

Quesito n. 1

Si chiede di conoscere attuale prezzo di gestione e attuale gestore del servizio.

Risposta

L'attuale prezzo di gestione è di € 6,00 a pasto, oltre IVA, e l'attuale gestore è la Soc. Coop. Multiservice Sud.

Quesito n. 2

Si chiede la suddivisione del numero di utenti per ogni singolo plesso.

Risposta

Il numero di utenti per plesso è dettagliato nella tabella allegata, che risente degli effetti delle sospensioni adottate nel periodo pandemico; tale numero è puramente indicativo e presenta un elevato indice di variabilità giornaliera

PLESSI	PRIMARIA/INFANZIA	NR. UTENTI POTENZIALI	GIORNI SERVIZIO
I.C. Sinisgalli - via Adriatico	Infanzia	54	dal lunedì al venerdì
I.C. Sinisgalli Malvaccaro – via Alianello	Infanzia	31	dal lunedì al venerdì
I.C. Sinisgalli - p.zza Adriatico	Infanzia	10	dal lunedì al venerdì
I.C. Don Milani - via Ionio	Infanzia	12	dal lunedì al sabato
I.C. Don Milani - via Tirreno	Infanzia	8	dal lunedì al sabato
I.C. Sinisgalli - via Anzio	Infanzia	30	dal lunedì al venerdì
I.C. Sinisgalli - via Anzio	Primaria	69	dal lunedì al venerdì
I.C. Leopardi - via Lacava	Infanzia	63	dal lunedì al sabato
I.C. Leopardi - Rodari Bucaletto	Primaria	48	dal lunedì al venerdì
I.C. Torraca-Bonaventura - via IV Novembre	Infanzia	10	dal lunedì al sabato
I.C. Don Milani - Rossellino	Infanzia	27	dal lunedì al sabato
I.C. Leopardi - via Cirillo	Infanzia	38	dal lunedì al venerdì
I.C. Torraca-Bonaventura - v.le Marconi	Primaria	180	dal lunedì al venerdì
I.C. Busciolano - San Nicola	Infanzia	17	dal lunedì al venerdì
I.C. Busciolano - San Nicola	Primaria	21	dal lunedì al venerdì
I.C. Busciolano - Avigliano Scalo	Infanzia	5	dal lunedì al venerdì
I.C. Busciolano - Avigliano Scalo	Primaria	20	lunedì-mercoledì-venerdì
I.C. Busciolano - via Lazio	Infanzia	100	dal lunedì al sabato
I.C. Busciolano - via Lazio	Primaria	84	lunedì-martedì-giovedì-venerdì
I.C. D. Savio – via Di Giura	Infanzia	110	dal lunedì al sabato
I.C. D. Savio – via Di Giura	Primaria	185	lunedì-martedì-giovedì-venerdì
I.C. Busciolano – c.da Giuliano	Infanzia	8	dal lunedì al sabato
I.C. Busciolano – c.da Giuliano	Primaria	12	lunedì-mercoledì-venerdì
I.C. La Vista-via Roma	Infanzia	36	dal lunedì al sabato
I.C. Torraca-Bonaventura-via delle Acacie	Infanzia	67	dal lunedì al venerdì
Totale		1.245	

I centri di cottura, con relativi indirizzo, sono i seguenti:

1. Scuola Materna I Due Noci

Piazzale Vilnius, 45, 85100 Potenza PZ

<https://goo.gl/maps/B1itCYCRVzwrNHko9>

2. Scuola Materna

Via Roma 85100 Potenza PZ

40.64240330489894, 15.800496839307478

3. Istituto scolastico Domenico Savio
viale Firenze/Via Don Bosco 85100 Potenza PZ
40.648390621655324, 15.795986595103471
<https://goo.gl/maps/BbfPZzn5h9x2KyzJA>

4. Istituto Comprensivo "Busciolano"
Via Sicilia, 11, 85100 Potenza PZ
<https://goo.gl/maps/Fp3MGQf4KFUi2vS46>

5. Scuola materna Rione Lucania I.C. Leopardi
Via Giustino Fortunato 85100 Potenza
<https://goo.gl/maps/oQzaj9qLH2P8dvMq8>

6. Scuola Domiziano Viola Istituto Comprensivo "Torraca Bonaventura"
Via Leonardo Da Vinci, 85100 Potenza PZ
<https://goo.gl/maps/UqtUegQKWdTNVvva7>

7. Scuola dell'infanzia e primaria
San Nicola di Pietragalla 85100 Potenza
<https://goo.gl/maps/DxAer6842F2CzxNC6>

8. Scuola materna ed elementare
c.da Giuliano 85100 Potenza PZ
<https://goo.gl/maps/GWrPApTSD9D5MPyw9>

Quesito n. 3

Si chiede il nome del sistema informatizzato attualmente in utilizzo.

