



# *Città di PISTICCI*



UNO DEI 101 COMUNI  
DELLA PICCOLA  
GRANDE ITALIA

Piazza dei Caduti - Palazzo Giannantonio - Tel. 0835/585711 - Fax 0835/581208 P.Iva  
00116240771 - C.F. 81001230770 [www.comune.pisticci.mt.it](http://www.comune.pisticci.mt.it)

**SETTORE I - SEGRETERIA**

**Oggetto:** Gestione completa del servizio di fornitura derrate, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti presso le scuole materne, elementari e medie ubicate sul territorio del comune e di eventuali attività estive per i bambini di scuola dell'infanzia previa ristrutturazione dei locali messi a disposizione dal Comune per l'allestimento di un centro unico di cottura comunale

## **QUESITI**

### **QUESITO N. 1**

Si richiedono i dati sul personale attualmente impiegato nell'appalto oggetto di gara e di seguito specificato: elenco, ruolo, livello, anzianità di servizio, monte ore giornaliero e settimanale.

### **RISPOSTA AL QUESITO N. 1**

Si allega prospetto riepilogativo del personale attualmente in servizio presso la Ditta gestore del Servizio.

<b>PERSONALE</b>	<b>DATA ASSUNZIONE</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>ORE SETT servizio</b>
<b>DIRETTORE</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>II</b>	<b>40,00</b>
<b>CUOCA</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>IV</b>	<b>30,00</b>
<b>ASM</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>CAPOGRUPPO MENSA</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>IV</b>	<b>40,00</b>
<b>AUTISTA</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>IV</b>	<b>20,00</b>
<b>ASM</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>CUOCA</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>IV</b>	<b>30,00</b>
<b>ASM</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>AIUTO CUOCA</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>V</b>	<b>12,00</b>
<b>ASM</b>	<b>04/05/2012</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>ASM</b>	<b>04/05/2012</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>ASM</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>ASM</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>VI</b>	<b>15,00</b>
<b>CUOCA</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>IV</b>	<b>25,00</b>
<b>ASM</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>AIUTO CUOCA</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>V</b>	<b>12,00</b>
<b>AIUTO CUOCA</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>V</b>	<b>20,00</b>
<b>ASM</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>ASM</b>	<b>04/05/2012</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>ASM</b>	<b>23/10/2015</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>ASM</b>	<b>23/10/2015</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>ASM</b>	<b>23/10/2015</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>

## **QUESITO N. 2**

In riferimento alla gara in oggetto, siamo a richiedere ai sensi art.71, comma 2 D.Lgs.163/2006 che vengano cortesemente fornite informazioni in merito ai seguenti quesiti:

### **QUESITO N. 2.1**

• A pag.9 del Disciplinare di gara punto B) PROFILO ECONOMICO SINO AD UN MASSIMO DI 30 PUNTI- dite: Il punteggio relativo all'offerta economica viene attribuito in ragione del prezzo complessivo annuo offerto dalla Ditta, ottenuto dalla SOMMA dei prezzi complessivi annui offerti per tipologia di pasto, calcolati rispettivamente moltiplicando il prezzo offerto per ogni tipologia di pasto (in ribasso rispetto al valore fissato dal Comune a base di gara, IVA esclusa) per il numero dei pasti presunti annui previsti per tipologia di pasto. Il punteggio massimo di 30 (trenta) punti verrà attribuito all'offerta economica più bassa. Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio=30x offerta più bassa

Offerta in esame

Mentre a pag.13 sempre del Disciplinare di Gara dite: Nella busta "C" deve essere contenuta, a pena d'esclusione, l'OFFERTA ECONOMICA E DEI TEMPI DI REALIZZAZIONE DEL CENTRO COTTURA, redatta secondo le seguenti modalità: l'offerta economica: deve essere incondizionata, redatta in competente bollo ed in lingua italiana e debitamente sottoscritta. Il prezzo unitario per ogni singolo pasto (senza iva) in diminuzione rispetto a quello posto a base d'asta, al netto di Iva, dovrà essere espresso, così in cifre come in lettere,.... Vogliate cortesemente chiarirci come deve essere prodotta l'offerta economica.

### **QUESITO N. 2.2**

- All'art. 1 del Capitolato d'oneri pag.3 dite: Le derrate utilizzate devono essere quelle descritte nelle tabelle merceologiche, possedere le caratteristiche ivi indicate. Nei documenti di gara non vi sono tabelle merceologiche, vogliate cortesemente produrre tali tabelle.

### **QUESITO N. 2.3**

- L'art.70 comma 6 del D.Lgs. 163/2006 recita/ " In tutte le procedure, quando il contratto ha per oggetto anche la progettazione esecutiva, il termine per la ricezione delle offerte non può essere inferiore a sessanta giorni dalla data di trasmissione del bando di gara o di invio dell'invito; quando il contratto ha per oggetto anche la progettazione definitiva, il termine per la ricezione delle offerte non può essere inferiore a ottanta giorni con le medesime decorrenze. " Visto che in gara chiedete al criterio di valutazione tecnico qualitativo n°7 Il Progetto definitivo del Centro di cottura e che il bando di gara è stato trasmesso alla G.U.R.I. il 9/03/2016 ed avete previsto la scadenza per il 20/04/2016 non sono rispettate le tempistiche previste dal succitato art.70 vi preghiamo di adeguare il termine per la ricezione dell'offerta.

### **RISPOSTA AL QUESITO N. 2**

#### **Risposta quesito 2.1**

Va indicato il prezzo unitario offerto relativo al singolo pasto.

#### **Risposta quesito 2.2**

Bisogna far riferimento alle tabelle merceologiche nazionali.

