

Quesito n. 3

Con riferimento al contenuto della Busta digitale B – Offerta tecnica, così come previsto dall'art. 17 del Disciplinare di gara, si chiede di confermare che le n. 40 cartelle entro cui è richiesto il contingentamento dell'offerta tecnica siano da intendersi quali facciate, quindi che l'offerta tecnica debba essere contingentata entro n. 40 facciate (esclusi copertine, sommari ed eventuali allegati).

Risposta n. 3

Si conferma quanto richiesto.

Quesito n. 4

- a. In merito all'Allegato B.3 – “Personale attualmente in forza” si chiede di differenziare il personale addetto al trasporto e distribuzione in base alla scuola in cui dovrà svolgere il servizio con l'indicazione del relativo monte orario per ciascuna unità lavorativa.
- b. Per quanto attiene invece all'art. 9 “Preparazione dei pasti e fornitura derrate” si chiede di confermare se:
 - i pasti prodotti nelle scuole con centro cottura siano confezionati in multirazione;
 - come devono essere confezionati i pasti nel nido e come avviene la distribuzione;
 - nel suindicato articolo si prevede che l'impresa aggiudicataria dovrà altresì garantire la fornitura di acqua minerale naturale per la preparazione dei pasti per i lattanti degli asili nido su indicato articolo viene indicato che *<l'impresa aggiudicataria dovrà altresì garantire la fornitura di acqua minerale naturale per la preparazione dei pasti per i lattanti degli asili nido>*, pertanto si chiede a quanto ammonta il costo di tale fornitura di acqua minerale naturale;
 - sempre al medesimo articolo viene indicato che *<La JS accerterà l'effettiva assenza del prodotto bio tramite la verifica della disponibilità nei listini del mercato ortofrutticolo di Bologna>*. Si chiede conferma che trattasi di refuso, poiché il mercato ortofrutticolo di Bologna dista da Jesi oltre 200 km. 5. art. 14 “Locali ed attrezzature”.
- c. Con riferimento a quanto previsto dall'art. 14 “Locali ed attrezzature” si chiede di sapere:
 - a quanto ammontano i costi relativi ai consumi riferiti ad acqua, elettricità, gas per cucine, nonché ogni altra fonte di energia necessaria per tutte le cucine, sostenuti nell'ultimo anno;
 - qual'è l'elenco delle attrezzature e degli arredi presenti nei centri cottura e nei refettori e quali in possesso della precedente aggiudicataria.

Risposta n. 4

- a. In merito all'Allegato B.3 – “Personale attualmente in forza” **si precisa che non è fattibile procedere con la differenziazione richiesta.**
- b. In merito:
 - ai pasti prodotti nelle scuole con centro cottura **si conferma che sono confezionati in multirazione;**
 - ai pasti dei nidi **vengono confezionati in multirazione e la distribuzione viene curata dal personale del nido;**
 - alla fornitura prevista di acqua minerale naturale per la preparazione dei pasti per i lattanti degli asili nido si precisa che **il quantitativo medio attualmente stimabile è di circa 10 lt a settimana. Il costo attuale di mercato può oscillare fra 0,25 €/cent. e 0,30 €/cent. (bottiglie da 1,5 lt);**
 - relativamente all'effettiva assenza del prodotto bio tramite la verifica della disponibilità nei listini del mercato ortofrutticolo di Bologna **si precisa che non si tratta di un refuso in quanto, essendo il mercato di Bologna un riferimento di primaria importanza con specifico riguardo ai prodotti bio, tale mercato consente di verificare la reale indisponibilità dei prodotti in questione.**
- c. Con riguardo all'ammontare delle utenze si precisa che l'attuale centro di cottura è diverso dal centro di cottura primaria a cui fa riferimento la gara in corso ed essendo di nuova acquisizione non ci sono dati

storici; così come altri due centri di cottura primaria sono ugualmente di recente avvio di utilizzo. La predetta quantificazione non è fattibile neanche per le restanti due cucine in quanto sono annesse alle rispettive strutture scolastiche.

Quesito n. 5

Si chiede di confermare se in riferimento:

- a. al criterio 5.2 dell'offerta tecnica verranno valutate esclusivamente, come arredi, le caratteristiche dei tavoli e delle sedie offerti nei refettori come indicato nel macro criterio 5;
- b. al criterio 6 si chiede di fornire la "Guida alla costruzione dei menu di ristorazione scolastica " ASUR AV2, non presente nell'elenco degli allegati alla gara;

Si chiede di precisare sempre con riferimento al criterio 6 se:

- c. ai fini dell'attribuzione del punteggio, verranno considerate esclusivamente le grammature offerte per le due tipologie di utenza della primaria individuate nel criterio stesso;

Si chiede di confermare inoltre se:

- d. l'Impresa partecipante non dovrà redigere un menu di base differente rispetto a quello pubblicato da Codesta Spett.le Stazione appaltante nell'Allegato B.5 al CSA;

Infine si richiedono le planimetrie delle cucine e dei refettori nonché il prezzo attuale del pasto e dello spuntino.

Risposta n. 5

- a. In merito a quanto previsto dal criterio 5.2 dell'offerta tecnica si conferma quanto richiesto;
- b. Per quanto attiene alla guida richiesta si fa rinvio al presente link:
[http://www.provincia.ancona.it/Engine/RAServeFile.php/f//GareSUA/Gara_12767/GUIDA_allegato1 - Menu ESEMPI.pdf](http://www.provincia.ancona.it/Engine/RAServeFile.php/f//GareSUA/Gara_12767/GUIDA_allegato1_-_Menu_ESEMPI.pdf);
- c. Per quanto concerne l'attribuzione del punteggio con riferimento al criterio 6, si precisa che verranno prese in considerazione tutte le strategie possibili, ivi incluse le grammature offerte per le due tipologie di utenza della primaria individuate nel criterio stesso.
- d. In merito al menù di base si conferma quanto richiesto;

Relativamente al prezzo attuale del pasto si comunica che è pari a 5,19 euro e quello dello spuntino 0,24 euro.

Con riguardo infine alle planimetrie disponibili si fa rinvio all'Allegato denominato Planimetrie.

Quesito n. 6

Si chiede di sapere a chi spetta il ripristino dello stato ottimale delle pareti (tinteggiatura e pulizia eventuali muffe) di refettori e locali annessi di servizio al momento della presa in carico dell'appalto;

Si è a chiedere se tutte le attrezzature, stoviglie e mobili presenti nei refettori e nei locali annessi di servizio siano di proprietà del comune o del gestore uscente.

Risposta n. 6

Si precisa che i lavori di ordinaria manutenzione indicati spettano alla Ditta uscente.

Per quanto attiene alle attrezzature così come le stoviglie e il mobili presenti attualmente disponibili nei refettori e nei locali annessi, resteranno tutti a disposizione dell'Operatore economico che si aggiudicherà l'appalto.