

Proi - 20978 10 LUG. 2019

**C.U.C. - CENTRALE DI COMMITTENZA**  
**dei Comuni di COLLEFERRO - GAVIGNANO - CARPINETO ROMANO - GORGA -**  
**VALMONTONE - presso il Comune di Colleferro.**

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO QUINQUENNALE DEL SERVIZIO DI**  
**RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI VALMONTONE (RM)**

\*\*\*\*\*

**RISCONTRO AI CHIARIMENTI PERVENUTI DAGLI OPERATORI ECONOMICI**

**1) Quesito:**

Con riferimento ai requisiti di partecipazione – capacità economico finanziaria e capacità tecnica – si chiede di chiarire se per “fatturato specifico medio annuo nel settore di attività oggetto di appalto” e per “servizi analoghi” debbano necessariamente intendersi servizi di refezione scolastica o possano valere ai fini della partecipazione alla gara anche servizi di gestione mensa.

**Risposta:**

Si precisa che, in adesione ai principi comunitari di massima partecipazione, questa stazione appaltante ha inteso prevedere che sia il fatturato specifico medio annuo, sia i servizi analoghi richiesti quali requisiti minimi di ammissione, debbano riferirsi in generale all'attività di gestione mensa, e non necessariamente e specificatamente ai servizi di mensa svolti nei confronti dell'utenza scolastica. Quanto precede era stato peraltro già oggetto di specifica indicazione nel Disciplinare di gara. Ci si riferisce, segnatamente, alla previsione di cui all'art. 7.2, nella parte in cui è stato evidenziato quanto segue: “N.B. per “settore di attività” deve intendersi: la gestione dei servizi di mensa”.

**2) Quesito:**

In merito al Criterio di Valutazione n. 11 Iniziative per lo smaltimento dei rifiuti si chiede di specificare cosa si intende esattamente con “Le modalità di conferimento e smaltimento di rifiuti differenziati”.

**Risposta:**

Deve intendersi la descrizione, il più possibile puntuale, degli strumenti e dei mezzi attraverso cui l'operatore economico intende gestire tale tipologia di rifiuti prodotti durante l'esecuzione dell'appalto.

**3) Quesito:**

L'art. 15 del Capitolato Speciale d'Appalto “Oneri inerenti il servizio” prevede di fornire un kit monouso, per ciascun utente, costituito da forchetta, coltello, cucchiaio, tovagliolo a doppio velo, bicchiere, rotoli di carta e tovaglietta colorata monouso, da apporre sul piano di consumazione del pasto. Pertanto, si chiede se tale misura è necessaria presso tutti i refettori. Se così non fosse, si chiede di specificare quali refettori utilizzano stoviglieria lavabile e sanificabile (es. piatti in coccio, melamina, ecc.) e quali il kit monouso di cui sopra.

**Risposta:**

La misura richiesta dall'art. 15 del Capitolato speciale d'Appalto è necessaria per tutti i refettori.

**4) Quesito:**

All'art. 3.2. (in realtà trattasi dell'art. 3.3.) del disciplinare di gara d'ite: Ai sensi dell'art. 50 del Codice e delle Linee Guida ANAC n. 13, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applicano le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale.

In particolare, in caso di cambio di gestione, l'affidatario avrà l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali dipendenti a tempo indeterminato del precedente aggiudicatario, nel rispetto della vigente normativa.

Ai fini della corretta formulazione dell'offerta, anche ai sensi dell'art. 23, comma 16 del Codice, nell'Allegato n. 5 vengono descritti il numero, le mansioni, le qualifiche e il CCNL applicato al personale attualmente impiegato nella commessa.

Tale elenco non è completo in quanto per ogni unità operativa impiegata dalla ditta uscente non è indicata l'anzianità di servizio e per quanti mesi all'anno lavorano, per cui vi chiediamo di indicarci tali dati che sono vitali per formulare una corretta offerta.

