

**PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI UTENTI A CONVITTO O SEMICONVITTO DEL CONVITTO NAZIONALE "VITTORIO EMANUELE II". R.A. 12/25/PA**

**OGGETTO: RISPOSTE AI QUESITI PERVENUTI – 2° INVIO**

**QUESITO N° 18**

Buongiorno, con riferimento all'elenco del personale, si richiede cortesemente di riportare, per ciascun soggetto oggetto di clausola sociale, la data assunzione e, quindi, l’anzianità di servizio sull’appalto. Grazie

**RISPOSTA**

Le informazioni richieste non sono attualmente disponibili ma potranno essere fornite in fase di aggiudicazione.

**QUESITO N° 19**

Con la presente si chiedono i seguenti chiarimenti:

1. **RELAZIONE TECNICA:** Si chiede di specificare se la relazione tecnica prevista all’articolo 15 del Disciplinare debba essere composta da 20 facciate o da 20 pagine (che equivalgono a 40 facciate).

2. **DISTRIBUZIONE MERENDE:** Si chiede conferma che le merende (mattutine e pomeridiane) vadano consegnate in classe senza distribuirle ai singoli utenti.

3. **ORARI E TURNI DI DISTRIBUZIONE:** gli atti di gara prevedono che il pranzo sia articolato su tre turni, indicativamente tra le 12:20 e le 14:30. Si richiede di specificare:

- gli orari esatti dei tre turni per ciascun refettorio (refettorio 1, 2 e 3);
- la fascia di età o la classe di appartenenza degli alunni per ciascun turno e per ciascun refettorio (refettorio 1, 2 e 3);

- Il numero di pasti erogati per ciascun turno e per ciascun refettorio (refettorio 1, 2 e 3);

4. **PASTI PERSONALE SCOLASTICO:** l’art5 del Capitolato prevede cita testualmente: "È data la possibilità al personale scolastico di fruire del servizio mensa, previa corresponsione nelle modalità fiscalmente vigenti all’impresa Aggiudicatrice del costo del pasto in ragione di quanto offerto in sede di gara".

- Si chiede di specificare se tali pasti sono inclusi nel numero dei pasti diretti agli educatori (nr. 56 da art. 5 CSA) o se trattasi di pasti aggiuntivi. In tal caso si chiede di specificarne la quantità massima giornaliera nel caso in cui tutto il personale scolastico usufruisse del servizio.
- Si chiede altresì di specificare le modalità di pagamento di tali pasti, o di chiarire se tali pasti sono oggetto di fatturazione separata.

5. **TENSOSTRUTTURA AREA ESTERNA:** Si chiede di chiarire se la tensostruttura attualmente posizionata nell’area esterna rimarrà a disposizione del Convitto e se, in tal caso, sia possibile utilizzarla per attività proposte dal concorrente.

6. **ELENCO ATTREZZATURE:** In seguito alla realizzazione del sopralluogo i nostri tecnici hanno evidenziato una discordanza tra l’allegato elenco attrezzature pubblicato negli atti di gara e quanto visionato sulla struttura. Si chiede di chiarire quali sono le attrezzature che rimarranno a disposizione del

servizio.

In attesa di un Vs cortese riscontro si porgono cordiali saluti

### **RISPOSTA**

In riferimento al quesito posto,  
di seguito si risponde per punti:

1. Vedasi risposta al quesito n. 15 punto 5;
2. Si conferma
3. Vedasi risposta al quesito n. 11;
4. Premesso che come indicato nel capitolato tale opzione rappresenta solo una facoltà non vincolante si conferma che trattasi di pasti aggiuntivi rispetto a quelli degli educatori il cui costo verrà corrisposto all'impresa direttamente dal fruitore del pasto secondo le modalità fiscalmente vigenti.
5. La tensostruttura non può essere considerata nella disponibilità del convitto.
6. Vedasi risposta al quesito n. 15 punto 3.

### **QUESITO N° 20**

Buonasera,  
in riferimento alla gara in oggetto siamo a richiedere i seguenti chiarimenti:

- 1) All'interno dell'art. 5 del Capitolato Tecnico sono riportati gli utenti giornalieri divisi per fasce d'età:
  - Si chiede se per alcune classi sia previsto un orario scolastico che alterna giornate con rientro pomeridiano, comprensivo del pasto, a giornate con solo orario antimeridiano senza mensa.
  - Si chiede conferma che il numero di utenti convittori indicato corrisponda a quello previsto per ciascun pasto della giornata alimentare.
- 2) All'art. 6 del Capitolato Tecnico viene riportata la composizione dei diversi pasti della giornata:
  - Si chiede se tutti gli alimenti indicati per la colazione debbano essere disponibili tutti i giorni.
  - Si chiede conferma che la merenda per ogni utente debba sempre essere scelta tra due alternative.
  - Visto che i prodotti offerti per la colazione, la merenda della mattina e la merenda del pomeriggio, sono prodotti confezionati e non preparati all'interno della cucina, si chiede se tali prodotti possano essere esclusi dal ricettario da allegare al Progetto Tecnico.
- 3) Si chiede di indicare l'inizio e la fine del servizio di refezione scolastica per gli utenti del semiconvitto.
- 4) Si chiede di indicare l'inizio e la fine del servizio di refezione scolastica per gli utenti del convitto.
- 5) Si chiede se a tutti gli utenti (utenti della scuola primaria, utenti della scuola secondaria di primo grado e gli utenti della scuola superiore) il pasto viene distribuito tramite l'utilizzo della linea self-service.
- 6) Si chiede di indicare le fasce d'età dei convittori.

In attesa di vostro riscontro, porgiamo cordiali saluti

### **RISPOSTA**

In riferimento al quesito posto,  
di seguito si risponde per punti:

1. Come espressamente indicato nel capitolato si conferma che i valori indicati rappresentano la stima del numero di utenti per i quali dovrà essere erogato il servizio fermo restando che il numero dei pasti da

erogare verrà rilevato a cura del personale scolastico entro le ore 9:00 di ogni giorno e comunicato al Fornitore attraverso il sistema informativo che verrà fornito dall'impresa Aggiudicataria;

2 Si conferma

3. L'inizio e la fine del servizio seguirà il calendario scolastico che verrà comunicato all'Impresa prima dell'inizio di ogni anno scolastico

4. L'inizio e la fine del servizio seguirà il calendario scolastico che verrà comunicato all'Impresa prima dell'inizio di ogni anno scolastico

5. Come indicato nel capitolato "I pasti dovranno essere distribuiti giornalmente con sistema self-service per gli alunni delle scuole medie e superiori e con servizio al tavolo per gli alunni delle scuole elementari."

6. I convittori sono alunni delle scuole superiori

**Il Direttore Procurement  
Ing. Giuseppe Di Gregorio**

