

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA



FONDI



MONTE SAN BIAGIO



SANTI COSMA E DAMIANO

pec: cuc@pec.comunedifondi.it
email: cuc@comunedifondi.it

QUESITI

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI - CIG 8961130E66

Quesito n. 20

All'art.6 del Capitolato Speciale d'Appalto viene prescritto che "Il numero effettivo dei pasti da preparare, confezionare e consegnare, distinti tra alunni e personale scolastico sono disponibili per l'I.A. sulla piattaforma informatica utilizzata dal Comune e messa a disposizione della stessa I. A."

All'art. 9 dello stesso C.S.A. viene poi prescritto tra le prestazioni minime inderogabili a carico dell'I.A. "fornitura e gestione del sistema informatizzato per la trasmissione del numero dei pasti somministrati giornalmente alle varie utenze, nonché dei servizi connessi" A tal proposito si è a chiedere se in seno al Comune vi è già un sistema di gestione informatizzata per la prenotazione dei pasti e, laddove fosse già installato, di quale sistema si tratta ed il costo annuale dello stesso, ovvero se è il concorrente a doverlo scegliere autonomamente e fornire.

Risposta

La piattaforma informatica attualmente in uso è fornita dall'impresa aggiudicataria e dovrà essere fornita dall'impresa che si aggiudicherà il servizio che potrà sceglierlo autonomamente.

Quesito n. 21

Il Disciplinare di gara, al punto 5 della Tabella di valutazione dell'offerta tecnica, precisamente Punto 5.4 prescrive: "Somministrazione pesce di allevamento esclusivamente da acquacoltura biologica di prodotti da pesca in mare freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura" Si chiede di spiegare cosa sia in oggetto di valutazione al sub-criterio 5.4 e soprattutto si osserva che l'attribuzione del punteggio massimo al concorrente che offra più di 4 prodotti risulta impossibile poiché da Menù allegato i pasti contenenti prodotti ittici freschi sono:

- 1) Polpettine di pesce oppure crocchette di pesce;
- 2) Pennette tonno e pomodoro;
- 3) Polpettine di merluzzo;

Mentre i Bastoncini di merluzzo e i Nuggets di pesce sono prodotti confezionati. Si attendono chiarimenti.

Risposta

I concorrenti potranno indicare ulteriori prodotti ittici per la preparazione dei pasti già presenti nel menu (per es. polpettine di pesce / crocchette di pesce)

Quesito n. 22

Se disponibile, di prega di fornire elenco delle attrezzature presenti all'interno del centro cottura, presso i terminali di somministrazione e disponibilità degli accessori (vassoi, posate e stoviglie)

Risposta

Le attrezzature presenti all'interno del Centro preparazione pasti sono visionabili in sede di sopralluogo. Vassoi, posate e stoviglie restano di proprietà della impresa appaltatrice.

Quesito n. 23

In riferimento all'art. 61 del CSA si prega di precisare che cosa si intende per "personale addetto alla somministrazione" ovvero se si debbano prevedere addetti mensa o altra qualifica. Inoltre si prega di precisare le modalità di espletamento del servizio (veicolato, multirazione, monoporzione ecc.) e il luogo di somministrazione;

Risposta

Il personale è indicato nell'allegato 1 alla risposta del quesito n. 1.

Il servizio è somministrato in multirazione presso i plessi scolastici indicati nell'allegato 2 alla risposta al quesito n. 2

Quesito n. 24

Si chiede conferma che in conformità al criterio 11.2 ed ai fini di un'organizzazione puntuale il sopralluogo verrà effettuato anche sui refettori. In tal caso si chiede se i refettori verranno visionati a seguire del centro cottura o se bisogna programmarli al mattino con i vostri referenti.

Risposta

Per motivi legati all'emergenza sanitaria da Covid 19 non sarà possibile effettuare sopralluogo presso i refettori dei quali a breve saranno pubblicate foto che consentono ai concorrenti di poterne valutare lo stato.

Quesito n.25

Analizzando tutta la documentazione di gara si parla in alcuni casi di progetto definitivo , in altri progetto esecutivo e in altri ancora progetto di ristrutturazione del centro di produzione pasti con indicazione dei lavori da effettuare ed i tempi necessari per la realizzazione.

Risposta

Il progetto da presentare è il progetto definitivo e riguarda il Centro di preparazione pasti. La ristrutturazione dovrà avvenire nel periodo di chiusura estiva della scuola per cui è necessario indicare i tempi di realizzazione dei lavori

Quesito n 26

Si chiede conferma che debba essere fornito un solo progetto di ristrutturazione, non essendo presente nei documenti di gara alcun progetto preliminare. In caso contrario si chiede se l'eventuale progetto definitivo (e non esecutivo) debba essere fornito o meno ai sensi della del D.lgs. n. 50/2016 (cod. contr.).

Risposta

Come già indicato nella risposta al quesito precedente i concorrenti dovranno presentare il progetto definitivo ai sensi della vigente normativa.

Quesito n.27

Si chiede inoltre conferma che gli eventuali elaborati grafici possano essere forniti in allegato in formato A1.

Risposta

Si, gli elaborati grafici possono essere presentati anche in formato A1.

Quesito n. 28

La scrivente, facendo riferimento alla procedura in oggetto, come anticipato già in occasione delle operazioni di sopralluogo, è a richiedere la trasmissione della Planimetria del centro di Cottura in Via Gobetti in formato DWG i DXF.

Risposta

A breve sul sito dell'Ente nella sezione C.U.C. verrà pubblicata la documentazione come richiesta

Quesito n. 29

In riferimento al CSA TITOLO II - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENU' - ART.11 Grammatore e caratteristiche delle derrate alimentari, siamo a richiedere le tabelle dietetiche (ricette e grammature), in quanto nell'allegato 1 del Capitolato Speciale è riportato solo il menù.

Risposta

I menu attualmente in vigore sono stati predisposti sulla base delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera assistenziale e scolastica del Ministero della Salute- Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - Ufficio 5 nonché delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute – Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti. Direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione.

Quesito n. 30

Si chiede dove dovranno essere indicati i requisiti di capacità economica e tecnica professionale.

Risposta

I requisiti di capacità economica e tecnica professionale dovranno essere indicati nel DGUE nella specifica sezione (Parte IV: Criteri di selezione).

Quesito n. 31

In riferimento all'art. 61 del CSA si chiede conferma che il servizio richiesto sia solo di produzione pasti.

Risposta

Per le manifestazioni estive l'aggiudicatario dovrà con proprio personale provvedere alla preparazione dei pasti.

Quesito n. 32

All'art. 32 del capitolato, tra i plessi scolastici ai quali bisogna trasportare le pietanze sono indicate due scuole secondarie di primo grado (Milani e Garibaldi).

Tali scuole non sono però riportate nell'allegato 2 dei quesiti del 22 novembre.

Quindi vi chiediamo, tali scuole usufruiscono del servizio di refezione scolastica? Se si, è possibile avere indirizzi e numeri pasti?"

Risposta

Per l'anno in corso le scuole indicate nel quesito non stanno usufruendo del servizio.

Quesito n. 33

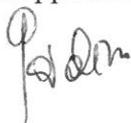
In riferimento alle risposte n. 14 e 15 ai chiarimenti si chiede di chiarire, non essendo presenti le lavastoviglie su nessun refettorio, con quali stoviglie avviene oggi la somministrazione del pasto.

Risposta

Attualmente le stoviglie sono monouso.

Il RUP

dott.ssa Giuseppina Anna Valerio



Il Coordinatore CUC
dott. Fausto Fallovo