**Risposta:**

Si trasmette di seguito quanto richiesto:

| DATA ASSUNZIONE | QUALIFICA              | LIVELLO | ORE | TIPOLOGIA CONTRATTO | SCATTI   |
|-----------------|------------------------|---------|-----|---------------------|----------|
| 31/12/2014      | ADD.SERVZ.MENSA        | 6S      | 10  | INDETERMINATO       | 2 SCATTI |
| 31/12/2014      | ADD.SERVZ.MENSA        | 6S      | 15  | INDETERMINATO       | 3 SCATTI |
| 31/12/2014      | ADD.SERVZ.MENSA        | 6S      | 10  | INDETERMINATO       | 3 SCATTI |
| 31/12/2014      | ADD.SERVZ.MENSA        | 6S      | 15  | INDETERMINATO       | 6 SCATTI |
| 31/12/2014      | SEC.CUOCA/FATTORINO    | 5       | 15  | INDETERMINATO       | 3 SCATTI |
| 31/12/2014      | ADD.SERVZ.MENSA        | 6S      | 25  | INDETERMINATO       | 3 SCATTI |
| 31/12/2014      | ADD.SERVZ.MENSA        | 6S      | 10  | INDETERMINATO       | 2 SCATTI |
| 31/12/2014      | CUOCA                  | 4       | 24  | INDETERMINATO       | 2 SCATTI |
| 31/12/2014      | CUOCO                  | 4       | 40  | INDETERMINATO       | 4 SCATTI |
| 31/12/2014      | ADD.SERVZ.MENSA        | 5       | 10  | INDETERMINATO       | 3 SCATTI |
| 31/12/2014      | ADD.SERVZ.MENSA        | 6S      | 15  | INDETERMINATO       | 6 SCATTI |
| 31/12/2014      | ADD.SERVZ.MENSA        | 6S      | 10  | INDETERMINATO       | 2 SCATTI |
| 31/12/2014      | ADD.SERVZ.MENSA        | 6S      | 18  | INDETERMINATO       | 6 SCATTI |
| 31/12/2014      | ADD.SERVZ.MENSA        | 6S      | 10  | INDETERMINATO       | 3 SCATTI |
| 31/12/2014      | ADD.SERVZ.MENSA        | 6S      | 10  | INDETERMINATO       | 2 SCATTI |
| 31/12/2014      | SEC.CUOCA              | 5       | 25  | INDETERMINATO       | 3 SCATTI |
| 31/12/2014      | FATTORINO              | 5       | 15  | INDETERMINATO       | 3 SCATTI |
| 31/12/2014      | ADD.SERVZ.MENSA        | 6S      | 10  | INDETERMINATO       | 3 SCATTI |
| 31/12/2014      | ADD.SERVZ.MENSA        | 6S      | 15  | INDETERMINATO       | 3 SCATTI |
| 09/01/2015      | IMPIEGATA              | 3       | 40  | INDETERMINATO       | 1 SCATTI |
| 10/12/2015      | CUOCO                  | 4       | 35  | INDETERMINATO       | 1 SCATTI |
| 28/09/2016      | ADD.SERVZ.MENSA        | 6S      | 15  | INDETERMINATO       | 0 SCATTI |
| 05/10/2017      | ADD.PRES.CONF.PASTI    | 5       | 10  | INDETERMINATO       | 0 SCATTI |
| 07/01/2019      | ADD.SERVZ.MENSA        | 6S      | 10  | INDETERMINATO       | 0 SCATTI |
| 07/01/2019      | AUTISTA/ADD.SERV.MENSA | 6S      | 10  | INDETERMINATO       | 0 SCATTI |
| 14/01/2019      | AUTISTA/ADD.SERV.MENSA | 6S      | 10  | INDETERMINATO       | 0 SCATTO |

**5) Quesito:**

Nell'Allegato n. 1 "Elenco della scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del Comune di Valmontone in cui deve essere espletato il servizio" non avete indicato per ogni scuola il numero di pasti medi giornalieri, i giorni in cui si effettua il servizio in particolar modo per le scuole primarie e secondarie, l'orario del servizio di refezione scolastica e l'eventuale presenza di doppi turni e se nelle scuole dell'infanzia Comunali e Paritarie è previsto il servizio di sporzionamento.