Risposta

Il sistema informatizzato utilizzato è a cura dell'attuale gestore che, a sua discrezione, ha optato per una soluzione personalizzata e più consona al servizio di ristorazione scolastica.

Quesito n. 4

Si chiede il tasso di morosità dell'ultimo triennio.

Risposta

Il tasso medio di morosità dell'ultimo triennio è di circa il 20%, tasso che risente di oscillazioni in quanto derivanti dall'attuale crisi pandemica.

Quesito n. 5

Si chiede conferma che l'indicazione alla "preparazione ed il trasporto dei pasti utilizzando un centro di produzione pasti di proprietà della ditta appaltatrice o comunque nella sua disponibilità", presente nella relazione tecnica illustrativa, è un refuso e che la preparazione dei pasti dovrà avvenire come descritto nel disciplinare di gara all'art. 3 punto 2.

Risposta

In riferimento alla richiesta "Produzione pasti", si conferma refuso nella Relazione tecnica illustrativa. Pertanto, occorre fare riferimento a quanto indicato nel Disciplinare di gara e nel Capitolato Speciale.

Quesito n. 6

In merito all'elenco del personale pubblicato si chiede se tra queste ci sono persone svantaggiate ed in caso positivo, la loro consistenza numerica.

Risposta

Il numero delle persone svantaggiate attualmente impiegate è 12

Quesito n. 7

Nell'art. 3 del CSA si parla di 8 cucine comunali dalle quali effettuare la produzione di pasti; poi però all'art. 58.1 si specifica che: "le attività di lavorazione, preparazione e confezionamento dei pasti sono eseguite negli otto Centri di Cottura dell'Amministrazione Comunale dati in locazione. Ai fini dell'applicazione di quanto previsto al precedente Art. 4.5, l'impresa concessionaria può dotarsi, senza ulteriori oneri per l'amministrazione concedente e per gli utenti, di una struttura di supporto al servizio di ristorazione, purché sia dotata delle idonee certificazioni sanitarie in corso di validità ed il tempo intercorrente tra detta struttura e la sede della somministrazione non sia superiore alle due ore".

Si chiede quindi di chiarire se il possesso di un centro di cottura di emergenza sia da considerarsi come refuso considerando che l'Amministrazione comunale possiede di suo già 8 cucine.

Risposta

Si conferma quanto già indicato nel capitolato speciale: "l'impresa concessionaria PUO' DOTARSI, senza ulteriori oneri per l'Amministrazione concedente e per gli utenti, di una struttura di supporto al servizio di ristorazione..."

Quesito n. 8

Nella relazione illustrativa si parla di prodotti a marchio AQUA della regione Friuli Venezia Giulia, è un refuso o realmente si chiedono prodotti della regione FVG?

Risposta

Non sono richiesti prodotti a marchio AQUA della Regione Friuli Venezia Giulia (REFUSO NELLA RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA)

Quesito n. 9

Si chiede di specificare il numero dei pasti suddivisi per plesso scolastico, la tipologia di utenza, i giorni, gli orari e i turni di servizio, con dettaglio del numero di pasti per singolo turno e del numero dei pasti annuali, nonché gli indirizzi completi di tutti i plessi scolastici (alcuni istituti indicati all'Art. 3 del Capitolato, infatti, non presentano l'indicazione dell'indirizzo, ad esempio Scuola Infanzia Malvaccaro, Scuola Infanzia Giuliano, Scuola Media Domenico Savio, ecc.).

Risposta

Numero dei pasti: il numero dei pasti potenziali è suddiviso per ciascun plesso scolastico (si veda tabella quesito n. 2).

Tipologia di utenza: l'utenza è rappresentata da bambini di scuola dell'infanzia e della primaria con relativi docenti.

Giorni di effettuazione servizio: i giorni si differenziano in base alle esigenze espresse da ciascun plesso scolastico (si veda tabella quesito n. 2).

Orari di effettuazione del servizio: il range orario in cui si svolge il servizio va dalle ore 11:30 alle ore 13:00.

Turni di servizio: i turni e gli orari del servizio sono variabili e sono frutto dell'organizzazione aziendale e delle esigenze rilevate da ogni singolo plesso scolastico.

Quesito n. 10

L'importo della manodopera è indicato all'art. 4 del disciplinare pari a € 2.800.000,00, e l'importo complessivo stimato della concessione è indicato in € 3.671.000. Si chiede se sia un refuso l'importo

indicato della manodopera, oppure se la manodopera indicata esegua anche ulteriori attività rispetto a quanto previsto dalla concessione.

Nel caso in cui la manodopera indicata ricomprendesse ulteriori attività rispetto a quelle previste dalla concessione, si chiede di integrare la tabella del personale uscente specificando le altre attività e l'ammontare orario dedicato alla sola concessione del servizio di ristorazione.

Risposta

L'importo della manodopera, indicato nell'art. 4 del Disciplinare di gara, rappresenta una stima derivante dalle precedenti comunicazioni intercorse tra l'Amministrazione e l'attuale concessionario.

In merito alle attività oggetto dell'impegno del personale incaricato, si rinvia al progetto di riassorbimento del personale di cui all'art. 16 punto A6.

Quesito n. 11

Si chiede il dato storico degli insoluti relativi alle ultime 3 annualità di esercizio

Risposta

Si veda la risposta al quesito n. 4.

Quesito n. 12

Si chiede di specificare se quanto richiesto all'Art. 45 del Capitolato Speciale d'Appalto (predisposizione del menù e relativa validazione da parte dell'ASL di Potenza, predisposizione del ricettario, delle grammature, del calcolo nutrizionale e delle tabelle merceologiche), sia da effettuare successivamente all'aggiudicazione, dato che la richiesta di validazione dei menù è di norma a carico dell'azienda affidataria e propedeutica all'avvio del servizio. All'Art. 47 del Capitolato, infatti, viene indicato che le tabelle dietetiche dovranno essere predisposte prima dell'avvio del servizio e, inoltre, tale ambito non risulta ricompreso nei criteri di valutazione delle offerte tecniche presenti nel disciplinare di gara. Infine, si fa presente che nell'Allegato "Tabelle dietetiche" ai documenti di gara, vengono già presentati da codesta Amministrazione Comunale i menù in vigore che potranno essere integrati e/o modificati dal concorrente in caso di aggiudicazione della concessione, con la successiva validazione da parte dell'ASL di Potenza.

Risposta

La predisposizione del ricettario, delle grammature, del calcolo nutrizionale e delle tabelle merceologiche è da effettuarsi dopo l'aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica.

Quesito n. 13

All'art. 16 del Disciplinare di gara viene indicato che, per il criterio A1) dell'offerta tecnica, potrà essere sviluppata una relazione non superiore a 50 pagine fogli A4. Nei criteri A2), A3), A4) e A5), invece, non è presente alcuna indicazione relativa al limite di pagine; si chiede di confermare, quindi, che tali criteri dell'offerta tecnica non prevedano un limite massimo di pagine e che possano essere sviluppati liberamente a discrezione del concorrente.

Risposta

Si conferma che le caratteristiche della relazione indicata nell'art. 16 punto 1 si applicano solo al criterio A1 dell'offerta tecnica.

Quesito n. 14

E' corretto intendere che il solo criterio A1 sia da sviluppare nel limite delle 50 pagine indicate e che quindi i restanti criteri siano esclusi da tale limite?

Risposta

Si veda risposta al quesito n. 13.

Quesito n. 15

Si chiede conferma che il servizio di refezione sia da effettuarsi il sabato per tutti gli utenti della scuola dell'infanzia.

Risposta

Il servizio di ristorazione scolastica non è da effettuarsi il sabato per tutti gli utenti della scuola dell'infanzia (si veda risposta quesito 2)

Quesito n. 16

Si chiede di specificare se la merenda/spuntino è da considerarsi per tutti gli utenti o soltanto per gli utenti delle scuole primarie.

Risposta

La merenda/spuntino fa parte dei contenuti dell'offerta e viene distribuita lì dove i plessi scolastici lo consentano.

Quesito n. 17

Si chiede la pubblicazione dell'elenco delle attrezzature di tutte le strutture.