#### **Risposta quesito 2.3**

Nel disciplinare di gara al punto 12 "Modalità di partecipazione e di presentazione dell'offerta", nella busta b contenente l'offerta tecnica tra la documentazione da presentare al 2° punto è previsto il Progetto Definitivo del centro unico di cottura e non il progetto esecutivo.

### **QUESITO N. 3**

In riferimento alla gara in oggetto, - ai sensi del D.lgs 163/2006 - al fine di poter permettere alle ditte partecipanti alla gara di elaborare i precisi costi del personale di servizio, nel rispetto della normativa vigente e della quotazione economica richiesta dalla Stazione Appaltante e non ultimo nell'ottica di "**par condicio**", siamo a richiedere a questa Spettabilissima Amministrazione di dare risposta ai seguenti quesiti:

#### **QUESITO N. 3.1**

- **Personale di servizio:**

- 1) Fornire elenco del personale di servizio** alle dipendenze del gestore uscente, precisando per ogni unità lavorativa: contratto collettivo di appartenenza, qualifica, inquadramento livello sindacale, monte ore lavoro settimanale, scatti di anzianità;
- 2) precisare** che trattasi di personale unicamente utilizzato per la produzione dei pasti oggetto dell'appalto e non utilizzato per eventuali altre commesse/clienti del gestore uscente;
- 3) precisare** che trattasi di personale di servizio dipendente dell'attuale gestore da almeno 90 giorni, rispetto alla data di pubblicazione della gara medesima.

#### **QUESITO N. 3.2**

- In merito **all'art. 2 del C.S.A.**, nel quale vengono indicati presumibilmente i pasti totali giornalieri in circa 750 (utenti), si chiede di precisare il numero dei pasti da erogare per ogni singola scuola oggetto dell'appalto, in riferimento ai singoli giorni della settimana, precisando eventuali necessità di secondi turni e/o rientri.

Per semplicità, alleghiamo breve facsimile da utilizzare.

	<b>L</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>G</b>	<b>V</b>
<b>Scuola:</b>	<b>nr pasti giorno</b>				
<b>Materna Pisticci centro</b>					
<b>Materna Pisticci scalo</b>					
<b>Materna Via Togliatti - Marconia</b>					
<b>Materna Via Salerno - Marconia</b>					
<b>Elementare - Monreale Marconia</b>					
<b>Elementare - S.G. Bosco - Marconia</b>					
<b>Elementare M. Polo Pisticci</b>					
<b>Elementare Pisticci Scalo</b>					
<b>Media 0. Fiacco Marconia</b>					
<b>Media Via M. Polo Pisticci</b>					

#### QUESITO N. 3.3

- Precisare tramite specifici elenchi, quale attrezzature di servizio sono di proprietà del Comune e quali del gestore uscente.

#### QUESITO N. 3.4

- In riferimento all'art. 1 del C.S.A. si chiede di precisare **a quali Tabelle merceologiche si debba fare riferimento**, poiché normalmente è cura del singolo Ente Appaltante provvedere alla pubblicazione di Specifiche tabelle Merceologiche ;

#### QUESITO N. 3.5

- si chiede di chiarire **quali saranno i sottocriteri del Parametro di qualità 11) Migliorie, che la commissione di gara utilizzerà ai fini dell'attribuzione del previsto punteggio.**

In sintesi si chiede se l'Ente Appaltante provvedere a creare delle "**Suddivisioni esemplificative di applicazione**" così come fatto per i sottocriteri di cui ai punti 1) 2) 3) 4) 5) 6) dei Parametri di Qualità, ed in questo caso si chiede di pubblicare tali "**Suddivisioni esemplificative di applicazione**" al fine di permettere alle ditte partecipanti di promuovere le proprie stime di forniture di pasti aggiuntivi in forma "gratuita";

#### QUESITO N. 3.6

- **precisare**, in ordine all'art. 36 del C.s:A. - Subappalto, se nei servizi secondari è corretto intendere che siano inclusi il servizio di trasporto dei pasti, servizio prelievi ed analisi,

derattizzazione e disinfestazione, manutenzioni ordinarie e straordinarie;

**QUESITO N. 3.7**

- In merito all'art. 12 del Disciplinare di Gara - Modalità di partecipazione e di presentazione dell'Offerta, al fine di poter elaborare il Piano Organizzativo dei Trasporti richiesto, anche in ossequio a quanto prescritto nel Capitolato d'Oneri all'art. 12, siamo a richiedere che vengano comunicati indirizzi esatti dei singoli Plessi scolastici oggetto di servizio di cui all'art. 2 del C.S.A. e gli orari di erogazione del servizio dei singoli Plessi summenzionati.

**QUESITO N. 3.8**

Per semplicità, alleghiamo breve facsimile da utilizzare.

	L	M	M	G	V
Scuola:	orario erogazione servizio				
Materna Pisticci centro					
Materna Pisticci scalo – Via Vasto					
Materna Via Togliatti - Marconia					
Materna Via Salerno - Marconia					
Elementare - Monreale Marconia					
Elementare - S.G. Bosco - Marconia					
Elementare M. Polo Pisticci					
Elementare Pisticci Scalo –via Pomarico					
Media 0. Fiacco Marconia					
Media Via M. Polo Pisticci					

**QUESITO N. 3.9**

- In merito all'art. 12 del Disciplinare di Gara - Modalità di partecipazione e di presentazione dell'Offerta, viene richiesto di inserire nella Busta B a pena di inammissibilità dell'offerta

presentata una serie di documentazione tra le quali Progetto Sistema informatico e Proposte migliorative del servizio. In merito al Progetto Sistema Informatico, si chiede di precisare le finalità che lo stesso deve prevedere e di avere comunicazione se l'Ente Appaltante dispone già di un sistema informatico;

