



ASP CITTÀ DI BOLOGNA

Azienda pubblica di servizi alla persona

Chiarimento

Quesiti

- 1) In riferimento al Centro Cottura Principale, si richiede conferma che, al fine di rispettare il principio della *par condicio competitorum* e di garantire la massima partecipazione alla procedura, per il centro cottura principale individuato per la produzione dei pasti, oltre a quanto previsto dalla *lex specialis* di gara, possa essere considerato titolo giuridico pienamente valido anche la disponibilità, per l'intera durata dell'appalto, di un centro cottura autorizzato alla produzione di pasti veicolati per clienti esterni tramite un contratto di appalto o affidamento di servizi di ristorazione collettiva in una struttura pubblica o privata ubicata sul territorio, purché siano rispettati i limiti di distanza e i tempi di percorrenza previsti dal CSA.
- 2) Si prega di pubblicare l'elenco del personale attualmente impiegato nella realizzazione del servizio con evidenza della sede di lavoro di ciascun operatore.
- 3) Si chiede di pubblicare l'elenco delle attrezzature messe a disposizione dal Committente suddiviso per ciascuna struttura oggetto del servizio con indicazione della relativa classe energetica.
- 4) In merito al criterio di valutazione 9.2, si chiede di specificare se la valutazione della classe di efficienza energetica richiesta nel presente criterio di valutazione sia riferita esclusivamente alle attrezzature presenti nel centro cottura aziendale proposto per la realizzazione del servizio o faccia riferimento anche ad una eventuale integrazione di attrezzature attualmente presenti presso le strutture oggetto del servizio. In quest'ultimo caso risulta fondamentale la documentazione richiesta al precedente chiarimento n. 3.

Risposte

- 1) Si rimanda a quanto previsto all'interno del capitolato.
- 2) Si rimanda all'elenco delle attuali risorse impiegate nell'appalto pubblicato tra i documenti di gara.
- 3) Si allega elenco attrezzature.
- 4) Il criterio si riferisce alle attrezzature utilizzate dall'offerente nel centro cottura aziendale o come eventuale integrazione all'interno delle strutture di ASP.

Bologna, 07/02/2025

Il RUP
Renzo Berto



ASP CITTÀ DI BOLOGNA

Azienda pubblica di servizi alla persona

GIOVANNI XXIII		
ATTREZZATURA	QUANTITÀ	DESCRIZIONE BENE
Zona deposito alimenti		
Scaffali	2-	acciaio inox, 4 piani
Scaffali	5	in alluminio a 4 piani
carrello	2	acciaio inox 2 piani per trasporti interni nel locale
Zona deposito detersivi, strumenti, stoviglie, stoviglie a perdere		
Scaffali	4	acciaio inox, 4 piani
Zona ufficio		
mobile	1	2 ante totali
carrello alluminio	1	appoggio per cassa termica emergenze
bidone rifiuti	1	cilindrico, acciaio inox, con coperchio
tavoli legno	1	con 4 sedie per pausa addetti
carrello termico	1	3 vasche, aperto, Ribber
Zona lavaggio		
svuotatutto	1	vasca in inox per residui liquidi
vascone prima del lavapentole	1	vascone fondo in inox con doccia per prelavaggio gastronom
lavapentole con sportello verticale	1	sportello verticale, dimensione x casse polistirolo
cappa aspirante	1	in acciaio inox sopra alla lavapentole
vascone prima del lavastoviglie	1	vascone fondo in inox con doccia per prelavaggio oiatti e stoviglie
cappa aspirante	1	in acciaio inox sopra alla lavastoviglie
tavoli inox	2	davanti al lavapentole e adiacente tunnel lavastoviglie
bidone grande	1	bidone cilindrico su ruote in acciaio inox per rifiuti, vicino a lavapentole e lavastoviglie
deumidificatore	1	dry-220/s
Zona carrelli termici		
tavolo inox	1	tavolo sotto finestra per appoggio casse alimenti "freddi"
bilancia	1	bilancia con piatto apsortabile 15Kg per controllo pasti
Frigorifero	1	Frigorifero industriale in acciaio inox doppia porta h.190
Zona stoviglie pulite		
lavamani	1	lavamani in acciaio inox e leva bassa a gionocchio
scaffalatura	2	in acciaio inox a 4piani
carrelli	5	acciaio inox a tre piani x alimenti e stoviglie colazione anche per rep coop in cammino
Zona corridoio		
Carrelli sbarazzo	5	carrelli sbarazzo inox, 3 vasche + cestello esterno, piano basso
Carrello sbarazzo CD	1	acciaio inox con cestello esterno, due piani, piccolo
tavolo	1	tavolo acciaio inox con cassetto, piano basso, sotto finestra, per pane e frutta
Zona spogliatoio		
lavandini	3	
bagni wc	2	
doccia	1	
Zona accesso pasti		
carrelli bassi x casse termiche	6	vari
zona accesso portico		zona comune, non assegnata
zona accesso montacarichi, chiusa con porto		zona esclusiva, accesso con chiave
montacarichi	1	accesso diretto zona ristorazione, chiave
zone reparti	4	IB IIB IIC CD
frigorifero	7	marca e modelli diversi



ASP CITTÀ DI BOLOGNA

Azienda pubblica di servizi alla persona

SAN NICOLÒ

ATTREZZATURA	QUANTITÀ	DESCRIZIONE BENE
Zona sala pranzo via Paradiso 13		
frigo con zona freezer	1	due sportelli zona alta freezer
lavastoviglie	1	IN ACCIAIO, UN VANO
carrello	1	a tre piani , distribuzione pasti,
carrello	1	Carrello di servizio DFIM59X,
Zona sala pranzo via Paradiso 11		
frigo con zona freezer	1	due sportelli zona alta freezer
lavastoviglie	1	IN ACCIAIO, UN VANO
carrello	1	a tre piani , distribuzione pasti,



ASP CITTÀ DI BOLOGNA

Azienda pubblica di servizi alla persona

SAVIOLI CD

ATTREZZATURA	QUANTITÀ	DESCRIZIONE BENE
Zona cucinetta		
frigo	1	due sportelli zona
lavastoviglie	1	ad incasso marca



ASP CITTÀ DI BOLOGNA

Azienda pubblica di servizi alla persona

ALBERTONI

ATTREZZATURA	QUANTITÀ	DESCRIZIONE BENE
Zona deposito alimenti, appoggio ufficio		
scaffalatura	2	alluminio 5 piani
scaffalatura	1	alluminio 4 piani
Zona deposito detersivi, strumenti, stoviglie, stoviglie a perdere		
scaffalatura	1	alluminio 5 piani
Zona corridoio		
Carrello per ricevimento	1	acciaio
Carrello per deposito	1	alluminio
Zona accesso pasti		
rampa esterna con accesso dal parcheggio interno		
ascensore al piano con accesso dal parcheggio interno		
Zone reparti		
un frigo in ogni reparto	3	vari



ASP CITTÀ DI BOLOGNA

Azienda pubblica di servizi alla persona

LERCARO		
ATTREZZATURA	QUANTITÀ	DESCRIZIONE BENE
Zona deposito alimenti		
scaffalatura	3	acciaio inox 1500x 3 o 4 piani con altezze diverse
Freezer	1	acciaio due porte
frigo	1	armadio 1 anta acciaio
Zona deposito detersivi, strumenti, stoviglie, stoviglie a perdere		
scaffalatura	1	acciaio doppia
Zona ufficio		
tavolo	1	scrivania
armadi	2	in ferro verniciati
linea telefonica tramite centralino	sì	telefono interno ed esterno di ASP
Zona lavaggio		
tavolo prelavaggio	1	
lavastoviglie	1	a cesto trascinato ele.sx 100 cestelli/ora 1550x800x1454H
cappa a parete	1	
tavolo servizio lavastoviglie	1	
pattumiere carellate	3	acciaio inox
carrelli di servizio		acciaio inox
Zona stoviglie pulite		
armadio	1	acciaio due sportelli
armadio	1	acciaio due sportelli basso
scaffalatura	1	aperta
Zona corridoio		
ascensori parzialmente dedicati sporco	2	
Zona spogliatoio		
in comune con spogliatoio dipendenti		
Zona accesso pasti		
Ingresso in portineria		
Carrelli per trasporto casse termiche	2	carrelli alti a più piani acciaio



ASP CITTÀ DI BOLOGNA

Azienda pubblica di servizi alla persona

SALICETO		
ATTREZZATURA	QUANTITÀ	DESCRIZIONE BENE
Zona deposito alimenti		
scaffali alluminio	3	su tre pareti
Zona deposito detersivi, strumenti, stoviglie, stoviglie a perdere		
scaffalatura	2	a parete
Zona montacarichi piccolo 1°P non utilizzo		
carrello porta casse termiche	1	inox,riber, basso porta casse termiche
Zona montacarichi		
carrelli per casse termiche	3	
Zona carrelli termici, deposito stoviglie pulite, appoggio ufficio		
tavolo	1	inox, uso ufficio
frigo	1	acciaio inox, 1vano H. cm 190 circa
scaffali inox	1	acciaio a tre piani x stoviglie
tavoli inox	2	acciaio inox , 1 senza numero
lavello	1	acciaio inox una vasca
Zona lavaggio		
carrello porta rifiuti	1	alluminio con coperchio
svuotatutto	1	acciaio inox per liquidi
vasca	1	acciaio inox con doccia
Lavastoviglie	1	tunnel con asciugatura
cappa aspirante	2	sopra al tunnel
tavolo	1	acciaio con cassetto
tavolo	1	acciaio con base bassa
carrello neutro	4	
carrello sbarazzo	1	
Zona spogliatoio		
armadietti		
bagni e wc		
Zona accesso pasti		
sotto portico coperto		ingresso autonomo con montacarichi
Zona sala pranzo A		
frigorifero	1	
Zona sala pranzo B		
frigorifero	1	

