

### **Quesito n. 1**

Si chiede di conoscere attuale gestore e prezzo di gestione del servizio.

### **Risposta n. 1**

Il servizio è stato finora gestito direttamente dal Comune di Fabriano e sono stati appaltati alla Società DUSSMANN SERVICE SRL soltanto il servizio di preparazione dei pasti presso uno dei centri cottura ed il servizio di pulizia e sporzionamento nei refettori.

### **Quesito n. 2**

In riferimento alla gara in oggetto e in considerazione della complessità del servizio e della particolare articolazione e strutturazione dell'Offerta tecnica, si richiede di concedere una proroga di 7 giorni nei termini di presentazione dell'offerta, al fine di consentire agli operatori economici di effettuare il sopralluogo obbligatorio, prendere conoscenza di tutte le informazioni necessarie e preparare al meglio le proprie offerte, in conformità a quanto prescritto da Capitolato.

### **Risposta n. 2**

In riferimento alla richiesta di proroga del termine di scadenza fissato per la presentazione delle offerte comunichiamo quanto segue.

Il tempo a disposizione per la presentazione delle domande di partecipazione è da ritenersi adeguato e congruo, poiché è assolutamente necessario procedere con l'avvio del servizio oggetto dell'appalto in tempo utile e non differibile in concomitanza con l'avvio delle attività scolastiche del Comune di Fabriano e le operazioni di gara, al fine dell'aggiudicazione definitiva, di cui all'art. 17 comma 5 del D.Lgs. n. 36/2023, possono concludersi solo una volta che siano terminati positivamente i controlli sul possesso dei requisiti dichiarati dall'offerente. Non risulta pertanto possibile accogliere la richiesta di proroga avanzata dall'Operatore Economico.

### **Quesito n. 3**

1. ai fini dell'elaborazione del documento contabile previsionale per l'affidamento del servizio, si richiede gentilmente una definizione puntuale e precisa dei costi annuali da sostenere per il personale in distacco da riconoscere alla Jesi Servizi;
2. si richiedono gentilmente le caratteristiche principali dei tre mezzi messi a disposizione dall'ente per il servizio di trasporto pasti (tipologia, modello, anno di immatricolazione, tipologia di carburante ecc);
3. ai fini dell'elaborazione del documento contabile previsionale per l'affidamento del servizio, si chiede gentilmente a chi competono gli oneri delle utenze (acqua luce e gas) dei centri cottura e gli oneri relativi alla tassa dei rifiuti (TARI).

### **Risposta n. 3**

1. il costo totale annuo del personale che sarà distaccato è pari a € 166.460;
2. le caratteristiche principali dei mezzi messi a disposizione dall'ente sono le seguenti:
  - Fiat Ducato con ATP, anno di immatricolazione 2005, livello di emissioni Euro 3, alimentazione Diesel e cilindrata 2286;
  - Fiat Ducato con ATP, anno di immatricolazione 2009, livello di emissioni Euro 5, alimentazione Diesel e cilindrata 2287;
  - Fiat Ducato con ATP, anno di immatricolazione 2020, livello di emissioni Euro 6, alimentazione Diesel e cilindrata 2287;
3. gli oneri delle utenze (acqua luce e gas) dei centri cottura e gli oneri relativi alla tassa dei rifiuti (TARI) competono al Comune di Fabriano.

**Quesito n. 4**

Relativamente all'articolo 6 - GARANZIA PROVVISORIA, si chiede se deve essere intestata a JESI SERVIZI oppure al COMUNE DI FABRIANO.

**Risposta n. 4**

La garanzia provvisoria deve essere intestata alla Società Jesiservizi Srl.

**Quesito n. 5**

- si chiede di indicare i centri cottura dal quale provengono i pasti per i singoli refettori;
- si chiede di indicare se vi sono più turni di consegna/distribuzione e specificare gli orari e il numero di utenti per turno;
- a quanto ammontano le spese di pubblicazione della gara;
- si chiede di rendere disponibile un elenco delle attrezzature di proprietà dell'ente appaltante;
- si chiede di confermare la presenza di lavastoviglie all'interno dei centri cottura e dei refettori.

**Risposta n. 5**

- si richiama quanto previsto all'art. 1 del Capitolato *"L'Operatore Economico formulerà nell'Offerta tecnica un progetto organizzativo che consenta l'ottimizzazione del servizio, nonché la gestione di eventuali situazioni emergenziali, indicando i centri di cottura di cui intende avvalersi e l'allocazione delle attrezzature necessarie."*;
- si richiama quanto specificato nella colonna *"Turni/gg"* dell'All. B1\_Distribuzione utenza, la quale è da intendersi che in ciascun turno sia somministrata indicativamente la metà dei pasti previsti annualmente;
- il valore massimo per le spese di gara e pubblicità è di euro 3.000,00 IVA esclusa, come indicato nell'All.1.Quadro economico;
- l'elenco delle attrezzature di proprietà dell'ente appaltante deve essere ricavato autonomamente attraverso l'effettuazione del sopralluogo;
- l'informazione riguardante la presenza o meno di lavastoviglie all'interno dei centri cottura e dei refettori deve essere ricavata autonomamente attraverso l'effettuazione del sopralluogo.