In merito alle Proposte Migliorative/Innovative del servizio si chiede di conoscere **i criteri e sottocriteri che la commissione di gara utilizzerà a tal fine.**

### RISPOSTA AL QUESITO N. 3

#### Risposta quesito 3.1

PERSONALE	DATA ASSUNZIONE	LIVELLO	ORE SETTIMANALI SERVIZIO
DIRETTORE	01/01/2012	II	40,00
CUOCA	01/01/2012	IV	30,00
ASM	01/01/2012	VI	10,00
CAPOGRUPPO MENSA	01/01/2012	IV	40,00
AUTISTA	01/01/2012	IV	20,00
ASM	01/01/2012	VI	10,00
CUOCA	01/01/2012	IV	30,00
ASM	01/01/2012	VI	10,00
AIUTO CUOCA	01/01/2012	V	12,00
ASM	04/05/2012	VI	10,00
ASM	04/05/2012	VI	10,00
ASM	01/01/2012	VI	10,00
ASM	01/01/2012	VI	15,00
CUOCA	01/01/2012	IV	25,00
ASM	01/01/2012	VI	10,00
AIUTO CUOCA	01/01/2012	V	12,00
AIUTO CUOCA	01/01/2012	V	20,00
ASM	01/01/2012	VI	10,00
ASM	04/05/2012	VI	10,00
ASM	23/10/2015	VI	10,00
ASM	23/10/2015	VI	10,00
ASM	23/10/2015	VI	10,00

**Risposta quesito 3.2**

	L	M	M	G	V
<b>Scuola:</b>	<b>nr pasti giorno</b>				
Materna Pisticci centro	50	50	50	50	50
Materna Pisticci scalo	15	15	15	15	15
Materna Via Togliatti - Marconia	100	100	100	100	100
Materna Via Salerno - Marconia	155	155	155	155	155
Elementare - Monreale Marconia	100	100	100	100	100
Elementare - S.G. Bosco - Marconia	75	75	75	75	75
Elementare M. Polo Pisticci	40	40	40	40	40
Elementare Pisticci Scalo	25	25	25	25	25
Media 0. Fiacco Marconia	40	40	40	40	40
Media Via M. Polo Pisticci	/	/	/	/	/

**Risposta quesito 3.3**

*Gestione attrezzature - manutenzione e taratura*

Modulo RCQ 09 ATT (rev. B)

## INVENTARIO ATTREZZATURE IMPIANTO

Centro di ristorazione		Scuole Comune di Pisticci									
Indirizzo		via Monreale Marconia									
Centro di costo											
Locale											
Descrizione	Proprietà			Anno di fabbric.	Stato			Note	Marca	Codice assegnato	
	P	L	C		B	S	C				
N° Cucine a 6 fuochi+forno			X	2007	X				Zannussi		
N° 1 cappa aspiratore			X		X				-		
N° 1 frigo acciaio 2 ante			X	2004	X				Electrolux		
N° 1 congelatore pozzetto	X			np	X						
N°1affettatrice230vK	X			2004	X						
N° 4 banchi In acciaio	X			np	X						
N°3 scaffale 4 ripiani	X				X						
N° 1 forno elettrico 5 teglie	X				X						
N° 1 lavamani non manuale	X				X						
N° 4 carrelli acciaio	X				X				-		

P = proprietà leasing C = comodato d'uso Comune di Pisticci







### **Risposta quesito 3.4**

In riferimento all'art.1 del C.S.A. si precisa che si fa riferimento alle Tabelle Merceologiche Nazionali.

### **Risposta quesito 3.5**

Relativamente alla richiesta di specificare le suddivisioni esemplificative di applicazione, si fa rilevare che non vi sono suddivisioni.

### **Risposta quesito 3.6**

Subappalto, servizi secondari è corretto considerare "il servizio di trasporto dei pasti, servizio prelievi ed analisi, derattizzazione e disinfestazione, manutenzioni ordinarie e straordinarie" quali servizi secondari.

### **Risposta quesito 3.7**

<b>Scuola:</b>	<b>VIA</b>
Materna Pisticci centro	<b>Via Basento</b>
Materna Pisticci scalo	<b>Via Vasto – Pisticci Scalo</b>
Materna Via Togliatti -Marconia	<b>Via Togliatti</b>
Materna Via Salerno -Marconia	<b>Via Salerno</b>
Elementare -Monreale Marconia	<b>Via Monreale</b>
Elementare - S.G. Bosco -Marconia	<b>Via San Giovanni Bosco</b>
Elementare M. Polo Pisticci	<b>Via Marco Polo</b>
Elementare Pisticci Scalo	<b>Via Pomarico – Pisticci Scalo</b>
Media 0. Fiacco Marconia	<b>Via quattro Caselli</b>
Media Via M. Polo Pisticci	<b>Via Marco Polo</b>