**Risposta:**

Il numero dei pasti medi giornalieri per ogni scuola non è attualmente fornibile e non determinabile con precisione ex ante in quanto dipendente dall'organizzazione dell'orario scolastico adottato da ogni plesso (attualmente in fase di scrittura).

Il servizio si effettua tutti i giorni.

Durante l'anno scolastico 2018/2019 l'orario del servizio di refezione scolastica è stato il seguente:

- Infanzia: ore 12.00;
- Primaria: ore 13.00;
- Secondaria di primo grado: ore 13.30

Doppi turni: sono previsti doppi turni nei plessi di Sant'Anna (primaria), Centro Urbano (primaria), Vallerano (primaria), San Giovanni (primaria), Padre Pio P. Europa (primaria).

Quanto al servizio di sporzionamento, questo è garantito in tutti i plessi interessati dal servizio.

**6) Quesito:**

All'art. 3.2. del Disciplinare dite: "Il numero dei pasti presunti, è stato complessivamente stimato in n. 141.875 annui e corrisponde al numero dei pasti complessivamente erogati nell'ultimo anno scolastico - 2017/2018 – integralmente rendicontati".

All'art. 1 del Capitolato speciale d'onere dite: "Il quantitativo giornaliero medio previsto è di circa 1.200 pasti". Come si evince, uno dei due dati è inesatto perché dividendo il numero dei pasti annui per il numero dei pasti giornalieri, risulta che il servizio di refezione scolastica è stato svolto solo per 118 giorni mentre di solito il servizio di refezione scolastica viene svolto per circa 175 giorni. Per cui Vi chiediamo di chiarirci quali dati sono esatti per una corretta formulazione dell'offerta.

**Risposta:**

I due anzidetti dati non sono tra loro antinomici.

Il primo (n. 141.875 pasti annui) identifica infatti il numero dei pasti concretamente erogati nell'ultima annualità scolastica integralmente rendicontata.

Onde evitare sovrastime che si risolvano in danno dell'appaltatore circa il reale numero di pasti che l'appaltatore sarà chiamato a fornire, la scrivente stazione appaltante ha infatti utilizzato ai fini della quantificazione del complessivo importo stimato dell'appalto, il dato relativo ai pasti concretamente erogati, come risultanti dall'ultima rendicontazione.

Il secondo dato (circa 1.200 pasti) identifica per contro la potenzialità massima, quanto al numero dei pasti, dell'appalto in oggetto.

1.200 è infatti il numero complessivo degli alunni e, quindi, il quantitativo massimo presunto degli utenti che potrebbero potenzialmente usufruire del servizio.

**7) Quesito:**

All'art. 15 del Capitolato speciale d'onere dite: *"la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al pagamento delle utenze per i servizi di acqua, energia elettrica, gas, telefono"*. Per cui vi chiediamo di indicarci gli importi di tali utenze per gli anni passati.

**Risposta:**

Il costo medio annuo riferito alle utenze indicate è di circa € 20.000,00.

**8) Quesito:**

Vi chiediamo le planimetrie dei locali del centro di cottura e dei refettori complete di elenco attrezzature di proprietà del Comune di Valmontone e con l'indicazione di quali attrezzature sono eventualmente di proprietà dell'attuale gestore.

**Risposta:**

I locali del centro di cottura e dei refettori potranno essere visionati nel corso dell'obbligatorio sopralluogo.

