

**QUESITO N. 1**

Con riferimento alla procedura indicata in oggetto, ai fini della corretta redazione dell'offerta economica, si chiede che Codesto Spett.le Ente provveda a fornire l'elenco del personale applicato al servizio suddiviso per livello, con l'indicazione del monte ore settimanale per ciascun addetto ed il relativo inquadramento contrattuale.

**RISPOSTA:**

Nessuno dei due Comuni destinatari del servizio di ristorazione scolastica, annovera, nel proprio organico, personale dipendente dedicato al servizio medesimo. Pertanto, tutti gli addetti alla preparazione, distribuzione dei pasti e quant'altro previsto nei documenti di gare e, in particolare, nel capitolato speciale, dovranno essere forniti dall'aggiudicatario con spese a proprio carico.

**QUESITO N. 2: ELENCO DEL PERSONALE, E RISPETTIVO LIVELLO, ATTUALMENTE ASSUNTO DALL'ATTUALE GESTORE DEL SERVIZIO MENSA****RISPOSTA:****A) COMUNE DI GOSSOLENGO (PC)**

LIVELLO	ORE SETTIMANALI	INQUADRAMENTO
4°	35	CUOCO
4°	31,5	CUOCO
5°	22,5	AIUTO CUOCO
5°	22,5	AIUTO CUOCO
6°	18,5	COMMIS CUCINA
6° S	8	ASM
6° S	20	ASM
6°	8	ASM
7°	10	ASM

## **B) COMUNE DI AGAZZANO (PC)**

<b>LIVELLO</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>	<b>INQUADRAMENTO</b>
<b>4°</b>	<b>35</b>	<b>CUOCA</b>
<b>6°</b>	<b>21</b>	<b>COMMIS. CUCINA</b>
<b>6°</b>	<b>6</b>	<b>ASM</b>

**QUESITO N. 3: ELENCO ATTREZZATURE DI PROPRIETA' COMUNALE A DISPOSIZIONE NEI REFETTORI E NELLE SCUOLE**

**RISPOSTA:**

### **A) COMUNE DI GOSSOLENGO (PC)**

#### **⇒ SCUOLA PRIMARIA DI QUARTO DI PROPRIETA' COMUNALE**

- N. 1 CONGELATORE A POZZO
- N. 2 FRIGORIFERI CON ETICHETTA BILANCIATI ASSOCIATI
- N. 1 SCAFFALE IN ACCIAIO (4 PIANI)
- N. 1 TAVOLO IN ACCIAIO
- N. 1 TRITA/GRATTUGGIA MARCA FILMAR E BILANCIATI ASSOCIATI
- N. 1 AFFETTATRICE MARCA FAC E BILANCIATI ASSOCIATI
- N. 1 STERELIZZATORE COLTELLI A MARCA BILANCIATI ASSOCIATI
- N. 2 FRIGORIFERI A 3 ANTE
- N. 1 FORNO ELETTRICO
- N. 1 BOLLITORE
- N. 1 CUCINA SEI FUOCHI GAS
- N. 1 CAPP
- N. 1 LAVASTOVIGLIE
- N. 1 BILANCIA DIGITALE
- N. 2 ARMADIETTI NEL BAGNO
- N. 2 ARMADI BASSI IN ACCIAIO NELLA CUCINA
- N. 2 TAVOLI BASSI IN ACCIAIO
- N. 2 LAVELLI
- N. 2 BIDONI IN ACCIAIO PER IMMONDIZIA
- N. 6 PENTOLE GRANDI + 1 PICCOLA IN ACCIAIO
- N. 5 CONTENITORI GASTRO GRANDI
- N. 25 CONTENITORI GASTRO MEDI
- N. 25 CONTENITORI GASTRO PICCOLI
- N. 2 CARRELLI PORTA VIVANDE

