



CITTÀ DI ISERNIA
Medaglia d'Oro

Settore 2° - Servizio Welfare, Istruzione, Cultura e Sport

APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
aa.ss. 2018/19 – 2019/20 - 2020/21
CIG 7480650BA8

QUESITI n. 1 (14/06/2018)

1. Prezzo attuale servizio

€ 5,35 oltre iva/pasto (5,56 iva compresa)

2. Attuale gestore

CNS – Consorzio Nazionale Servizi Società Cooperativa
Via della Cooperazione, 3 40129 Bologna

3. Capitolato art. 10, co. 3 «Costituisce obbligo del gestore la fornitura di tutti i recipienti in uso, ivi compresi piatti, bicchieri ecc.; la stoviglieria dovrà rispondere ai requisiti legge. Nel caso di prodotti monouso, i materiali da impiegare dovranno essere di materiale biodegradabile ed eco-compatibile.»

I pasti andranno serviti in piatti monouso biodegradabili e compostabili al 100%. (p. es. in polpa di cellulosa). Resistenti all'acqua, per contenere cibi liquidi, caldi e freddi (temperatura massima di 225° e minima -25°). Anche bicchieri e posate dovranno essere biodegradabili e compostabili al 100% (es. bioplastica prodotta a partire dall'amido di mais).

4. Data di effettivo inizio e la data di effettivo termine del servizio di refezione scolastica distintamente per Scuola dell'Infanzia, Primaria e secondaria di 1° grado.

Non si è attualmente in grado di stabilire data di inizio e fine: vi è intesa con le Direzioni scolastiche interessate dal servizio. Approssimativamente, il servizio ha inizio dopo 7-10gg. dalla data di avvio di ciascun anno scolastico e ha termine con esso.

5. Elenco scuole e centri cottura

Vd. documento allegato

6. Art. 18 del Disciplinare di gara "ELEMENTI DELL'OFFERTA E LORO VALUTAZIONE", al paragrafo "A OFFERTA ECONOMICA: massimo 70 punti " riporta al punto c) "saranno valutate le tempistiche e le modalità di trasporto degli alimenti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto dal centro di cottura autorizzato ai refettori scolastici nei casi di straordinaria



CITTÀ DI ISERNIA

Medaglia d'Oro

gestione (impossibilità, per cause sopravvenute, di utilizzo della cucina presso la Scuola dell'infanzia)".

Costituisce refuso, da espungere, la parte dell'articolo successiva ai termini "distribuzione del pasto". Pertanto l'articolo va così riformulato: A OFFERTA ECONOMICA: massimo 70 punti " riporta al punto c) "saranno valutate le tempistiche e le modalità di trasporto degli alimenti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto»

7. L' art.20 del Capitolato "Piano annuale di analisi microbiologiche e controlli ambientali" prevede che *"Il piano di analisi microbiologiche (numero di prelievi, tipologia di analisi e parametri ricercati) sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione".*

L'intero comma costituisce refuso. Il piano di analisi microbiologiche (numero di prelievi, tipologia di analisi e parametri ricercati), pur da presentare, non sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

8. L'art. 18 del Disciplinare "ELEMENTI DELL'OFFERTA E LORO VALUTAZIONE" prevede al sottocriterio "5 - Recupero delle eccedenze alimentari" l' "Attribuzione dei punteggi in considerazione del piano di formazione proposto".

Costituisce refuso: sul punto, l'attribuzione di punteggio si ha per un eventuale "accordo di partenariato con Onlus attiva sul territorio per il recupero delle eccedenze alimentari".

9. Manutenzione

Anche facendo seguito a quanto già chiarito con determinazione n. 473/2018, per cui, all'art. 5 del Capitolato, penultimo comma: *«Sono a carico dell'Amministrazione le spese per la manutenzione straordinaria, intesa come rifacimento o sostituzione, degli impianti a servizio dei centri cottura.»* Ne deriva che ogni altro intervento manutentivo agli impianti, quando non sia intervento inteso come rifacimento integrale o sostituzione, è a carico dell'appaltatore.

10. adeguamento impianti a norma di legge

Quesito pervenuto: *«Poiché non è presente nei documenti di gara alcuna indicazione in tal senso, nel caso in cui dovesse essere riscontrata la necessità di mettere a norma alcuni locali cucina (ad es. realizzazione impianto rilevazioni incendi, altezza dei rivestimenti in piastrelle delle cucine come da normativa vigente, ripristino di porte tagliafuoco ecc.), si chiede di precisare se tali attività siano a carico dell'Amministrazione o dell'appaltatore.»*

Sentito il Settore III - Servizio Patrimonio, si dichiara che competono all'Amministrazione - anche in corso di appalto - le spese di adeguamento degli immobili e impianti alla normativa vigente.

11. Rimborso spese di pubblicità legale



CITTÀ DI ISERNIA
Medaglia d'Oro

Come da liquidazione disposta con determinazione Sett. N° 491 del 12/06/2018
Oggetto: APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - aa.ss. 2018/19 - 2019/20 - 2020/21 - Liquidazione di spesa per oneri di pubblicità legale - ditta Cavendish Media ltd - cig ZDE2397BE3, le spese oggetto di rimborso sono pari a 1.860,00 (IVA/v.a.t. compresa).

12. Requisito di capacità tecnica e professionale “almeno un servizio analogo per tipologia e importo rispetto a quello oggetto dell'appalto”

Va inteso, letteralmente, come servizio di ristorazione scolastica svolto nell'ultimo triennio (2015/2017) e per l'ammontare posto a base di gara (conseguito nell'intero triennio ovvero per servizio di durata inferiore).

13. Planimetrie cucine

Vd. documento allegato

14. Sistema informatico

Con riferimento al contratto di appalto in scadenza ad agosto 2018 (attuale gestore del servizio), il sistema informatico di gestione del servizio - oggetto di offerta da parte del gestore - è il prodotto “eCivis” della PROJECT S.r.l.

15. Personale. Clausola di salvaguardia

Si è ancora in attesa di trasmissione dei dati completi sul personale attualmente in servizio. Seguirà comunicazione quanto prima.