L'Elenco delle attrezzature esistenti di proprietà della stazione appaltante è il seguente:

| POS  | N  | DESCRIZIONE                                                        |
|------|----|--------------------------------------------------------------------|
| 1    | 12 | armadietti spogliatoio doppio scomparto                            |
| 2    | 5  | contenitori rifiuti lt 100                                         |
| 3    | 1  | cella carni                                                        |
| 4    | 1  | cella frutta e verdura                                             |
| 5    | 1  | minicella BT                                                       |
| 6    | 1  | bilico a pavimento                                                 |
| 7    | 1  | carrello a pianale basso                                           |
| 8    | 2  | scaffale acciaio inox 140x50                                       |
| 9    | 2  | scaffale acciaio inox 160x50                                       |
| 10   | 1  | pelapatate                                                         |
| 11   | 2  | carrello a servizio a due piani                                    |
| 12   | 1  | lavatoio su gambe a due vasche 140x70                              |
| 13   | 1  | tavolo refrigerato 212x70x82,5                                     |
| 14   | 1  | cutter                                                             |
| 15   | 1  | tagliaverdure da banco                                             |
| 16   | 1  | sigillatrice diete                                                 |
| 17   | 1  | pentole da 95 lt                                                   |
| 17.1 | 1  | cappa inox a parete cm 120x120                                     |
| 18   | 2  | armadio frigorifero da 1400 lt                                     |
| 19   | 2  | tavolo da lavoro cm 140 con alzatina, ripiano inferiore e cassetto |
| 20   | 2  | tavolo da lavoro cm 160 con alzatina e ripiano inferiore           |
| 21   | 1  | biriduttore con tritacarne                                         |
| 22   | 2  | bilancia da tavolo                                                 |
| 23   | 1  | tavolo da lavoro cm 180 con alzatina, ripiano inferiore            |
| 24   | 2  | tagliere in teflon                                                 |
| 25   | 1  | affettatrice                                                       |
| 26   | 3  | lavamani                                                           |

|    |   |                                                                  |
|----|---|------------------------------------------------------------------|
| 27 | 2 | sterilizzatore coltelli UV                                       |
| 28 | 1 | frigorifero 700 lt                                               |
| 29 | 2 | pentola a gas 150 lt riscaldamento indiretto                     |
| 30 | 1 | cuocipasta a gas due vasche 40+40 lt                             |
| 31 | 2 | cappa inox a parete cm 160x140                                   |
| 32 | 2 | brasiera ribaltabile, riscaldamento gas 80 lt                    |
| 33 | 2 | cucina a gas 4 fuochi                                            |
| 34 | 1 | cappa inox a parete cm 160x140                                   |
| 35 | 2 | forno misto a gas 10 GN 2/1                                      |
| 36 | 1 | abbattitore 10 GN 2/1                                            |
| 37 | 1 | cappa inox a parete cm 240x140                                   |
| 38 | 1 | cucina a gas 2 fuochi 40x70                                      |
| 39 | 1 | cappa inox a parete cm 120x90                                    |
| 40 | 2 | tavolo da lavoro cm 160x70x85 con alzatina, due porte scorrevoli |
| 41 | 1 | sigillatrice                                                     |
| 42 | 1 | scaffale inox a 4 piani 200x50x200                               |
| 43 | 2 | scaffale inox a 4 piani 180x50x200                               |
| 44 | 6 | scaffale inox a 4 piani 120x50x200                               |
| 45 | 1 | tavolo da lavoro cm 160 con alzatina, piano inferiore e cassetto |
| 46 | 1 | vasca lavapentole con ripiano inferiore 120x70                   |
| 47 | 1 | tavolo neutro su misura 150x70                                   |
| 48 | 2 | griglia pavimento in acciaio inox 40x40                          |
| 49 | 3 | griglia pavimento in acciaio inox 90x40                          |
| 50 | 2 | griglia pavimento in acciaio inox 140x40                         |

**9) Quesito:**

L'art. 13 del Disciplinare... indica... presso l'ufficio protocollo della stazione appaltante, sito in Valmontone alla Via dei Lecci...

**Risposta:**

Trattasi di un mero refuso. Si conferma che il plico contenente l'offerta dovrà essere consegnato presso la sede della CUC, presso il Comune di Colleferro – Ufficio Protocollo – Piazza Italia, 1 – 00034 – Colleferro (RM).