#### **⇒ SCUOLA DELL'INFANZIA DI GOSSOLENGO**

- N. 1 CARRELLO SCALDA VIVANDE
- N. 2 CARRELLI PORTAVIVANDE

⇒ **SCUOLA DI GOSSOLENGO VIA GRANDI**

N. 2 CUOCI PASTA: 1 DA DUE BOCCHE E 1 DA 3 BOCCHE  
N. 1 CUCINA SEI FUOCHI GAS  
N. 1 FORNO A INCASSO  
N. 1 FORNO A GAS  
N. 1 FORNO ELETTRICO  
N. 3 FRIGORIFERI ALTI  
N. 2 BANCONI FISSI  
N. 2 LAVANDINI  
N. 1 TRITACARNE/GRATTUGGIA MARCA FILMAR E BILANCIATI ASSOCIATI  
N. 1 AFFETTATRICE MARCA BILANCIATI ASSOCIATI  
N. 1 PELA PATATE  
N. 3 ARMADI NEL BAGNO  
N. 2 BIDONI PER IMMONDIZIA  
N. 4 PENTOLE GRANDI IN ACCIAIO  
N. 8 CONTENITORI GASTRO GRANDI + 5 GASTRO PROFONDI + 5 TELI PIATTI  
N. 13 CONTENITORI GASTRO MEDI  
N. 8 CONTENITORI GASTRO PICCOLI  
N. 1 BILANCIA DIGITALE

⇒ **SCUOLA DI GOSSOLENGO VIA SOPRANI**

N. 1 FRIGORIFERO  
N. 1 CUOCI PASTA  
N. 2 PIASTRE ELETTRICHE  
N. 2 BANCHI  
N. 1 LAVANDINO  
N. 3 CONTENITORI GASTRO

**B) COMUNE DI AGAZZANO (PC)**

N. 2 TAVOLI IN ACCIAIO  
N. 1 MOBILE A 2 ANTE IN ACCIAIO  
N. 1 MOBILE A 2 ANTE CON CASSETTIERA A TRE CASSETTI  
N. 1 LAVANDINO ACCIAIO  
N. 1 PENSILE A 2 ANTE ACCIAIO  
N. 1 LAVANDINO A 2 VASCHE IN ACCIAIO  
N. 1 CAPP A IN ACCIAIO  
N. 1 CUCINA A GAS CON 6 GUOCHI E FORNO A GAS IN ACCIAIO  
N. 1 FRIGORIFERO VECCHIO PER FRUTTA  
N. 1 FRIGORIFERO IN ACCIAIO  
N. 1 FREEZER A POZZO white  
N. 3 FRIGORIFERI IN ACCIAIO  
N. 1 FREEZER VERTICALE IN ACCIAIO  
N. 2 CARRELLI A RUOTE PORTAVIVANDE IN ACCIAIO  
N. 1 ARMADIO IN LAMIERA A 2 ANTE 180X160  
N. 3 SCAFFALLI VERNICIATI 30 X 100  
N. 1 SCAFFALE VERNICIATO 50X100  
N. 1 PATTUMIERA A PEDALE D'ACCIAIO  
N. 1 RISOTTIERA Ø 80 CM circa

N. 2 RISOTTIERA Ø 34  
N. 2 PENTOLE Ø 34 CM  
N. 2 PENTOLE Ø38  
N. 2 PENTOLE Ø 45  
N. 1 COLAPASTA IN ACCIAIO  
N. 1 PENTOLA  
N. 11 TEGLIE DA FORNO h 9 cm  
N. 4 TEGLIE DA FORNO h 15  
N. 5 TEGLIE DA FORNO h 5 cm  
N. 2 PENTOLE h 35 Ø 34  
N. 2 TEGLIE DA FORNO PER FORNO A GAS H 9 CM  
N. 2 ZUPPIERE Ø 32  
N. 2 ZUPPIERE Ø 33  
N. 2 ZUPPIERE Ø 30  
N. 2 ZUPPIERE Ø 26  
N. 2 ZUPPIERE Ø22  
N. 2 MESTOLI IN ACC  
N. 5 SCHIUMAROLE IN ACC  
N. 6 PINZE IN ACC  
N. 5 PALETTE DA RISO  
N. 9 CUCCHIAI 10 CUCCHIAINI  
N. 2 PALETTE DA FORNO  
N. 1 FORBICE  
N. 1 FORCHETTONE  
N. 35 FORCHETTE

#### **QUESITO N. 4: ORARI MENSA NELLE DIVERSE SCUOLE**

**RISPOSTA: GLI ORARI MENSA SONO:**

##### **A) COMUNE DI GOSSOLENGO (PC)**

- SCUOLA PRIMARIA DI QUARTO: ORE 12:30.
- SCUOLA DI GOSSOLENGO: DOPPIO TURNO ALLE ORE 12:30 E ALLE ORE 13:10 (si precisa che il secondo turno comprende anche gli alunni della scuola secondaria di primo grado).
- SCUOLA DELL' INFANZIA: ORE 12:00

