

CHIARIMENTI

Oggetto; Procedura aperta l'affidamento del SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA PER IL BIENNIO SCOLASTICO 2016/2018 – Comune di San Paolo Bel Sito (Na) CIG 683926325F ai sensi dell'ART. 60 D.L.GS 50/2016

QUESITO NR.1

- 1) Di conoscere il giorno in cui è possibile effettuare un sopralluogo cognitivo presso i locali ove sarà effettuato il servizio di cui in oggetto.
- 2) La produzione dei pasti media giornaliera;
- 3) Il personale utilizzato per lo svolgimento del servizio, attualmente in carica della Ditta Uscente, con indicazione della Qualifica, Livello e relativi Scatti di Anzianità;
- 4) All'art. 7 del Disciplinare di gara si fa' riferimento alla capacità produttiva del Centro di Cottura, quest'ultima dovrà avere una capacità residua pari ad almeno 10.000, riferita all'intero periodo contrattuale. Successivamente all'art. 13 (sempre del Disciplinare di gara) la capacità produttiva del Centro di Cottura è fissata a non meno di 100.000 pasti per l'intero periodo contrattuale. Pertanto per poter rendere la dichiarazione, si richiede di conoscere quale delle due capacità produttive si deve prendere in esame.
- 5) Inoltre si richiede di conoscere se per la partecipazione alla gara è richiesto l'utilizzo di un solo centro di cottura o di più centri di cottura, in quanto sia all'art.7 che l'art. 13 del Disciplinare di gara, viene utilizzato il plurale.
- 6) Infine, si chiede di conoscere quale sito internet (google Maps, Via Michelin ecc..) la Commissione di gara utilizzerà ai fini del controllo chilometrico, così come stabilito dall'art. 17 del Capitolato Speciale d'Appalto.

RISPOSTA NR.1

- Eventuali sopralluoghi cognitivi ai fini della determinazione dell'offerta possono essere eseguiti nei giorni feriali di apertura degli uffici e della scuola;
2. La produzione media dei pasti giornalieri potrà essere fornita più precisamente dal personale scolastico;
 3. Per informazioni dettagliate relative al personale attualmente utilizzato per il servizio necessita contattare la ditta uscente per l'intero periodo
 4. La capacità del centro di cottura deve essere di 10.000 pasti contrattuale giusto quanto previsto dall'articolo 7 del disciplinare di gara. E' evidente che una capacità superiore non sarebbe coerente con l'importo dell'appalto E SI TRATTA DI MERO ERRORE DI TRASCRIZIONE-.

5. Per l'appalto in questione è richiesto un solo centro di cottura giusto quanto previsto al riguardo dal C.S.A;

6. Il controllo chilometrico per determinare la distanza del centro di cottura sarà effettuato certamente con metodi obiettivi dai soggetti preposti al controllo e sotto la propria responsabilità. Qualora la ditta interessata non ritenesse esatta la valutazione effettuata potrà far valere le proprie ragioni nelle sedi opportune

SI PRECISA CHE NON SARA' EFFETTUATA ALCUNA VALUTAZIONE CHILOMETRICA IN QUANTO NON NECESSARIA AI FINI DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E DELLA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA