

**GARA INFORMALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL’ART. 30 DEL D. LGS. 163/2006 E S.M.I., DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE E BAR PRESSO LA SEDE P.C.M. DI VIA DELLA MERCEDE N. 96 – CIG N. 55304374FC (LOTTO 1), DEL SERVIZIO BAR PRESSO LA SEDE P.C.M. DI LARGO CHIGI N. 19 – CIG N. 553047110C (LOTTO 2) E DEL SERVIZIO BAR PRESSO LA SEDE P.C.M. DI VIA DELLA FERRATELLA IN LATERANO, 51 – CIG N. 553049118D (LOTTO 3).**

**F.A.Q. - RISPOSTE A RICHIESTE DI CHIARIMENTI: N.7**

<b><u>QUESITI</u></b>	<b><u>RISPOSTE</u></b>
<p><b>QUESITO 1) Quali sono stati i consumi relativi alle utenze di luce acqua e gas e le imposte sui rifiuti a carico dell’aggiudicatario, registrati nell’ultimo anno?</b></p>	<p><b>RISPOSTA 1) Non ci sono costi storici. Prima della stipula dei contratti di affidamento delle concessioni in titolo verranno stabiliti i criteri di quantificazione delle spese di gestione a carico dei concessionari</b></p>
<p><b>QUESITO 2) Il menù completo del giorno deve avere le stesse possibilità di scelta (3 primi e 3 secondi ) previste per il menù completo a scelta ?</b></p>	<p><b>RISPOSTA 2) No, il menù completo del giorno è un menù fisso la cui composizione (1 primo, 1 secondo, 1 contorno) è stabilita dal concessionario nell’ambito delle proposte (3 primi e 3 secondi )del menù completo.</b></p>
<p><b>QUESITO 3) Il prezzo del pasto per i bambini del micronido è soggetto a ribasso ?</b></p>	<p><b>RISPOSTA 3) No. Il prezzo stabilito in euro 5 per pasto a bambino non è soggetto a ribasso. Si precisa che al riguardo non si deve tener conto di quanto erroneamente indicato nell’allegato “E” del Capitolato</b></p>
<p><b>QUESITO 4) Quali sono le attrezzature di proprietà dell’Amministrazione che saranno messe a disposizione del concessionario per il lotto 1)?</b></p>	<p><b>RISPOSTA 4) Vedere elenco di seguito allegato</b></p>
<p><b>QUESITO 5) Rileviamo discordanza tra la risposta della faq n.5 e il numero di personale addetto al servizio di cui al lotto 1) indicato nel Capitolato d’oneri</b></p>	<p><b>RISPOSTA 5) Le informazioni fornite nella Faq n.5 si riferiscono al personale attualmente impiegato . Il Capitolato si riferisce invece, al personale minimo da dedicare al servizio ristoro e bar in affidamento.</b></p>



	cadenza	n° rif	n° rif	n° rif	n° rif	n° rif	n° rif	n° rif	note
<b>PENTOLA CILINDRICA</b>		<b>6</b>							
Verifica conduttore energia alimentazione	15								
termostato sicurezza	60								
pacco riscaldante resistenza	60								
valvola camera cottura	60								
valvola sicurezza coperchio	60								
gruppo campana c/manometro	60								
pulizia condensioni	60								
Verifica valvola entrata vapore									
rubinetti acqua calda e fredda	15								
<b>CUCINA - PIANO FUOCHI</b>		<b>2</b>							
alimentazione									
piloti bruciatori/termocoppia	15								
rubinetti valvolati sicur.gas	60								
tubi venturi/fiamma	15								
bruciatori principali	15								
valvola sicurezza forno gas	60								
accens.piezo/pilota bruciatori	15								
bruciatore centrale forno	60								
alimentazione piastra elettriche	15								
resistenza superiori inferiori forno	60								
termostato	60								
commutatori di potenza	60								
segnali luminosi	15								
cerniere sportello forno	60								
<b>BRASIERA MANUALE</b>		<b>8</b>							
alimentazione	15								
accensione piezo	15								
pilota bruciatore termocoppia	15								
valvola sicurezza gas	60								
bruciatore principale	15								
ingrassaggio vite senza fine e	15								
braccio piatto	60								
termostato normale e sicurezza	60								
motore sollevamento piatto	60								
cinghia o catena trasm.	60								
lubrificazione supporti albero piatto	15								
cerniere coperchio	15								
pacco resistenza riscaldante	60								
commutatore di potenza	15								