##### **B) COMUNE DI AGAZZANO (PC)**

- |                              |           |
|------------------------------|-----------|
| - ASILO NIDO                 | ORE 11:00 |
| - SCUOLA DELL'INFANZIA       | ORE 12:00 |
| - SCUOLA PRIMARIA            | ORE 12:30 |
| - SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO | ORE 13:00 |

**QUESITO N. 5 :** AL PUNTO B.5 DEL DISCIPLINARE DI GARA SI PREVEDE CHE DEVONO ESSERE PRODOTTE, ED INSERITE NELLA "BUSTA A", IN COPIA AUTENTICA, LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ UNI EN ISO 9001:2008 E ISO 14001:2004. SI CHIEDE DI CONFERMARE CHE LA COPIA AUTENTICA DELLE SUINDICATE CERTIFICAZIONI

DI QUALITÀ PUÒ ESSERE RESA IN COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE, ALLEGANDO IL DOCUMENTO DI IDENTITÀ, DAL SOGGETTO CHE SOTTOSCRIVE L'ISTANZA DI PARTECIPAZIONE, NEL RISPETTO DI QUANTO PREVISTO ALL'ART. 19 E 47 DEL D.P.R. 445/2000.

**RISPOSTA:** SI CONFERMA

**QUESITO N. 6:** AL FINE DI CREARE, COME RICHIESTO DA CAPITOLATO, UN PIANO TRASPORTI SI RICHIEDONO GLI ORARI DI SOMMINISTRAZIONE DELLE SCUOLE DI GOSSOLENGO E QUARTO E GLI INDIRIZZI DELLE SCUOLE DI AGAZZANO.

**RISPOSTA:** PER GLI ORARI DI SOMMINISTRAZIONE DELLE SCUOLE DI GOSSOLENGO SI RINVIA ALLA RISPOSTA AL QUESITO N. 4

GLI INDIRIZZI DELLE SCUOLE DI AGAZZANO SONO:

- ASILO NIDO – Via Vignola 8,
- SCUOLA DELL'INFANZIA – Via Marconi 12 (sede del centro cottura)
- SCUOLA PRIMARIA – Via Marconi 14
- SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO – Via Kennedy 6,

**QUESITO N. 7** SI CHIEDE DI DICHIARARE QUANTI SONO I GIORNI DI SERVIZIO SETTIMANALI NELLA SCUOLA PRIMARIA DI QUARTO. SE FOSSERO MENO DI 5, DIRE ESATTAMENTE ANCHE QUALI SONO I GIORNI DI SERVIZIO DELLA SETTIMANA.

**RISPOSTA:** NELL'ANNO SCOLASTICO IN CORSO, I GIORNI DI SERVIZIO PER LA SCUOLA PRIMARIA DI QUARTO SONO I SEGUENTI: LUNEDI, MARTEDI, MERCOLEDI E GIOVEDI. PER I PROSSIMI ANNI SCOLASTICI DIPENDERANNO DALLA PROGRAMMAZIONE DELL'ORARIO SCOLASTICO DELL' ISTITUTO COMPRENSIVO. A MIGLIOR CHIARIMENTO, SI PRECISA CHE ATTUALMENTE LA CUCINA DI QUARTO E' IN FUNZIONE NEI SUDETTI GIORNI (LUNEDI, MARTEDI, MERCOLEDI E GIOVEDI) PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI PER LA SCUOLA PRIMARIA DI QUARTO (IN LOCO) E PER LA PREPARAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI GOSSOLENGO. IL VENERDI LA CUCINA DI QUARTO E' IN FUNZIONE ESCLUSIVAMENTE PER PREPARARE I PASTI CHE DEVONO ESSERE TRASPORTATI ALLA SCUOLA D' INFANZIA DI GOSSOLENGO.

**QUESITO N. 8:** PER QUANTO RIGUARDA LA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI AGAZZANO, RISPETTIVAMENTE 3 E 2 GIORNI DI SERVIZIO, ESPLICITARE IN QUALI GIORNI DELLA SETTIMANA DEVE ESSERE EFFETTUATO IL SERVIZIO E DEI 45000 PASTI (NEL TRIENNIO) CHE VERRANNO PRODOTTI PER LE DUE SCUOLE, QUANTI SONO PER LA PRIMARIA E QUANTI PER LA SECONDARIA.