**Risposta quesito 3.8**

	L	M	M	G	V
Scuola:	orario erogazione servizio				
Materna Pisticci centro	12:00 -14:00	12:00 -14:00	12:00 -14:00	12:00 -14:00	12:00 -14:00
Materna Pisticci scalo	12:30 -14:30	12:30 -14:30	12:30 -14:30	12:30 -14:30	12:30 -14:30
Materna Via Togliatti - Marconia	12:00 -14:00	12:00 -14:00	12:00 -14:00	12:00 -14:00	12:00 -14:00
Materna Via Salerno - Marconia	12:00 -14:00	12:00 -14:00	12:00 -14:00	12:00 -14:00	12:00 -14:00
Elementare - Monreale Marconia	13:00 -15:00	13:00 -15:00	13:00 -15:00	13:00 -15:00	13:00 -15:00
Elementare - S.G. Bosco - Marconia	13:00 -15:00	13:00 -15:00	13:00 -15:00	13:00 -15:00	13:00 -15:00
Elementare M. Polo Pisticci	13:00 -15:00	13:00 -15:00	13:00 -15:00	13:00 -15:00	13:00 -15:00
Elementare Pisticci Scalo	13:00 -15:00	13:00 -15:00	13:00 -15:00	13:00 -15:00	13:00 -15:00
Media 0. Fiacco Marconia	12:30 -14:00	12:30 -14:00	12:30 -14:00	12:30 -14:00	12:30 -14:00
Media Via M. Polo Pisticci	/	/	/	/	/

**Risposta quesito 3.9**

Allo stato, non essendo stata costituita la Commissione di gara, non sono stati fissati i criteri e i sottocriteri da utilizzare.

**QUESITO N. 4**

Nel punto III.2.2.B si chiede un volume di affari o fatturato realizzato realizzato nell'ambito della refezione scolastica, riferito agli ultimitre esercizi 2012-2013-2014, mentre nei punti successivi si fa riferimento al triennio 2013-2014-2015. Si chiede di conoscere il triennio corretto

**RISPOSTA AL QUESITO N. 4**

Il triennio corretto è quello 2013-2014-2015.

## QUESITO N. 5

In riferimento alla gara in oggetto, - ai sensi del D.lgs 163/2006 -alfine di poter permettere alle ditte partecipanti alla gara di elaborare i precisi costi del personale di servizio, nel rispetto della normativa vigente e della quotazione economica richiesta dalla Stazione Appaltante e non ultimo nell'ottica di "**par condicio**", siamo a richiedere a questa Spettabilissima Amministrazione di dare risposta ai seguenti quesiti:

- **In riferimento all'art. 22 del C.S.A.**, siamo a richiedere di precisare:

### Quesito 5.1

- a quali servizi sociali assistenziali si faccia riferimento;

### Quesito 5.2

- di comunicare il calendario di apertura e relative chiusure annuali dei servizi medesimi;

### Quesito 5.3

- di precisare che tipologia di servizio deve essere osservata nell'espletamento di detti servizi socio-assistenziali (es. Composizione pasto, personale di servizio ecc.);
- di precisare il numero di utenti giornalieri in riferimento al calendario summenzionato.

### Quesito 5.4

- In riferimento all'art. 7 - A) Profilo tecnico qualitativo del servizio -, 1) Numero medio annuo di addetti alla produzione nel Centro Cottura, siamo a richiedere di precisare quale criterio adoterà la Commissione di gara per determinare l'esatto punteggio da attribuire alle singole offerte.

#### **Ovvero Ipotesi 1),**

- se il competitor che proporrà un rapporto inferiore 1/99 pasti prodotti / giorno, vedrà attribuito il punteggio di 3 punti così come vedrà attribuirsi 3 punti altro competitor che proporrà un rapporto inferiore al primo pari a 1/98 pasti prodotti / giorno;

#### **Ipotesi 2),**

- se il competitor che proporrà un rapporto inferiore 1/99 pasti prodotti / giorno, vedrà attribuito il punteggio di 3 punti o se in presenza di altro competitor che proporrà un rapporto inferiore al primo ovvero 1/98 pasti prodotti / giorno quest'ultimo vedrà attribuirsi punteggio di 3 punti ed il primo vedrà attribuirsi un punteggio proporzionalmente inferiore ai 3 punti maturati dall'offerta 1/98.

### Quesito 5.5

- In merito all'art. 12 del Disciplinare di Gara - **Modalità di partecipazione e di presentazione dell'Offerta**, più precisamente per quanto si legge a pagina 13: "**nella Busta B deve essere contenuta a pena d'esclusione dell'offerta tecnica**" al punto 7 (così nominato per semplicità) *Piano di organizzazione lavoro e dotazione organico*" viene richiesto individuazione e curriculum del Responsabile del Servizio, del Direttore tecnico e/o Dietista, e/o del Tecnologo Alimentare, per quanto fin qui esposto si chiede di precisare numericamente quante figure professionali sono da inserire nel Piano di Organizzazione del lavoro e Dotazione organica". Pertanto se trattasi di unica figura professionale riferita al Responsabile di Servizio oppure se trattasi di due figure professionali riferite una al succitato Responsabile di servizio e la seconda riferita al Direttore tecnico e/o Dietista e/o del Tecnologo Alimentare.

### Quesito 5.6

Inoltre in riferimento al menzionato Responsabile Organizzativo e Gestionale del centro cottura, si chiede di precisare se trattasi del già menzionato Responsabile del Servizio o di altra figura. Laddove si trattasse di altra figura ciò significherebbe che i competitor dovrebbero inserire della documentazione richiesta gli elementi relativi a :

- figura n°1 Responsabile del Servizio;
- figura n°2 Direttore tecnico e/o Dietista e/o del Tecnologo Alimentare;
- figura n°3 Responsabile Organizzativo e Gestionale del centro cottura.

### Quesito 5.7

In ultimo, ma non ultimo, siamo a richiedere di precisare, in riferimento ai richiamati attestati rilasciati da enti committenti, quale documento poter promuovere dalle ditte partecipanti, senza che ciò infici la loro partecipazione, nel caso in cui gli Enti committenti non rilascino tale attestati stante la non obbligatorietà nota a tutti.