componenti quadro comandi	15								
	caden								
	za	n° rif	n° rif	n° rif	n° rif	n° rif	n° rif	n° rif	note
<b>FORNO CONVENZIONE VAP</b>		<b>4</b>							
alimentazione									
accensione piezo	15								
bruciatore pilota/termocoppia	15								
bruciatore principale	15								
valvole sicurezza	15								
elettrovalvole acqua/umidific.	60								
ugello spruzzatore	60								
programmatore + suoneria	60								
selettore comandi	30								
motore ventilatore	60								
solenioide acqua/vapore	60								
sonde di livello	60								
camera pressostatica	60								
resistenza boiler riscaldatore	60								
condensazioni vapore (pulizia)	30								
guarnizioni porte	60								
temperatura teletermometro	30								
cerniera sportello	60								
microinterruttore di sicurezza	30								
valvole sicurezza vapore	30								
camino (esalazioni)	60								
componenti quadro elettrico	15								
<b>AFFETTATRICE MANUALE</b>		<b>16</b>	<b>18</b>						
Verifica taglio	30								
smerigli	30								
vela	30								
asta paralama	30								
carrello porta salumi e carni	30								
microinterruttore sicurezza	30								
lubrificazione parti movimento	30								
lubrificazione carrello	30								
pedini ventosa	30								
molatura lama	30								
<b>TAGLIAVERDURA</b>									
Verifica cinghie trasmissione	30								
albero centrale	30								
dischi per affettare trafilè	30								
microinterruttore sicurezza	30								
pedini a ventosa	30								
componenti quadro comando	30								

	caden za	n° rif	n° rif	n° rif	n° rif	n° rif	n° rif	note
<b>MOTORIDUTTORE TRITACARNE</b>		<b>19</b>						
Verifica mozzo innesto	30							
anello tenuta olio	30							
livello olio motore	30							
corpo tritacarne/coltelli piastre	30							
rullo spinato	30							
microinterruttore sicurezza e magneti	30							
componenti quadro comandi	30							
<b>BILANCIA</b>								
Verifica livello olio	60							
<b>LAVAOGGETTI /LAVASTOV</b>		<b>27</b>	<b>10</b>	<b>34</b>				
Verifica cond. Aliment. acqua	60							
regolatore livello	60							
solenoidi acqua ca/sc	60							
sonde flusso acqua	60							
saracinesche scarico acque	60							
elettropompa e manicotti	60							
conduttura pneumatica pistone	60							
olio pistone	60							
componenti quadro comandi	60							
pulizia a fondo vasca	60							
<b>CENTRIFUGA/CUTTER</b>		<b>11</b>						
Verifica mozzo castello	60							
corsa freno motore	60							
puleggia cinghie	60							
microinterruttori/magneti	60							
scarico	60							
componenti quadro elettrico	60							
<b>PELAPATATE</b>		<b>13</b>						
Verifica camera abrasiva								
mozzo centrale	60							
cinghie trasmissione	60							
microinterruttori magneti	15							
componenti quadro comandi	15							

	caden za	n° rif	n° rif	n° rif	n° rif	n° rif	n° rif	note
<b>FRIGORIFERI/ABBATTITO</b>		<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	
Verifica unità motocondensante	60							
batteria motoventilata	60							
olio compressore	60							
cinghie trasmissione	60							
valvole pressostatiche/termostat.	6							
solenoidi acqua liquido	60							
filtro deidratatore carica gas	60							
brinamento	15							
microinterruttore di allarme	60							
teletermostati temperature	60							
maniglie sicurezza porta	60							
scarichi acque	60							
guarnizione porta	60							
Pulizia condensatori	30							
Verifica componenti quadro comando	15							
<b>ABBATT/TAVOLI REFR&amp;CALDI.</b>		<b>12</b>	<b>17</b>	<b>9</b>	<b>35</b>			
verifica resist. e termostati								
Verifica unità condensante	15							
filtro deidratatore carica gas	60							
valvola termostatica	60							
motoventilat. tangenziale assiale	60							
teletermostato temperatura	30							
sbrinamento	15							
guarnizione sportello	60							
chiusura cerniera sportello	60							
pulizia evaporatore	60							
componenti quadro comandi	15							
<b>BAGNOMARIA - SCALDAPIAZZI</b>								
alimentazione	15							
pacco riscaldante resistente	60							
termostati interruttore	60							
valvole vapore	60							
condensini pulizia	60							
rubinetto acqua scarico	15							

	caden za	n° rif	n° rif	n° rif	n° rif	n° rif	n° rif	note
<b>LAVATOI / VASCHE AMMOLLO</b>								
Verifica gruppi miscelatori	15							
sifoni pilette	15							
<b>TAVOLI ARMADIATI NEUTRI</b>								
Verifica antine scorrevoli	30							
ruote teflon per binari	30							
<b>CARRELLI SERVIZIO</b>								
Verifica supporti ruote	30							
Lubrificazione gabbia sfere	30							
<b>BANCHI FRIGORIFERI</b>								
		<b>30</b>	<b>28</b>	<b>29</b>				
Pulizia controllo visivo	15							
Controllo funzionamento	15							
Controllo efficienza apparecchiature	15							
<b>STERILIZZATORE. ELET.</b>								
		<b>14</b>	<b>20</b>	<b>31</b>	<b>32</b>	<b>33</b>		
Pulizia/controllo visivo	30							
Controllo funzionamento lampada	30							
verifica comandi, termost. Resist,	1							
<b>CAPPA ESTRATTORE</b>								
Controllo Pulizia filtri	15							
Pulizia vasca raccolta condensa	15							
Controllo ugelli umidificatori	15							