



UNO DEI 100 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. 20

Dalla lettura di pag. 12 e pag. 13 del disciplinare di gara, nello specifico:

*"Al fine di consentire alla Commissione Aggiudicatrice la verifica dei requisiti di qualità delle offerte presentate, le ditte offerenti dovranno, a pena di inammissibilità dell'offerta presentata, inserire nella busta "B", la seguente documentazione, nonché quella ulteriore ritenuta necessaria:*

- *Piano alimentare con annessa tabella pesi a cotto pietanze, contenuti calorici ed eventuale modalità di utilizzo di prodotti biologici, con descrizione delle norme e dei processi applicati all'interno del centro di cottura indicato, per la preparazione delle pietanze con materie prime provenienti da agricoltura biologica certificata;*
- *Progetto definitivo del Centro unico di Cottura comunale comprensivo di tutte le notizie utili ai fini della valutazione Piano delle forniture;*
- *Piano di Autocontrollo;*
- *Piano di organizzazione della fase di somministrazione delle pietanze agli utenti nei terminali di consumo;*
- *Piano di Pulizia e Sanificazione del Centro di Cottura e Stoccaggio;*
- *Piano di manutenzione ordinaria del Centro di Cottura e Stoccaggio;*
- *Piano di Organizzazione del Lavoro e Dotazione Organica prevista, con individuazione e curriculum del Responsabile del Servizio, del Direttore Tecnico e/o del Dietista e/o del Tecnologo alimentare; nel piano deve essere specificato il grado di professionalità del Responsabile Organizzativo e Gestionale del centro di cottura, desunto da attestati rilasciati dagli enti committenti e curriculum, in base ai quali risulti che abbiano gestito, negli ultimi tre anni, per ogni anno scolastico, un se/Tizio per un numero di pasti almeno pari a quelli della presente gara;*
- *Piano organizzativo dei Trasporti, con schede tecniche degli automezzi e dei contenitori usati per la veicolazione ed indicante modalità di trasporto dei pasti ai luoghi di consumo, il numero di personale all'uopo utilizzato, le schede tecniche degli automezzi utilizzati, da cui risulti anche il titolo di disponibilità, autorizzazione ASM per il trasporto dei pasti, schede tecniche dei contenitori usati per il confezionamento e la veicolazione dei pasti;*
- *Progetto del sistema informatico;*
- *Progetto di formazione ed informazione rivolto agli alunni, agli insegnanti e ai genitori;*
- *Proposte migliorative/innovative del Servizio. "*, sembra chiaro che la suddetta documentazione da produrre, non essendo oggetto di valutazione, non sia compresa né nelle 80 facciate del progetto tecnico e né nei 5 allenati previsti, ma dev'essere come documentazione aggiuntiva.

## **RISPOSTA AL QUESITO N. 20**

Si conferma che la documentazione di che trattasi, non è compresa né nelle 80 facciate del progetto tecnico e né nei 5 allegati previsti, ma deve intendersi come documentazione aggiuntiva.



UNO DEI 100 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. 21

Fermo restando che le Ditte saranno valutate esclusivamente per quanto previsto nel Capitolato d'oneri **all'art. 7 Criteri di valutazione dell'offerta e profili procedurali**, in ordine ai parametri di qualità riportati nel **Profilo tecnico-qualitativo del servizio: sino ad un massimo di 70 punti attribuibili**, a seguito pubblicazione in data odierna vs. Risposta al quesito n°20 che riporta quanto di seguito *"Si conferma che la documentazione di che trattasi, non è compresa né nelle 80 facciate del progetto tecnico e né nei 5 allegati previsti, ma deve intendersi come documentazione aggiuntiva"*, **al fine di permettere alle Ditte, pena esclusione** di presentare i documenti/relazioni previste a pag. 13 del Disciplinare di gara, si chiede di chiarire:

### QUESITO N. 21.1

dato che i seguenti elementi:

*Progetto definitivo del Centro unico di Cottura comunale comprensivo di tutte le notizie utili ai fini della valutazione Piano delle forniture; Piano di manutenzione ordinaria del Centro di Cottura e Stoccaggio;*

vengono richiesti oltre che al succitato art. 7 del Capitolato d'Oneri anche a pagina 13 del Disciplinare, **si chiede di precisare se oltre ad essere inseriti nell'Offerta Tecnica di 80 facciate** (e allegati), al fine della giusta valutazione ed attribuzione dei punteggi, **debbono essere replicati anche nella documentazione aggiuntiva di cui alla Risposta al quesito 20 di cui sopra.**

### QUESITO N. 21.2

**Si chiede la conferma se i seguenti elementi, seppur migliorativi ed innovativi, non siano oggetto di valutazione al fine delle attribuzioni dei punteggi del citato Capitolato d'Oneri all'art.7:**

*Piano alimentare con annessa tabella pesi a cotto pietanze, contenuti calorici ed eventuale modalità di utilizzo di prodotti biologici, con descrizione delle norme e dei processi applicati all'interno del centro di cottura indicato, per la preparazione delle pietanze con materie prime provenienti da agricoltura biologica certificata; Piano di*

*Autocontrollo; - Piano di organizzazione della fase di somministrazione delle pietanze agli utenti nei terminali di consumo;*

*Piano di Pulizia e Sanificazione del Centro di Cottura e Stoccaggio;*

*Piano di Organizzazione del Lavoro e Dotazione Organica prevista, con individuazione e curriculum del Responsabile del Servizio, del Direttore Tecnico e/o del Dietista e/o del Tecnologo alimentare; nel piano deve essere specificato il grado di professionalità del Responsabile Organizzativo e Gestionale del centro di cottura, desunto da attestati rilasciati dagli enti committenti e curriculum, in base ai quali risulti che abbiano gestito, negli ultimi tre anni, per ogni anno scolastico, un servizio per un numero di pasti almeno pari a quelli della presente gara;*

*Piano organizzativo dei Trasporti, con schede tecniche degli automezzi e dei contenitori usati per la veicolazione ed indicante modalità di trasporto dei pasti ai luoghi di consumo, il numero di personale all'uso utilizzato, le schede tecniche degli automezzi utilizzati, da cui risulti anche il titolo di disponibilità, autorizzazione ASM per il trasporto dei pasti, schede tecniche dei contenitori usati per il confezionamento e la veicolazione dei pasti;*

*Progetto del sistema informatico;*

*Progetto di formazione ed informazione rivolto agli alunni, agli insegnanti e ai genitori; Proposte migliorative/innovative del Servizio;*

## **RISPOSTA AL QUESITO N. 21**

### **RISPOSTA AL QUESITO N. 21.1**

Si precisa che gli elementi riportati al punto 1 del quesito devono essere inseriti nell'offerta tecnica di 80 facciate (e allegati) e replicati anche nella documentazione aggiuntiva di cui alla risposta al quesito 20.

### **RISPOSTA AL QUESITO N. 21.2**

Gli elementi di cui al punto 2 del presente quesito, se pur migliorativi ed innovativi non sono oggetto di valutazione al fine delle attribuzioni dei punteggi di cui all'art. 7 del Capitolato d'Oneri.



# Città di PISTICCI



UNIONE DEI COMUNI  
DELLA PICCOLA  
GRANDE VALLE

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:** Procedura aperta per la 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.

## QUESITO

### QUESITO N. 22

In riferimento alla gara in oggetto, con la presente siamo a chiedere chiarimenti circa la modalità di presentazione del Progetto Definitivo del Centro Unico di Cottura:

- così come chiarito al quesito 2.3, con il quale viene specificato che deve essere presentato il Progetto Definitivo del Centro unico di Cottura e non il progetto esecutivo, si chiede se è necessario, in questa fase, presentare a corredo del progetto definitivo stesso anche il computo metrico completo delle specifiche quotazioni.
- **RISPOSTA AL QUESITO N. 22**
- *Si ribadisce che il progetto definitivo deve essere corredato di tutti gli elaborati previsti dalla normativa vigente.*