### Quesito 5.8

- In riferimento all'art. 18 del C.S.A. Compiti dell'appaltatore, leggiamo *"fornire derrate alimentari [...] e secondo i menù vigenti fino a nuova emanazione"*:  
a tal proposito siamo a richiedere se è lecito pensare che il servizio riferito al nuovo appalto vedrà inizialmente l'utilizzo dei menù ad oggi in essere e che pertanto i menù proposti in fase di gara saranno oggetto di produzione solo a seguito nuova emanazione da parte dell'Ente appaltante.  
Nel caso di corretta interpretazione, sarà compito dell'Ente fornire nei tempi utili allo scopo i menù attualmente utilizzati.

### Quesito 5.9

- In merito all'art. 12 del Disciplinare di Gara - **Modalità di partecipazione e di presentazione dell'Offerta**, più precisamente a pagina 13 leggiamo ***"le ditte offerenti dovranno, a pena di inammissibilità dell'offerta presentata, inserire nella busta "B", la seguente documentazione, nonché quella ulteriore ritenuta necessaria"*** tra la quale documentazione viene richiesto il Piano di Autocontrollo.  
A tal proposito siamo a precisare che il Piano di Autocontrollo aziendale consta di oltre 300 pagine e pertanto siamo a richiedere di poter inserire nella Busta B un estratto del Piano di Autocontrollo Aziendale, senza che ciò infici la partecipazione alla gara, per provvedere alla consegna del sistema di HACCP richiesto all'art. 21 del C.S.A. e del Piano di Autocontrollo implementato delle Procedure Aziendali.

## RISPOSTA AL QUESITO N. 5

### Risposta quesito 5.1

Trattasi di eventuali altri servizi (es. colonia marina).

### Risposta quesito 5.2

La chiusura annuale è relativa al periodo giugno/agosto

### **Risposta quesito 5.3**

Non si è in grado di fornire notizie in merito, in quanto non trattasi di servizio certo.

### **Risposta quesito 5.4**

Quanto richiesto è già stato precisato all'art. 7 del C.S.A.. La Commissione dovrà attenersi scrupolosamente a quanto previsto all'art. 7 lett. A del C.S.A. e quindi vale l'ipotesi 1.

### **Risposta quesito 5.5**

Trattasi di n. 2 figure professionali

### **Risposta quesito 5.6**

Trattasi della stessa figura

### **Risposta quesito 5.7**

Gli attestati possono essere sostituiti da apposita autocertificazione ai sensi di legge.

### **Risposta quesito 5.8**

Si fa riferimento ai menù predisposti dall'Azienda Sanitaria di Matera.

### **Risposta quesito 5.9**

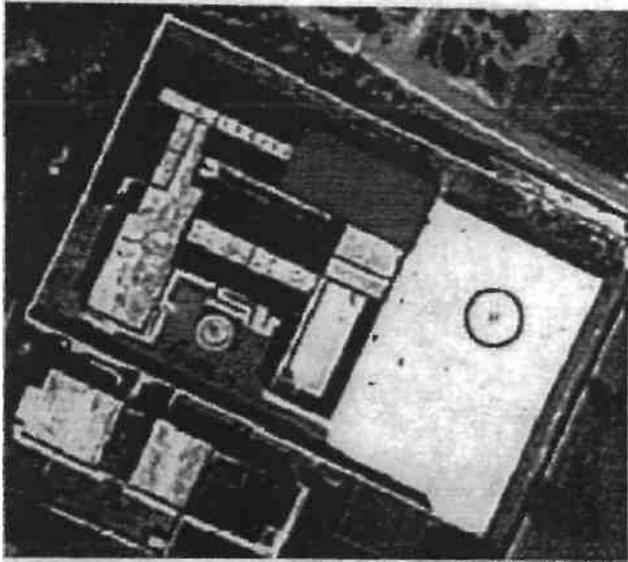
E' sufficiente l'estratto del Piano di Autocontrollo Aziendale.

## **QUESITO N. 6**

A seguito del sopralluogo dello scorso 21 marzo presso i locali oggetto dell'investimento previsto di gara e destinati pertanto a centro cottura, Vi chiediamo le seguenti specifiche:

### **Quesito 6.1**

- La planimetria del suddetto locale non risulta corrispondente a quanto visionato e non sono esattamente indicate le porzioni di immobile da destinare a centro cottura; si chiede gentilmente di indicarle con esattezza;
- Di seguito si riporta una mappa del sito prescelto dal Comune di Pisticci destinato alla realizzazione del nuovo centro cottura da cui produrre i pasti oggetto della gara:



L'area in rosso evidenzia il sito in cui, a seguito di sopralluogo pare debba essere realizzato il nuovo centro cottura.  
Durante il sopralluogo è stato evidenziato che è situato fra altre attività non pertinenti l'appalto.

Dal sopralluogo effettuato è emerso che esiste solo un percorso pedonale, per raggiungere il sito, che interessa altri enti e strutture, distinte dall'attività di produzione degli eventuali pasti. Pertanto si prega di voler chiarire quale è l'area e la relativa viabilità destinata all'attività, per i servizi oggetto di gara, in maniera chiara ed univoca.

#### **Quesito 6.2**

Si comunica inoltre che lo scorso 21 marzo è stato possibile visionare solo i suddetti locali destinati a centro cottura e non i locali refettorio, pur interessati alla gara; si chiede pertanto disponibilità per poterli visionare;

#### **Quesito 6.3**

All'art 2 del CSA è indicato l'elenco dei plessi delle scuole da servire, ma non viene riportato il numero dei pasti da servire in ciascuno di essi; pertanto si chiede indicazione esatta in merito oltre all'esatto quantitativo dei pasti erogati durante tutto l'anno 2015, anche in considerazione del notevole investimento da realizzare a cui sono chiamate le imprese in gara ed alle relative quote di ammortamento da dover sostenere.

