

COMUNE DI VARALLO POMBIA

Provincia di Novara

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE MEDIANTE PROCEDURA APERTA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE SCUOLE DEL TERRITORIO COMUNALE DI VARALLO POMBIA E POMBIA - DURATA DAL 01.11.2013 AL 31.08.2019 CON CONTESTUALE FORNITURA DELLE ATTREZZATURE DI CUCINA PER IL CENTRO COTTURA, ARREDAMENTI PER UN REFETTORIO, CON GESTIONE INFORMATIZZATA DEI BUONI PASTO E RISCOSSIONE. CIG 5198218930

Chiarimento n. 5

In relazione alla gara in oggetto, si richiedono le seguenti informazioni e chiarimenti:

- in fase di valutazione della documentazione abbiamo riscontrato **delle difformità tra il capitolato d'appalto (allegato F1 – aggiornato al 15/06/13) e il progetto esecutivo degli impianti (Allegato F3 – Tavola 5.05 – dell'ottobre 2011) e più in particolare:**

Sulla Tavola 5.05 rileviamo:

- Unità di riscaldamento/raffreddamento aria da 5.300 mc/h
- Serie di canalizzazioni dimensionate sulla portata di 5.300 mc/h
- Torrino di estrazione cappe zona lavaggio (non è indicata la portata) – posta sul piano copertura /facciata
- Serie di canalizzazioni in Acciaio Inox da cappe zona lavaggio a Torrino posto sul piano copertura/facciata
- Torrino di estrazione cappa bilanciata e cappa forni (non è indicata la portata) – posta sul piano copertura /facciata
- Serie di canalizzazioni in Acciaio Inox da cappa bilanciata e cappa forni a Torrino posto sul piano copertura/facciata
- Immissione aria su cappa bilanciata (ma non è presente alcun tipo di ventilatore)
- Serie di canalizzazioni in Acciaio Inox immissione aria su cappa bilanciata sino al piano copertura/facciata

Invece sul Capitolato d'appalto rileviamo:

- Unità di riscaldamento/raffreddamento aria da 12.000 mc/h
- Unità di immissione da 17.000 mc/h con filtro (si presume che vada sull'immissione della cappa bilanciata)
- Unità di estrazione da 17.000 mc/h con filtro (si presume che vada a servizio di tutte le cappe)

Inoltre con le indicazioni rilevate sul capitolato, il funzionamento di quanto riportato risulta impossibile, specie nella zona relativa alla cappa bilanciata, in quanto si immetterebbero 17.000 mc/h e ne verrebbero estratti una quantità presunta di 10.000 mc/h (questo calcolo è stato fatto considerando di estrarre 2.000 mc/h sulle due cappe zona lavaggio e 5.000 mc/h sulla cappa dei forni).

Risposta

Si chiarisce che quanto richiesto è riportato sul sito web della stazione appaltante, nella sezione Pubblicazioni – Bandi di gara, alla voce Chiarimento n. 5

Relativamente all'Allegato F.1 al capitolato speciale per la concessione del servizio di ristorazione scolastica e sociale, si inviano le specifiche ed il corretto dimensionamento delle portate, così come richiesto:

- **Unità di estrazione** cottura+forni+lavaggio **17.000 m3/h**.
- **Unità di immissione** **10.000 m3/h**, di cui 3.000 in cappa e 7.000 di aria trattata in ambiente.

Di conseguenza l'**UNITA' DI IMMISSIONE DA 17.000** m3/h indicata nell'Allegato F.1 **diventa da 10.000 m3/h**.

e l'**UNITA' DI RISCALDAMENTO ARIA** da 12.000 **passa a 7.000 m3/h** con le seguenti caratteristiche:

UNITA' DI RISCALDAMENTO/RAFFRESCAMENTO ARIA

Costruita da un telaio in profilato d'alluminio estruso e da pannelli in lamiera zincata, con isolamento termo-acustico.

Portata aria 7.000 m3/h

Batteria unica per riscaldamento con acqua calda a 70°-80°C e raffrescamento con acqua a 7-12 °C con collettori d'alimentazione e di uscita.

Temperatura ing. aria in fase di riscaldamento -7 °C

Temperatura uscita Aria in fase di riscaldamento +20°C

Quantità d'acqua orientativa a 80 °C 5,7 m3/h

Potenza termica riscaldante 66 Kw

Temperatura ing. aria in fase di raffrescamento +35 °C

Temperatura uscita Aria in fase di raffrescamento +24°C

Quantità d'acqua orientativa a +7/+12 °C 8,4 m3/h

Potenza termica raffrescante 76 Kw.

Completa di serranda motorizzata x sicurezza antigelo.