



### **Comune di Sissa Trecasali**

Via Provinciale, 38 località Sissa  
43018 SISSA TRECASALI (Parma)  
Codice Fiscale e Partita IVA 02705440341  
Tel. 0521/527011 – Fax. 0521/877160  
protocollo@postacert.comune.sissatrecasali.pr.it



### **Comune di Fontevivo**

Piazza Repubblica, 1  
43010 Fontevivo (PR)  
Codice Fiscale e Partita IVA 00429190341  
Tel. 0521/611911 - Fax 0521/610331 -  
protocollo@postacert.comune.fontevivo.pr.it

## **CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI SISSA TRECASALI E FONTEVIVO**

**PROCEDURA APERTA PER L'INDIVIDUAZIONE  
DEL SOGGETTO GESTORE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
PER CONTO DEL COMUNE DI NOCETO  
PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022  
trasmesso GUUE in data 31.05.2017**

### **CHIARIMENTO N. 3**

#### **QUESITO**

A pagina 12 del Disciplinare di gara si legge “organizzazione del personale previsto nel Centro di Cottura del Comune: si richiede un chiarimento in merito a tale richiesta in quanto in altri punti della documentazione di gara si parla di pasti veicolati da Centro di Cottura della Ditta Aggiudicataria.

#### **RISPOSTA**

A pagina 12 del disciplinare di gara le parole "centro cottura" sono sostituite dalla parola “terminale”

pertanto il testo corretto è il seguente:

#### **PROGETTO TECNICO**

a. **Organizzazione del personale presso il terminale del comune.**

### **CHIARIMENTO N. 4**

#### **QUESITO**

Viene richiesto un servizio di pasti veicolati da Centro di Cottura della ditta Aggiudicataria “*utilizzando prevalentemente il sistema del refrigerato*” (pagina 4 del Capitolato). Sempre a pagina 4 del Capitolato viene ribadito che i pasti dovranno essere prodotti con il sistema refrigerato in quanto si legge “*la rigenerazione delle pietanze refrigerate*”. Tuttavia la griglia punteggi riportata nel disciplinare a pagina 2 attribuisce 16 punti alla distanza del Centro di Cottura della ditta e tempi di consegna dei pasti dal centro di confezionamento a quello di somministrazione; questo criterio di valutazione è in contraddizione rispetto alla richiesta di servizio refrigerato, in quanto quest’ultimo

consente appunto di produrre i pasti in un Centro di Cottura distante dalle scuole dove avviene la somministrazione, a differenza del sistema fresco-caldo che impone il rispetto di distanze massime. Si richiede pertanto una maggiore chiarezza in merito alla richiesta di servizio refrigerato e di valutazione della distanza del Centro di Cottura, evidenziando eventuali refusi.

## **RISPOSTA**

All'art. 5 comma 1: capitolato

- il primo inciso termina alla parola "Assuntore" il rimanente periodo deve intendersi non apposto
- il terzo inciso "rigenerazione pietanze refrigerate" deve intendersi non apposto.

pertanto il testo corretto è il seguente:

### **Descrizione del servizio di refezione scolastica e di fornitura derrate e pasti**

1. Il servizio del presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni e ricomprende a titolo esemplificativo e non esaustivo le seguenti prestazioni minime inderogabili:

- l'acquisto e il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù concordati con il committente, comprensivi ove previsto di merenda pomeridiana, la preparazione, il confezionamento in multirazione dei pasti, ordinari e/o relative varianti nonché eventuali diete personalizzate, presso il centro di cottura esterno dell'Assuntore.
  - il trasporto dei pasti con mezzi e contenitori idonei, di proprietà della ditta appaltatrice, dal centro di cottura esterno dell'Assuntore ai singoli centri attrezzati o recapiti di consegna indicati;
  - l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli dei refettori utilizzati per il servizio, la distribuzione dei pasti agli utenti, il lavaggio delle attrezzature, del pentolame, dei contenitori, delle stoviglie e in generale delle minuterie utilizzati, la pulizia e sanificazione di tutti i locali ove viene prestato il servizio compresi i refettori ove esistenti, con personale e materiale di pulizia a carico della ditta appaltatrice;
  - la manutenzione di locali, impianti, arredi, attrezzature e utensileria, secondo quanto definito dal presente capitolato;
  - la fornitura del materiale a perdere per il consumo del pasto, ove richiesto o necessario;
  - la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti secondo le modalità vigenti nell'ambito del territorio comunale e che saranno comunicate dal committente all'aggiudicatario, nonché il trasporto degli stessi negli appositi contenitori per la raccolta differenziata;
2. Eventuali prestazioni maggiormente dettagliate o integrative di quelle sopra esposte saranno descritte negli articoli del presente capitolato afferenti i diversi servizi o prestazioni richiesti nell'ambito dell'appalto di cui all'oggetto.

Il sistema da considerare è quello del sistema fresco-caldo così come previsto dall'art. 17 del capitolato.

All'art. 37 comma 1 punto n.2 costituisce un refuso in quanto non ci sono dipendenti del Comune di Noceto addetti al servizio di ristorazione scolastica

li 22 giugno 2017