### **RISPOSTA AL QUESITO N. 6**

#### **Risposta quesito 6.1**

Sono già state pubblicate n.2 planimetrie aggiornate.

#### **Risposta quesito 6.2**

La visita è prevista a tutti i locali destinati a Centro Cottura e/o Refettorio presso i plessi scolastici.

#### **Risposta quesito 6.3**

	<b>L</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>G</b>	<b>V</b>
<b>Scuola:</b>	<b>nr pasti giorno</b>				
<b>Materna Pisticci centro</b>	50	50	50	50	50
<b>Materna Pisticci scalo</b>	15	15	15	15	15
<b>Materna Via Togliatti - Marconia</b>	100	100	100	100	100
<b>Materna Via Salerno - Marconia</b>	155	155	155	155	155
<b>Elementare - Monreale Marconia</b>	100	100	100	100	100
<b>Elementare - S.G. Bosco - Marconia</b>	75	75	75	75	75
<b>Elementare M. Polo Pisticci</b>	40	40	40	40	40
<b>Elementare Pisticci Scalo</b>	25	25	25	25	25
<b>Media 0. Fiacco Marconia</b>	40	40	40	40	40
<b>Media Via M. Polo Pisticci</b>	/	/	/	/	/

## **QUESITO N. 7**

Si richiede:

### **Quesito 7.1**

1. se sono previsti incrementi di servizio rispetto a quello attuale atteso che in base ai dati in possesso della scrivente negli anni passati si è avuto giornalmente un tetto massimo di 614 pasti e una media complessiva di 567pasti ?

#### *Dettaglio Pasti medi anni precedenti*

ANNO SCOLASTICO	NUMERO PASTI EFFETTIVAMENTE CONSUMATI NELL'ANNO SCOLASTICO	GIORNI STIMATI DI SERVIZIO	MEDIA GIORNALIERA STIMATA
<b>Gen2012 - Giù 2012</b>	<b>53.990</b>	107	505
<b>ott. 2012- Giù. 2013</b>	<b>93.325</b>	156	598
<b>ott. 2013-Giù. 2014</b>	<b>95.130</b>	155	614
<b>ott. 2014- Giù. 2015</b>	<b>81.528</b>	143	570
<b>ott. 2015-Gen. 2016</b>	<b>38.227</b>	70	546
<b>MEDIA COMPLESSIVA GIORNALIERA</b>			<b>567</b>

### **Quesito 7.2**

2. se il criterio per assegnare i punti sui prodotti biologici offerti (cfr. punto 4 del disciplinare a pagina 7) sia da ritenersi attribuito in pieno alla sola presenza di un prodotto facente parte della

categoria merceologica richiesta. Es. Se la ditta offre la pasta biologica ottiene un punto, se si offre un frutto ed una verdura biologica, soddisfacendo le due categorie merceologiche si ottiene il punteggio massimo per quella categoria merceologica, ovvero 1.

## **RISPOSTA AL QUESITO N. 7**

### **Risposta quesito 7.1**

Si sono previsti incrementi dovuti all'attivazione del servizio nel periodo estivo.

### **Risposta quesito 7.2**

Il punto è riferito all'insieme di frutta e verdura.

## **QUESITO N. 8**

relativamente alla gara in oggetto, per una corretta valutazione economica, si chiede di fornire l'elenco del personale attualmente impiegato per lo svolgimento del servizio con i rispettivi ruoli, livelli, ore di lavoro giornaliere, settimanali e relativa data di assunzione.

Si chiede inoltre di fornire il numero dei pasti suddivisi per plesso scolastico.

## **RISPOSTA AL QUESITO N. 8**

<b>PERSONALE</b>	<b>DATA ASSUNZIONE</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>ORE SETT servizio</b>
DIRETTORE	01/01/2012	II	40,00
CUOCA	01/01/2012	IV	30,00
ASM	01/01/2012	VI	10,00
CAPOGRUPPO MENSA	01/01/2012	IV	40,00
AUTISTA	01/01/2012	IV	20,00
ASM	01/01/2012	VI	10,00
CUOCA	01/01/2012	IV	30,00
ASM	01/01/2012	VI	10,00
AIUTO CUOCA	01/01/2012	V	12,00
ASM	04/05/2012	VI	10,00
ASM	04/05/2012	VI	10,00
ASM	01/01/2012	VI	10,00
ASM	01/01/2012	VI	15,00
CUOCA	01/01/2012	IV	25,00
ASM	01/01/2012	VI	10,00
AIUTO CUOCA	01/01/2012	V	12,00
AIUTO CUOCA	01/01/2012	V	20,00
ASM	01/01/2012	VI	10,00
ASM	04/05/2012	VI	10,00
ASM	23/10/2015	VI	10,00
ASM	23/10/2015	VI	10,00
ASM	23/10/2015	VI	10,00

## **QUESITO N. 9**

### **Quesito 9.1**

Si chiede di poter conoscere l'elenco del personale impiegato c/o l'appalto in oggetto al fine di poter formulare propria migliore offerta, richiede le seguenti informazioni:

- tipologia contrattuale in essere, con la specifica di: mansione, livello, mote ore settimanale, eventuali scatti di anzianità e/o eventuale elemento conglobabile alla retribuzione di base, se trattasi di contratto full-time o se trattasi di un part-time verticale e/o orizzontale;
- in riferimento alla durata del contratto, se a tempo indeterminato e/o determinato, con l'indicazione di eventuale maturazione di scatti di anzianità, ovvero la data ultima di assunzione, per verificare se il dipendente è soggetto ad assorbimento;

### **Quesito 9.2**

- dichiarazione di avvenuta iscrizione al Fondo Assistenza Sanitaria Integrativa EST;

### **Quesito 9.3**

- indicare se il personale è in possesso di attestati di formazione HACCP, in sostituzione del libretto sanitario, per come sancito dal Reg. CE 852/2004.

