativa;
- il contributo obbligatorio a favore dell'AVLP è pari € 70,00 come stabilito dal provvedimento AVLP del 21 dicembre 2011;
- relativamente al quesito sub 4 si precisa che le referenze bancarie siano almeno due.

DITTA D

Si chiede:

- 1- elenco dei dipendenti in forza alla gestione uscente;

RISPOSTA

- relativamente al quesito sub 1 si veda (all 1) la nota della ditta uscente con la specificazione del numero delle persone impiegate attualmente, le loro rispettive qualifiche e numero ore mensili svolte;

DITTA E

Si chiede:

- 2- elenco dei dipendenti in forza alla gestione uscente;

RISPOSTA

- relativamente al quesito sub 1 si veda (all 1) la nota della ditta uscente con la specificazione del numero delle persone impiegate attualmente, le loro rispettive qualifiche e numero ore mensili svolte;

DITTA F

Si chiede:

- 1- ... è presente il criterio della “filiera corta”:
 - La scrivente chiede di esplicitare il punto di riferimento dal quale calcolare la distanza dei fornitori;
 - Inoltre chiede di conoscere se basta indicare un solo alimento per ricevere i punti o se ci deve essere un numero preciso di alimenti da offrire;
 - La scrivente infine chiede se, essendo la dicitura “filiera corta” non esplicitata chilometricamente in modo ben specifico in ambito generale, i 40 Km posti come limite sono confermati come limite massimo entro il quale poter prendere i relativi punteggi;

RISPOSTA

- il punto di riferimento dal quale calcolare la distanza dei fornitori è il Comune di Botrugno, sede territoriale dell'Unione;
- si rimanda al disciplinare dove è specificato il punteggio per ogni alimento e come vengono assegnati. Non si indica un numero preciso di alimenti da offrire;
- si rimanda al disciplinare. I 40 Km posti come limite sono confermati come limite massimo entro il quale poter prendere i relativi punteggi.