



SETTORE GARE - UGS

Rep. Determine

10.4 - Chiarimenti

(SGa 18_154) Gara d'appalto a procedura aperta per l'affidamento in concessione della gestione dei servizi di ristorazione e bar - tavola fredda presso la nuova Facoltà di Medicina Veterinaria in Lodi nonché per la gestione di attività residenziale presso "Cascina Codazza" in Lodi, via Pierre e Marie Curie - CIG 7470416E4A

RISPOSTA A RICHIESTA DI INFORMAZIONI COMPLEMENTARI - N.6

Relativamente alla procedura in oggetto si formulano i seguenti chiarimenti:

D.1 Nel Disciplinare di gara alla pag. 12, bene richiesto di indicare la distanza dal luogo di cottura al luogo di consumo: "Nella valutazione verrà tenuta in considerazione anche la minore distanza intercorrente tra luogo di cottura e di consumo (espressa in km), per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti". Si chiede se trattasi di refuso in quanto nel Capitolato, ai principi generali, viene richiesta la disponibilità di uno o più centri di cottura per la preparazione in modalità refrigerata, mentre le preparazioni espresse vengono prodotte nelle cucine del Concedente, orbene, se i prodotti da trasportare sono refrigerati non ravvediamo la necessità che il Centro di cottura sia necessariamente vicino al Centro di consumo come richiesto dal criterio di valutazione

R.1 La prescrizione del Disciplinare di gara, sopra riportata, è da intendersi come miglioria dell'offerta e non come requisito indispensabile.

Si precisa, comunque, che la minore distanza intercorrente tra luogo di cottura e di consumo per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni, con conseguente riduzione dei tempi di percorrenza, può essere considerato un elemento migliorativo sotto diversi profili.

Quanto specificato nel Disciplinare ha mero carattere esemplificativo e non esaustivo, in quanto sicuramente la riduzione delle distanze può incidere anche sugli aspetti ambientali. Infatti, più il luogo di cottura è prossimo alla sede di distribuzione del pasto, meno saranno i consumi del trasporto; fatto salvo un eventuale trasporto elettrico, a basso impatto ambientale pur percorrendo lunghe distanze.

D.2 Si richiedono le planimetrie in formato DWG riportanti anche lo schema degli impianti.

R.2 Si veda il link indicato al Chiarimento n. 2

D.3 Si chiede se gli arredi e le attrezzature presenti nei locali bar di Cascina Codazza, rilevati durante il sopralluogo, rimarranno a disposizione del futuro gestore

R.3 Gli arredi già presenti nei locali bar e mensa potranno essere utilizzati dal futuro gestore previa verifica della conformità e funzionalità degli stessi da effettuare con i tecnici della Direzione Patrimonio Immobiliare. Si rimanda comunque a quanto già precisato al Chiarimento n. 4 R.4.

D.4 Si chiede se nella cucina di Cascina Codazza siano presenti aspiratori, in caso affermativo si richiedono le relative caratteristiche, in caso negativo si chiede dove possono essere posizionati i necessari aspiratori

R.4 Al link reso disponibile nel Chiarimento n. 2, è possibile reperire l'elaborato grafico (As-Built) Tavola A11 "Completamento impianti elettrici/termomeccanici locale cucina" di riferimento per le dotazioni, le tipologie e le caratteristiche degli impianti attualmente presenti negli spazi destinati a cucina/preparazione pasti, compreso il sistema di aspirazione delle cappe.

Le eventuali difformità riscontrabili in sede di allestimento degli spazi, la fattibilità delle modifiche e degli adeguamenti necessari per il corretto funzionamento della cucina saranno da concordare e valutare con i tecnici della Direzione Patrimonio Immobiliare.



D.5 Si chiede se relativamente al locale lavaggio di Cascina Codazza, sia realizzabile un impianto di aspirazione in quanto il locale ne è attualmente sprovvisto.

R.5 Si rimanda a quanto detto al precedente chiarimento R.4

D.6 Si chiede conferma che gli impianti idrico, elettrico e di aspirazione, nella cucina della Facoltà di Veterinaria, arrivino dal controsoffitto ed eventualmente si chiede indicazione dei rispettivi punti di consegna

R.6 Risulta essere presente un Sistema di Ripresa Aria Ambiente e Mandata Aria Trattata facente capo all'UTA N° 09, a servizio delle sale ristoro, bar, locale somministrazione e cucina - locale preparazione. E' inoltre presente una macchina per l'estrazione aria ambiente dal locale "lavaggio stoviglie" e per immettere la corrispondente aria di riscontro (UTA N° 11C). Risulta infine presente un sistema di estrazione - immissione aria per un'eventuale cappa compensata all'interno della cucina (UTA N° 11A / UTA N° 11B).

Tutte le canalizzazioni ed i diffusori di mandata / ripresa transitano a soffitto.

Per quanto riguarda il progetto dell'impianto idricosanitario, le dorsali risultano transitare anch'esse all'interno del controsoffitto con discese in traccia a parete fino ai corrispondenti rubinetti di arresto. Il collegamento finale ai terminali dovrebbe venir effettuato tramite condotte in multistrato preisolato.

Allo stato attuale, risultano essere state installate le dorsali transitanti nel controsoffitto ma non le calate ai rubinetti di arresto e la corrispondente distribuzione secondaria.

La distribuzione delle linee elettriche viene effettuata da soffitto tramite un canale portacavi disposto perimetralmente nei locali della cucina ed a soffitto nei locali mensa e bar; le canaline sono attestate ad un quadro elettrico bar (potenza elettrica disponibile 10 kw 3f+n 400v) ed a un quadro elettrico cucina mensa (potenza elettrica disponibile 90 kw 3f+n 400v) ubicati contro la parete che separa la cucina dal deposito alimentari

D.7 Si chiede se nella cucina della Facoltà di Veterinaria è presente uno o più impianti di aspirazione.

R.7 All'interno della Cucina della Facoltà di Veterinaria sono previsti canali di ripresa aria e mandata aria trattata a servizio di un'eventuale cappa compensata, il tutto facente capo ad un'apposita Unità di Trattamento Aria posta sulla copertura, (UTA N° 11A ed UTA N° 11B).

In aggiunta, all'interno della cucina è prevista l'immissione di 750 mc/h di aria di rinnovo facenti capo all'UTA N° 09 mentre la corrispondente ripresa viene effettuata dai tre locali limitrofi: "deposito alimentari" - "locale lavaggio alimentari" - "lavaggio stoviglie".

All'interno di quest'ultimo locale risulta infine presente un Sistema di Ripresa Aria dalla Cappa della Lavastoviglie ed una corrispondente Immissione di Aria di Riscontro (UTA N° 11C)

D.8 Si chiede se è possibile creare delle griglie per la raccolta di liquidi nei locali cottura e lavaggio della Facoltà di Veterinaria

R.8 All'interno dei Locali adibiti a "ristorazione" sono previsti scarichi puntuali in corrispondenza dei singoli utilizzi, il tutto facente capo a sua volta ad un apposito degrassatore. Non risultano presenti pilette o griglie a pavimento per la raccolta dei liquidi. Tutti i massetti e la relativa pavimentazione sono già stati ultimati per cui non risulta più possibile soddisfare tale richiesta.

Milano, 7 giugno 2018

DIREZIONE LEGALE E CENTRALE ACQUISTI
IL CAPO SETTORE GARE
F.to Dott.ssa Fabrizia Morasso

SGa_Mod_DT_chiarimenti