## **RISPOSTA AL QUESITO N. 9**

### **Risposta quesito 9.1**

<b>PERSONALE</b>	<b>DATA ASSUNZIONE</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>ORE SETT servizio</b>
DIRETTORE	01/01/2012	II	40,00
CUOCA	01/01/2012	IV	30,00
ASM	01/01/2012	VI	10,00
CAPOGRUPPO MENSA	01/01/2012	IV	40,00
AUTISTA	01/01/2012	IV	20,00
ASM	01/01/2012	VI	10,00
CUOCA	01/01/2012	IV	30,00
ASM	01/01/2012	VI	10,00
AIUTO CUOCA	01/01/2012	V	12,00
ASM	04/05/2012	VI	10,00
ASM	04/05/2012	VI	10,00
ASM	01/01/2012	VI	10,00
ASM	01/01/2012	VI	15,00
CUOCA	01/01/2012	IV	25,00
ASM	01/01/2012	VI	10,00
AIUTO CUOCA	01/01/2012	V	12,00
AIUTO CUOCA	01/01/2012	V	20,00
ASM	01/01/2012	VI	10,00
ASM	04/05/2012	VI	10,00
ASM	23/10/2015	VI	10,00
ASM	23/10/2015	VI	10,00
ASM	23/10/2015	VI	10,00

### **Risposta quesito 9.2**

Questo RUP non ne è a conoscenza.

### **Risposta quesito 9.3**

E' previsto dalla legge.

### **QUESITO N. 10**

In riferimento alla gara di appalto in oggetto con codice identificativo CIG 6619235D82 siamo a chiedervi il seguente chiarimento.

Visto che la modalità di distribuzione dei pasti è la multirazione siamo con la presente a chiedervi di comunicarci per le dieci scuole oggetto del servizio se hanno un refettorio che usano per consumare il pasto o se mangiano in classe.

### **RISPOSTA AL QUESITO N. 10**

Tranne che per il Plesso di Via San Giovanni Bosco e il Plesso di Via Togliatti a Marconia gli altri plessi sono provvisti di refettorio.

### **QUESITO N. 11**

in merito alla modalità di attribuzione dei punteggi di gara dell'offerta tecnica, facciamo riferimento ai punti sotto elencati:

#### **Quesito 11.1**

nel punto 4) "**Utilizzo di prodotti biologici**" viene riportata una dicitura **in cui chiede di** specificare i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni, riteniamo sia un refuso, in quanto nella griglia dei criteri di valutazione dell'offerta non fa alcun riferimento a tale richiesta, inoltre risulta molto chiara: **Da 0 a 4 punti**

**0 punti** = nessun utilizzo prodotti biologici.

**1 punto** =pelati

**1 punti** = frutta e verdura **1**

**punti** = pasta **1 punto** =riso

#### **Quesito 11.2**

Nel punto 5) **Utilizzo di prodotti DOP e IGP** nella griglia dei criteri di valutazione dell'offerta si riporta:

**Da0a3**

Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta ed alle tipologie di prodotti

**1 punto** = formaggio fresco o stagionato

**1 punto** = prosciutto

**1 punti** = olio extra vergine d'oliva Anche in questo caso riteniamo ci sia un refuso in quanto al fine dell'attribuzione del punteggio basta che l'azienda s'impegni a garantire l'utilizzo dei prodotti.

### **RISPOSTA AL QUESITO N. 11**

### **Risposta quesito 11.1**

Si riferisce alla singola categoria

### **Risposta quesito 11.2**

E' riferito all'utilizzo o meno dei prodotti DOP e IGP

### **QUESITO N. 12**

chiediamo conferma del requisito di ammissibilità riportato all'art. 1 del CSA in cui per i partecipanti si chiede il possesso della iscrizione nel registro delle imprese anche per la categoria "Pulizie - Fascia C" aventi volumi di affari netto, per il solo servizio di pulizie, fino ad € 300.000!  
Considerato l'importo annuo di € 562.500,00 posto a base di gara per l'intero servizio di refezione scolastica, comprendente tra l'altro la realizzazione ex novo di un completo centro cottura

### **RISPOSTA AL QUESITO N. 12**

Trattasi di refuso, per cui il periodo "A tal proposito....." Non deve essere preso in considerazione.

### **QUESITO N. 13**

si chiede:

#### **Quesito 13.1**

- 1) di chiarire le modalità con le quali dovrà essere espletato il servizio in quanto nel capitolato non viene chiaramente specificato se piatti, bicchieri e posate dovranno essere monouso o sanificabili;

#### **Quesito 13.2**

- 2) di conoscere l'elenco del personale della ditta uscente dedicato all'appalto;

#### **Quesito 13.3**

- 3) di conoscere gli indirizzi di ogni scuola interessata al servizio con indicazione dei pasti giornalieri per ciascuna scuola;

#### **Quesito 13.4**

- 4) di chiarire se il progetto relativo al centro di cottura da presentare in sede di gara debba essere definitivo o esecutivo, dato che nei documenti di gara si fa riferimento in alcuni punti alla presentazione di un progetto definitivo in altri ad un progetto esecutivo;