**10) Quesito:**

L'art. 41 del CSA Servizio nei refettori (a pag. 21) prevede che "dovrà essere prevista la presenza di almeno un operatore per ogni 40 (quaranta) utenti per ciascun turno", il successivo art. 48 "Organico" che l'impresa concorrente è tenuta a proporre in sede di gara un rapporto di almeno 1 addetto ogni 50 pasti somministrati. Si chiede cortesemente di chiarire quale sia il rapporto da considerare al fine dell'organizzazione del servizio e relativa pianificazione dell'organico.

**Risposta:**

Si conferma che dovrà essere prevista la presenza di almeno un operatore per ogni 40 (quaranta) utenti per ciascun turno.

**11) Quesito:**

Al fine di consentire la redazione di un progetto di gestione contestualizzato si richiede il numero dei pasti giornalieri distribuiti nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado destinatarie del servizio di cui allegato 1, nonché l'indicazione di più turni di servizio.

**Risposta:**

Si veda la risposta al quesito n. 5.

**12) Quesito:**

Si chiedono maggiori delucidazioni in merito al numero di pasti giornalieri e al relativo importo posto a base di gara. A tal fine si rileva che l'Articolo 1 del CSA indica in nr. 1200 i pasti giornalieri; il successivo articolo 3 assume quale numero di pasti stimati annui per il calcolo dell'importo a base d'asta il quantitativo pari a 141.875 (dividendo i pasti annuali per i pasti giorno si ottengono soli 118 giorni di servizio); quanto sopra inficia altresì la base d'asta.

**Risposta:**

Si veda la risposta al quesito n. 6.

**13) Quesito:**

All'art. 1 del Capitolato viene riportato un quantitativo giornaliero medio di 1200 pasti, ma considerando che i pasti annui indicati al successivo art. 3 risultano essere invece 141.875 e tenendo presente che i giorni di refezione scolastica annui sono in media circa 165, i pasti giornalieri sarebbero circa 860 pasti giornalieri. Si chiede, pertanto, di chiarire quale sia il numero giornaliero dei pasti giornalieri.

**Risposta:**

Si veda la risposta al quesito n. 6.

**14) Quesito:**

Si chiede di chiarire se le stoviglie e la posateria richieste nell'esecuzione del servizio devono essere in materiale sanificabile oppure in materiale monouso.

**Risposta:**

Stoviglie e posateria utilizzata nell'esecuzione del servizio devono essere in materiale sanificabile.

**15) Quesito:**

Si chiede di conoscere il numero dei pasti presso le diverse sedi scolastiche elencate nell'allegato 1 e di conoscere i diversi orari di somministrazione dei pasti per le diverse tipologie di scuole.

**Risposta:**

Si veda la risposta al quesito n. 5.

**16) Quesito:**

All'art. 41 del Capitolato si prevede la presenza di un operatore per ogni 40 utenti, mentre all'Art. 48 viene riportato che l'impresa è tenuta a proporre in sede di gara un rapporto di almeno 1 addetto ogni 50 pasti somministrati. Si chiede di chiarire il rapporto addetto/utenti da considerare.

**Risposta:**

Si veda la risposta al quesito n. 10.

**17) Quesito:**

Si chiede di dettagliare l'elenco del personale attualmente in servizio presso le diverse sedi scolastiche con relative qualifiche professionali, monte ore giornaliero e settimanale, livelli di inquadramento, scatti di anzianità.

**Risposta:**

Si veda la risposta al quesito n. 4.

**18) Quesito:**

All'art. 15 del Capitolato tra gli obblighi a carico della ditta aggiudicataria si specifica il pagamento delle utenze per i servizi di acqua, energia, gas, telefono; si chiede di quantificare i costi relativi ai servizi di cui sopra

**Risposta:**

Si veda la risposta al quesito n. 7.

**19) Quesito:**

Si chiede di specificare se la tassa per la gestione dei rifiuti è a carico del Comune oppure dell'Impresa appaltatrice.

**Risposta:**

La tassa per la gestione dei rifiuti è a carico dell'Impresa appaltatrice.

**20) Quesito:**

Si chiede di indicare se l'acqua da somministrare nei refettori è acqua di rete oppure in confezione pet.

**Risposta:**

L'acqua da somministrare è in confezione pet.

**21) Quesito:**

Si chiede di indicare l'ammontare delle spese di pubblicazione della procedura in oggetto.

**Risposta:**

Le spese di pubblicazione della procedura in oggetto ammontano presuntivamente a complessivi € 7.000,00.

**22) Quesito:**

Si chiede di specificare:

- l'elenco delle attrezzature attualmente presenti nel centro di cottura;
- Indicare quali attrezzature sono di proprietà dell'ente quali dell'impresa appaltatrice;
- Quali attrezzature saranno messe a disposizione all'impresa aggiudicataria della procedura in oggetto.

**Risposta:**

Si veda la risposta al quesito n. 8.

**23) Quesito:**

Il disciplinare di gara all'art. 13 pagina 12 indica come luogo di consegna del plico consegna a mano presso l'ufficio protocollo della stazione appaltante, sito in Valmontone, alla Via dei Lecci, snc. Invece nel capoverso successivo viene indicato un luogo diverso "presso la sede legale della C.U.C., presso il Comune di Colleferro - Ufficio Protocollo - Piazza Italia, 1 - 00034 - Colleferro (RM)."

Vi chiediamo di specificare dove deve essere consegnato il plico.

**Risposta:**

Si veda la risposta al quesito n. 9.

**24) Quesito:**

Rispetto all'elenco del personale, per calcolare con esattezza il costo della manodopera, vi chiediamo di pubblicare gli scatti di anzianità di tutto il personale e se sono presenti maternità, legge 104 e data di assunzione.

**Risposta:**

Si veda la risposta al quesito n. 4.

**25) Quesito:**

Anche se ci potrebbero essere variazioni dovute a diverse organizzazioni future, Vi chiediamo di pubblicare per ciascuna scuola:

- L'orario ed il numero dei pasti erogati;
- il numero dei turni di servizio.

**Risposta:**

Si veda la risposta al quesito n. 5.

**26) Quesito:**

Elenco delle attrezzature di proprietà del comune presenti all'interno del centro cottura e dei refettori

**Risposta:**

Si veda la risposta al quesito n. 8.



**27) Quesito:**

La pubblicazione delle planimetrie, se possibile in formato dwg.

**Risposta:**

Si veda la risposta al quesito n. 8.

**28) Quesito:**

Il disciplinare di gara attribuisce punteggio al subpunto 8) OFFERTA AGGIUNTIVA DI PRODOTTI IGP/QM/DOP/EQUO SOLIDALE. Da una ricerca effettuata i prodotti QM sono prodotti di Qualità delle Marche. Vi chiediamo se trattasi di refuso.

**Risposta:**

Si conferma che trattasi di refuso, da non considerarsi nella formulazione della componente qualitativa dell'offerta. Ai fini dell'attribuzione del punteggio per il sub-punto in parola verranno quindi presi unicamente a riferimento i prodotti IGP/DOP/EQUO SOLIDALE.

**29) Quesito:**

Al criterio n. 4 del disciplinare di gara viene previsto di proporre i menù. Ai criteri 6, 7 ed 8 viene invece richiesto di proporre prodotti migliorativi. Si richiede di sapere se i prodotti da offrire debbano essere coerenti con i menù offerti e quindi sia possibile proporre solo prodotti inseriti nei menù offerti.

**Risposta:**

Si conferma che i prodotti da offrire debbono essere coerenti con i menù offerti.

**30) Quesito:**

All'art. 13 del disciplinare di gara indicate le modalità di presentazione dell'offerta; non ci è chiaro dove debba essere consegnato il plico contenente l'offerta...(omissis)

**Risposta:**

Si veda la risposta al quesito n. 9.