Risposta

L'inventario delle attrezzature, suddiviso per plessi, è stato reso disponibile nella Documentazione di gara pubblicata in Piattaforma

https://gare.rete.potenza.it:488/PortaleAppalti/it/homepage.wp;jsessionid=5CD2F3E24E8E307FDB053AAE038184DD?actionPath=/ExtStr2/do/FrontEnd/Bandi/view.action¤tFrame=7&codice=G00407&_csrf=LX7WQTR3I926Q5FLQXJJ2HCHY1QWP08P

Quesito n. 18

Si chiede la pubblicazione delle planimetrie delle cucine in formato dwg.

Risposta

L'Ufficio Istruzione non è in possesso delle planimetrie in tale formato.

Quesito n. 19

Si chiede di confermare che, per la preparazione dei pasti ed il trasporto per le scuole non dotate di centro di cottura in loco, potranno essere utilizzati i centri di produzione pasti delle scuole in possesso del centro di cottura.

Risposta

Previo accordo con l'Amministrazione, la preparazione dei pasti ed il trasporto per le scuole non dotate di centro di cottura in loco potrà essere fatta utilizzando i centri di produzione pasti dalle scuole in possesso del centro cottura.

Quesito n. 20

Si chiede conferma che quanto richiesto:

all'art 45.1 del capitolato, relativamente alla richiesta di produrre menu "preventivamente validato dalla ASP di Potenza

all'art. 45.3 del capitolato, relativamente alla richiesta di "prevedere almeno le seguenti diete speciali....."

sono richieste volte all'aggiudicatario e pertanto non devono essere prodotte in sede di offerta tecnica

Risposta

Si conferma che sono richieste volte all'aggiudicatario.

Quesito n. 21

In base a quanto previsto nella RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA (pag. 2, par. Descrizione del servizio) e nel capitolato speciale (art. 4.5, art. 16.1 e art. 34), si chiede di chiarire: se, in caso di emergenze, si possano utilizzare una o più cucine comunali per assicurare il servizio anche per le scuole per le quali si presenta la criticità; in caso risposta positiva e di conferma della suddetta possibilità, si chiede se la previsione del possesso di un centro di cottura esterno nella disponibilità dell'affidatario sia una mera facoltà in capo a quest'ultimo e non un obbligo; in caso di risposta negativa, si chiede se il possesso del predetto centro di cottura: a) sia da intendersi solo per le emergenze e non anche per l'esecuzione del servizio in regime ordinario; b) se si tratta di un requisito di esecuzione ed in che modo e in che fase della procedura debba essere dimostrato il possesso del centro di cottura; c) indicare, se richieste, le caratteristiche dello stesso (capacità produttiva e distanza dai refettori).

Risposta

L'aggiudicatario, in caso di emergenze, previo accordo con l'Amministrazione, può utilizzare una o più cucine comunali per il servizio anche per le quali si presenta la criticità. In ogni caso rappresenta mera facoltà.

Quesito n. 22

In riferimento a quanto previsto agli articoli 45.1, 38.1, 47.1 45.3 e 49.3 del Capitolato Speciale, si chiede se è corretto intendere che sia richiesta la sola elaborazione della dieta standard, articolata in menu estivo e menu invernale a rotazione ciascuno su 4 settimane e che, la validazione dei menù e presentazione della documentazione necessaria all'espletazione della stessa debba essere effettuata a seguito di aggiudicazione dell'appalto.

Risposta

È richiesta la presenza di una dietista incaricata della predisposizione dei menù da sottoporre all'approvazione della locale ASP, secondo le prescrizioni normative al tempo vigenti e per il controllo e monitoraggio degli stessi (a seguito di aggiudicazione dell'appalto).

L'impresa aggiudicataria deve inviare agli uffici amministrativi preposti l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite.

L'impresa dovrà predisporre le Tabelle Dietetiche (grammatura a crudo e a cotto) per tutte le tipologie di menù prima dell'inizio del servizio.

La validazione dei menù e presentazione della documentazione necessaria all'espletazione della dieta standard deve essere effettuata a seguito di aggiudicazione dell'appalto.

Quesito n. 23

Si richiede se, in riferimento all'art. 47.3, l'indicazione dell'art. 38, relativamente alle variazioni del menù, sia da considerarsi un refuso in quanto questo fa riferimento alle Derrate Alimentari.

Risposta

No, è necessario attenersi a quanto espresso nel Capitolato Speciale d'Appalto.