#### **Quesito 13.5**

- 5) a pagina 12 del Disciplinare di gara viene richiesto che l'offerta tecnica, oltre alle 80 pagine richieste, può essere corredata da massimo 5 allegati, ognuno dei quali non può superare le 20 facciate. Orbene, si consideri che si dovrà presentare un progetto definitivo/esecutivo che ai sensi di quanto prescritto dall'art. 93 del Dlgs 163/06 ai commi 4 e 5, dovrà contenere gli elaborati descrittivi e grafici di norma necessari per ritenere i progetti adeguatamente sviluppati. Si evidenzia quindi, che non risulta possibile produrre tutti gli elaborati previsti dal codice degli appalti in soli 5 allegati da 20 facciate. Si chiede, pertanto di chiarire se è possibile inserire tutti gli elaborati previsti dall'art. 93 dlgs 163/2006 in allegato, senza alcuna limitazione di numero e pagine di allegati;

### **Quesito 13.6**

- 6) di chiarire cosa si intende per "autorizzazione ASM per il trasporto dei pasti" richiesta a pag 13 dei Disciplinare di gara;

### **Quesito 13.7**

- 7) di conoscere se quanto previsto a pag. 5 del CSA "iscrizione nel registro delle imprese, anche per la categoria pulizie, almeno nella fascia C", e quanto previsto dal modello Allegato A al punto n. 15 trattasi di refusi, visto che nei requisiti di partecipazione previsti dal disciplinare di gara nessun riferimento è fatto in merito all'iscrizione nella CCIAA anche per la categoria pulizie, almeno nella fascia C;

## **RISPOSTA AL QUESITO N. 13**

### **Risposta quesito 13.1**

Piatti, bicchieri e posate dovranno essere monouso.

### **Risposta quesito 13.2**

<b>PERSONALE</b>	<b>DATA ASSUNZIONE</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>ORE SETT servizio</b>
<b>DIRETTORE</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>II</b>	<b>40,00</b>
<b>CUOCA</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>IV</b>	<b>30,00</b>
<b>ASM</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>CAPOGRUPPO MENSA</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>IV</b>	<b>40,00</b>
<b>AUTISTA</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>IV</b>	<b>20,00</b>
<b>ASM</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>CUOCA</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>IV</b>	<b>30,00</b>
<b>ASM</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>AIUTO CUOCA</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>V</b>	<b>12,00</b>
<b>ASM</b>	<b>04/05/2012</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>ASM</b>	<b>04/05/2012</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>ASM</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>ASM</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>VI</b>	<b>15,00</b>
<b>CUOCA</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>IV</b>	<b>25,00</b>
<b>ASM</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>AIUTO CUOCA</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>V</b>	<b>12,00</b>
<b>AIUTO CUOCA</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>V</b>	<b>20,00</b>

<b>ASM</b>	<b>01/01/2012</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>ASM</b>	<b>04/05/2012</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>ASM</b>	<b>23/10/2015</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>ASM</b>	<b>23/10/2015</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>
<b>ASM</b>	<b>23/10/2015</b>	<b>VI</b>	<b>10,00</b>

### **Risposta quesito 13.3**

<b>Scuola:</b>	<b>VIA</b>
Materna Pisticci centro	<b>Via Basento</b>
Materna Pisticci scalo	<b>Via Vasto – Pisticci Scalo</b>
Materna Via Togliatti -Marconia	<b>Via Togliatti</b>
Materna Via Salerno -Marconia	<b>Via Salerno</b>
Elementare -Monreale Marconia	<b>Via Monreale</b>
Elementare - S.G. Bosco -Marconia	<b>Via San Giovanni Bosco</b>
Elementare M. Polo Pisticci	<b>Via Marco Polo</b>
Elementare Pisticci Scalo	<b>Via Pomarico – Pisticci Scalo</b>
Media 0. Fiacco Marconia	<b>Via quattro Caselli</b>
Media Via M. Polo Pisticci	<b>Via Marco Polo</b>

### **Risposta quesito 13.4**

il progetto relativo al centro di cottura da presentare in sede di gara deve essere definitivo.

### **Risposta quesito 13.5**

Deve essere compreso tutto nelle 80 pagine e 5 allegati.

### **Risposta quesito 13.6**

Dal punto di vista igienico-sanitario.

### **Risposta quesito 13.7**

Trattasi di refuso da non tener presente.

## **QUESITO N. 14**

### **Quesito 14.1**

1. si chiede se il criterio per assegnare i punti sui prodotti DOP e IGP offerti (cfr. punto 5 del disciplinare a pagina 7) sia da ritenersi attribuito in pieno alla sola presenza di un prodotto facente parte della categoria merceologica richiesta. Es. Se la ditta offre un formaggio fresco ottiene il punteggio massimo per quella categoria merceologica, ovvero 1.

### **Quesito 14.2**

2. se la documentazione debba essere ricompresa nel limite massimo delle 80 pagine in formato A4 e i 5 allegati da 20 pagine max o se la stessa documentazione possa essere allegata nella busta B oltre il progetto tecnico.

### **Quesito 14.3**

3. Dato che il disciplinare al punto 7 degli elementi qualitativi del progetto richiede un livello definitivo di progettazione e posto che il formato A4 richiesto in gara esclude di fatto la possibilità di avere un vero progetto definitivo del centro di cottura che per chiarezza devono essere stampati in formato A3 si chiede in quale formato poter presentare gli elaborati progettuali grafici e di calcolo.

## **RISPOSTA AL QUESITO N. 14**

### **Risposta quesito 14.1**

Si, è da ritenersi attribuito in pieno alla sola presenza di un prodotto facente parte della categoria merceologica richiesta.

### **Risposta quesito 14.2**

Deve essere compreso tutto nelle 80 pagine e 5 allegati.

### **Risposta quesito 14.3**

Tutti in formato A4.