**31) Quesito:**

All'art. 13, pag. 12 si rinviene quanto segue "Il plico contenente l'offerta, a pena di esclusione, deve essere sigillato e trasmesso a mezzo raccomandata del servizio postale o tramite corriere o mediante consegna a mano in tutti i giorni feriali, escluso il sabato, dalle ore 9,00 alle ore 13,00 presso l'ufficio protocollo della stazione appaltante, sito in Valmontone, alla Via dei Lecci, snc", mentre nel capoverso successivo si evince la seguente indicazione che riportiamo di seguito "Il plico deve pervenire entro le ore 12,00 del giorno 12.07.2019 esclusivamente presso la sede legale della C.U.C., presso il Comune di Colleferro - Ufficio Protocollo - Piazza Italia, 1 - 00034 - Colleferro (RM).

**Risposta:**

Si veda la risposta al quesito n. 9.

**32) Quesito:**

Si chiede di pubblicare le planimetrie in formato dgw. del centro cottura di Via Ungheria e dei locali refettorio...(omissis)

**Risposta:**

Si veda la risposta al quesito n. 8.

**32) Quesito:**

Si chiede di pubblicare l'elenco delle attrezzature di proprietà del Comune presenti nei vari plessi scolastici (refettori) e nel centro cottura sito in Via Ungheria indicando nell'elenco se siano o meno a norma e il loro stato di usura.

**Risposta:**

Si veda la risposta al quesito n. 8.

**33) Quesito:**

Per quanto riguarda l'attuale personale di richiede siamo a richiedere ulteriori specificazioni...(omissis)

**Risposta:**

Si veda la risposta al quesito n. 4.

Non vi sono addetti aventi diritto alla 104 e personale in maternità.

**34) Quesito:**

Relativamente all'erogazione dei pasti siamo a richiedere:

- numero dei turni per ciascun terminale di consumo;
- numero dei pasti per ciascun turno;
- numero dell'attuale personale impiegato per la distribuzione pasti.

**Risposta:**

In riferimento al passato anno scolastico 2018/2019 l'organizzazione dei turni era la seguente:

| PLESSO                                    | TURNI         |
|-------------------------------------------|---------------|
| Infanzia Padre Pio                        | Unico         |
| Infanzia San Giudico (Statale + Comunale) | Unico         |
| Primaria Padre Pio                        | 12.10 - 13.10 |
| Primaria Vallerano                        | 12.10 - 13.10 |
| Media Giorgi                              | Unico         |
| Infanzia Sant'Anna                        | Unico         |
| Infanzia Centro Urbano                    | Unico         |
| Infanzia San Giovanni                     | Unico         |
| Infanzia Maccarecce (Statale + Comunale)  | Unico         |
| Primaria Centro Urbano                    | 12.10 - 13.10 |
| Primaria San Giovanni                     | Unico         |
| Primaria Sant'Anna                        | 12.40 - 13.15 |
| Infanzia Leone XIII (Il Melograno)        | Unico         |

Non è possibile determinare il numero dei pasti ex ante dal momento che questo sarà determinabile solo a seguito della comunicazione dell'organizzazione dell'orario scolastico 2019/2020 da parte delle Direzioni Didattiche.

Il personale impiegato nella distribuzione dei pasti, fermi i limiti e le prescrizioni minime imposte dalla legge di gara, appartiene alla libera scelta imprenditoriale di ciascun concorrente nella formulazione dell'offerta tecnica.

**35) Quesito:**

in riferimento alla procedura concorsuale in oggetto, si segnala che il CIG 7914665C2A non risulta essere perfezionato da codesta Stazione Appaltante;

**Risposta:**

Il CIG 7914665C2A è stato perfezionato in data 09/07/2019.

**36) Quesito:**

- si chiede di chiarire se trattasi di refuso la tipologia di prodotti "QM" richiesti nel criterio 8 del disciplinare di gara;
- si fa notare che la numerazione dei criteri presenta nr. 2 criteri identificati con il nr. 8 e nr. 2 criteri identificati con il nr. 11.

**Risposta:**

- si veda la risposta al chiarimento n. 28;
- in relazione al secondo quesito, non risulta formulata alcuna specifica domanda/richiesta di chiarimento.

**IL RUP del Comune di Valmontone**

Dott. Marco Leone



**IL RUPC**

Ing. Mauro Casinelli