**RISPOSTA:** IL SERVIZIO RISTORAZIONE DEVE ESSERE EFFETTUATO NEI SEGUENTI GIORNI:

- ⇒ **SCUOLA PRIMARIA :** LUNEDÌ, MARTEDÌ E GIOVEDÌ (RIENTRO SCOLASTICO)  
SE ORGANIZZATO IL CENTRO RICREATIVO: MERCOLEDÌ E VENERDÌ (CIRCA 25 PASTI)
- ⇒ **SCUOLA SECONDARIA :** MARTEDÌ E GIOVEDÌ (RIENTRO SCOLASTICO)  
SE ORGANIZZATO IL CENTRO RICREATIVO: LUNEDÌ (CIRCA 8 PASTI)

SI PREVEDE LA SEGUENTE SUDDIVISIONE DEI 45000 PASTI (TRIENNALI):

- N° 30.000 PER LA SCUOLA PRIMARIA
- N° 15.000 PER LA SCUOLA SECONDARIA

**QUESITO N. 9:** SI PREGA DI DEFINIRE, COME RICHIESTO DAL "CAPITOLATO SPECIALE DI GOSSOLENGO" E "CAPITOLATO SPECIALE DI AGAZZANO" IN "OBBLIGHI DELL'APPALTATORE", QUANTI SERVIZI ANNUI PER LE FESTE L'APPALTATORE DOVRA' ESEGUIRE E PER QUANTE PERSONE. SI CHIEDE INOLTRE DI SPECIFICARE COSA COMPRENDE QUESTO TIPO DI SERVIZIO.

**RISPOSTA:**

⇒ **COMUNE DI GOSSOLENGO:**

SI TRATTA DI GITE SCOLASTICHE O DI FESTE DI FINE ANNO SCOLASTICO IN OCCASIONE DELLE QUALI LA DITTA E' TENUTA A PREPARARE CESTINI O PASTI FREDDI . IL NUMERO DELLE USCITE DIDATTICHE DIPENDE DALLA PROGRAMMAZIONE DELL' ISTITUTO COMPRENSIVO, E PUO VARIARE OGNI ANNO SI STIMANO N. 4 USCITE DIDATTICHE ANNUE E 4 FESTE DI FINE ANNO SCOLASTICO (UNA PER SCUOLA ) ED IL NUMERO CORRISPONDE A QUELLO DEGLI ALUNNI INDICATO NEL CAPITOLATO .

⇒ **COMUNE DI AGAZZANO:**

SI PREVEDE L'ORGANIZZAZIONE DI N° 3 FESTE DI FINE ANNO PER LE SEGUENTI SCUOLE:

- DELL'INFANZIA PER N° 50 ALUNNI
- PRIMARIA PER N° 110 ALUNNI
- SECONDARIA PER N° 110 ALUNNI

LE USCITE DIDATTICHE DIPENDONO DALLA PROGRAMMAZIONE DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO CHE PUO' VARIARE OGNI ANNO. INDICATIVAMENTE SI STIMANO N. 4 USCITE ANNUE PER N. 30 ALUNNI AD USCITA. SI RICHIEDE PASTO FREDDO O CESTINO.

**QUESITO N. 10** NEL "CAPITOLATO SPECIALE DI AGAZZANO SI PREVEDE CHE "SARANNO OGGETTO DEL PRESENTE CONTRATTO ANCHE I PASTI RELATIVI AI CENTRI ESTIVI CHE VERRANNO EVENTUALMENTE REALIZZATI NEI MESI DI GIUGNO E LUGLIO". SI CHIEDE PERTANTO LA QUANTIFICAZIONE DEI SUDDETTI PASTI E SE GLI STESSI RIENTRANO NEL COMPUTO DEI PASTI COMPLESSIVAMENTE CONSIDERATI DA CODESTA SPETTABILE AMMINISTRAZIONE PER LA DETERMINAZIONE DELLA BASE D'ASTA.

**RISPOSTA:** I PASTI RELATIVI AI CENTRI ESTIVI POSSONO VARIARE DI ANNO IN ANNO. NEL CALCOLO COMPLESSIVO DEI PASTI CONSIDERATI PER LA DETERMINAZIONE DELLA BASE D'ASTA SONO GIA' COMPRESI. (CALCOLATI IN N° 400 ANNUI PER ASILO NIDO E SCUOLA DELL'INFANZIA E N° 600 ANNUI PER SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA).

**QUESITO N. 11:** NELL'ATTRIBUZIONE DEI 22 PUNTI SUL NUMERO DI ORE IMPIEGATE, SI CHIEDE DI ESPLICITARE SE L'ASSEGNAZIONE AGGIUNTIVA DI 5,5 PUNTI AVVERRA' CON L'AUMENTO DI UN'ORA LAVORATIVA SETTIMANALE O GIORNALIERA PER OGNI ORA AGGIUNTIVA RISPETTO AL NUMERO MINIMO RICHIESTO A CAPITOLATO.

**RISPOSTA:** TRATTANDOSI DI ORE AGGIUNTIVE RISPETTO A QUELLE MINIME FISSATE IN CIASCUN CAPITOLATO (**ESPRESSE SU BASE SETTIMANALE**) ANCHE IL PUNTEGGIO (PARI A 5,5 PUNTI), SEGUE LA

STESSA LOGICA, E PERTANTO DEVE CONSIDERARSI ASSEGNABILE PER OGNI ORA AGGIUNTIVA/SETTIMANALE.

**QUESITO N. 12** SI RICHIEDE ELENCO DEL PERSONALE ATTUALMENTE OCCUPATO DALL'ATTUALE FORNITORE PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO IN OGGETTO, CON RELATIVA QUALIFICA, LIVELLO, MONTE ORE SETTIMANALE, ANZIANITA' DI SERVIZIO.

**RISPOSTA:** VEDASI LA RISPOSTA AL PRECEDENTE QUESITO N. 2. NON E' TUTTAVIA DISPONIBILE L'ANZIANITA' DI SERVIZIO DI CIASCUN OPERATORE.

**QUESITO N. 13** IL CAPITOLATO SPECIALE - SCHEMA DI CONTRATTO ATTUATIVO DEL COMUNE DI AGAZZANO E DEL COMUNE DI GOSSOLENGO PRESCRIVE TRA GLI OBBLIGHI DELL'APPALTATORE L'OBBLIGO DI "AVERE A DISPOSIZIONE, ENTRO 30 GIORNI DALL'AGGIUDICAZIONE, UN CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO (IN PROPRIETA' O IN LOCAZIONE PER IL PERIODO DI DURATA DEL PRESENTE CONTRATTO ) SITUATO NEL RAGGIO DI DISTANZA NON SUPERIORE A 20 KM.

CI PERMETTIAMO RILEVARE CHE CIRCOSCRIVERE LA DIMOSTRAZIONE DELLA DISPONIBILITA' DEL CENTRO DI COTTURA A PARTICOLARI FORME E TITOLI GIURIDICI RAPPRESENTA UNA CONDIZIONE DI PARTECIPAZIONE E DI ESECUZIONE ECCESSIVAMENTE RESTRITTIVA. DOMANDIAMO PERTANTO SE SIA COMPATIBILE CON LE NORME DI GARA DIMOSTRARE LA DISPONIBILITA' DEL CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO IN FORZA DI TITOLI O CONTRATTI DIFFERENTI DA QUELLI IN ARGOMENTO, SEMPRE A CONDIZIONE CHE SIA ASSICURATA LA EFFETTIVA POSSIBILITA' DI IMPIEGO (MATERIALE E GIURIDICA) DELLA STRUTTURA PER LA GESTIONE DELLE EMERGENZE.

**RISPOSTA:** E' POSSIBILE PRESCINDERE DALLE SPECIFICHE TIPOLOGIE CONTRATTUALI INDICATE NEL "CAPITOLATO SPECIALE - SCHEMA DI CONTRATTO" DEI DUE COMUNI (DETTAGLIATE ALLO SCOPO DI DARE CONCRETEZZA ALLA RICHIESTA) A CONDIZIONE CHE ANCHE DALLA DIFFERENTE TIPOLOGIA CONTRATTUALE INDIVIDUATA, POSSA COMUNQUE DESUMERSI CHIARAMENTE LA CONCRETA ED INCONDIZIONATA DISPONIBILITA' (MATERIALE E GIURIDICA) DEL CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO PER LA GESTIONE DELLE EMERGENZE, CHE, IN QUANTO TALI, RICHIEDONO SOLUZIONI TEMPESTIVE E PREORGANIZZATE PER NON INCORRERE IN ULTERIORI CRITICITA'.