



Stazione Unica Appaltante Trecate Trecate - Cerano - Sozzago - Terdobbiato

Amministrazione Aggiudicatrice: Comune di Trecate

e-mail: sua@comune.trecate.no.it

PEC: trecate@postemailcertificata.it

PROCEDURA APERTA

PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

FEBBRAIO / GIUGNO 2016

C.I.G. 6540573B93

QUESITI POSTI E RELATIVE RISPOSTE

Quesito 1 Si chiede di sapere l'attuale prezzo di vendita.

RISPOSTA Il prezzo attuale del pasto corrisposto al Concessionario è di € 3,91 (Iva 4% esclusa); le tariffe per gli utenti approvate per l'a.s. 2015/16 sono le seguenti:

Fascia	ISEE	Tariffa singolo pasto	Tariffa singolo pasto 3° figlio
A	pari o superiore ad € 12.500,01	€ 4,35	€ 3,27
B	compreso tra € 10.632,95 ed € 12.500,00	€ 4,25	€ 3,18
C	compreso tra € 8.500,01 ed € 10.632,94	€ 4,15	€ 3,11
D	compreso tra € 6.000,01 ed € 8.500,00	€ 3,03	€ 2,27
E	compreso tra € 4.000,01 ed € 6.000,00	€ 2,33	€ 1,75
F	compreso tra € 2.000,01 ed € 4.000,00	€ 1,82	€ 1,36
G	compreso tra € 0,00 ed € 2.000,00	€ 1,31	€ 0,99

Quesito 2 Si chiede un rientro pasti di un mese campione da cui si possa evincere la spaccatura dei pasti scuola per scuola e giorno per giorno.

RISPOSTA Si riporta il dettaglio pasti del mese di Novembre 2015:

GIORNO	INFANZIA COLLODI	INFANZIA GARZOLI	MEDIA CASSANO	PRIMARIA D. MILANI	PRIMARIA RODARI	TOTALE COMPLESS.
mar 03	141	42	64	319	199	765
mer 04	142	37	207	302	170	858
gio 05	146	38	41	346	197	768
ven 06	143	31	-	310	159	643
lun 09	135	37	198	314	180	864
mar 10	144	41	62	311	191	749
mer 11	142	40	191	326	171	870
gio 12	144	45	48	314	207	758
ven 13	81	29	-	225	151	486
lun 16	141	40	188	314	190	873
mar 17	138	37	69	314	192	750
mer 18	155	35	208	316	180	894
gio 19	147	71	44	342	207	811
ven 20	137	28	-	313	154	632
lun 23	131	39	190	312	209	881

(continua)

(segue)

GIORNO	INFANZIA COLLODI	INFANZIA GARZOLI	MEDIA CASSANO	PRIMARIA D. MILANI	PRIMARIA RODARI	TOTALE COMPLESS.
mar 24	143	36	67	319	204	769
mer 25	71	23	175	159	181	609
gio 26	138	35	39	342	139	693
ven 27	135	32	-	310	164	641
lun 30	135	33	196	288	187	839
TOTALE SCUOLA	2.689	749	1.987	6.096	3.632	15.153

Quesito 3 Si richiede di sapere se i contenitori termici attualmente utilizzati sono di proprietà della Vostra Amministrazione o dell'azienda che attualmente gestisce il servizio.

RISPOSTA Né il Comune né le scuole hanno la proprietà di alcun contenitore termico; pertanto quelli attualmente utilizzati sono forniti dal Concessionario.

Quesito 4 Si richiede di sapere quante sono le diete speciali oggi presenti.

RISPOSTA Si riporta il numero delle diete speciali suddivise per tipologia:

TIPOLOGIA DIETA	NUMERO
insulina prima dei pasti	1
patologica	21
patologica senza suino	2
senza carne	98
senza carne bovina	2
senza suino	103
solo carne bianca	1
TOTALE COMPLESSIVO	228

Quesito 5 Si richiede di sapere se è possibile produrre allegati all'offerta tecnica.

RISPOSTA Il punto 16.1. del Disciplinare di gara prescrive che, per i punti 1.a, 1.b, 4 e 5 della dichiarazione "MODELLO B", deve essere allegata una "relazione contenente la proposta tecnico-organizzativa offerta dal concorrente" e che tale relazione non deve superare le sette pagine; la *ratio* di questa disposizione è quella di avere relazioni sintetiche ed esaustive dal punto di vista dei contenuti; è ammessa la presentazione di allegati, ma solo se esemplificativi di quanto già esposto nella relazione (come, ad esempio, un fac-simile della modulistica).

Quesito 6 Si richiede di sapere se il personale da assumere sia esclusivamente quello impiegato nei refettori e non anche quello del centro cottura (compreso anche di autisti).

RISPOSTA Si conferma che il personale da assumere è esclusivamente quello impiegato nei refettori, come peraltro precisato al punto 18.1.1. del Disciplinare di gara, punto 2 dei criteri di valutazione:

"La proposta comporta l'impegno da parte dell'I.A. all'assunzione del personale addetto alla somministrazione dei pasti impiegato nell'a.s. 2014/2015 per il medesimo servizio"

Quesito 7 Si richiede di confermare se nell'offerta tecnica al punto 1.a sia da proporre esclusivamente l'organizzazione del personale del centro cottura da cui verranno prodotti i pasti.

RISPOSTA Si conferma che il personale cui ci si riferisce al punto 1.a. dei sub-criteri di valutazione è esclusivamente quello impiegato presso il centro cottura.

Quesito 8 Si richiede di confermare in merito alla voce "Valorizzazione nutrizionale" che siano solo da presentare giornate a tema o invece anche modifiche al menu estivo allegato al Capitolato.

RISPOSTA Il punto 5 dei criteri di valutazione prevede "migliorie del menu estivo": la proposta di giornate a tema è solo una delle possibili migliorie, ma possono essere proposte anche altre modifiche, sempre nel rispetto dei contenuti del Capitolato speciale.

IL R.U.P.
RESPONSABILE DEL SETTORE
CULTURA, ISTRUZIONE, SPORT E TEMPO LIBERO
F.to Dott.ssa Marta SOGNI