



## COMUNE DI BARLETTA

*Città della disfida*

*Medaglia d'oro al valor militare ed al merito civile*

**Oggetto:** CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER L'APPALTO PER LA DURATA DI CINQUE ANNI DEL SERVIZIO DI RTSTORAZIONE COLLETTIVA (REFEZIONE SCOLASTICA E MENSA ANZIANI) DEL COMUNE DI BARLETTA "A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE" SVOLTO IN "CONDIZIONI DI LAVORO DIGNITOSE LUNGO L'INTERA CATENA DI FORNITURA". QUINQUENNTO - 2022/2027 CIG - 89593376C7 - RICHIESTA CHIARIMENTI.

**Alcuni operatori economici interessati a partecipare alla procedura di gara di cui all'oggetto hanno formulato i seguenti quesiti, di cui si riportano le rispettive risposte elaborate da questa stazione appaltante:**

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*1) E' Corretto ritenere che il presente Capitolato di gara con tutti i documenti ad esso riferiti prevede in via esclusiva e inderogabile l'approvvigionamento, la preparazione dei pasti e il trasporto degli stessi dal centro di cottura comunale di Via Donizetti attualmente in uso all'attuale gestore? 2) A pagina 10 il CSA definisce: " Le attività di preparazione esclusivamente con legume fresco-caldo e confezionamento dei pasti devono essere totalmente eseguite e portate a termine nel centro di cottura centralizzato per veicolazione verso terminali esterni, di cui deve disporre |O.S.A., completo di tutte le strutture e le attrezzature necessarie ed idoneo all'esercizio ed alla produzione dei posti nel rispetto del capitolato e delle vigenti disposizioni in materia." Quesito è corretto ritenere che trattasi in esclusiva e in maniera inderogabile del centro di cottura di Via Donizetti dove attualmente viene svolto il servizio in questione?*

**RISPOSTA: In alternativa può essere reperito altro centro cottura privato.**

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*3) Trasporto pasti, consegna e tempi previsti A pagina 9 del capitolato art.1. comma 4. lettera di - viene richiesto quanto segue: - "Al fine di ridurre al minimo i tempi di percorrenza e di conseguenza lo stazionamento dei posti ed assicurare il mantenimento delle temperature e lo conservazione dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi, nonché, le qualità organolettiche, microbiologiche e nutrizionali degli alimenti e dei posti, il tempo medio massimo di percorrenza stradale dall'uscita dei veicoli dalla cucino verso i terminali di consumo è stabilito in venti (20) minuti" ; a pagina 22 del CSA è indicato che il trasporto e la distribuzione dei pasti prodotti dal centro di cottura ai terminali di consumo, .... devono garantire che i pasti siano distribuiti e consegnati a tutti i terminali di consumo entro il tempo medio massimo di tN)' prestabilito all'art.7, comma 4, lett. a pagina 23 del CSA è indicato che: Ogni trasporta verso ogni terminale di consumo deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legume caldo, garantendo anche la qualità organolettica. In ogni caso, fra il termine della preparazione dei pasti e la consegna ai plessi scolastici dovrà intercorrere un periodo di tempo medio non superiore a 40'. come.*

prescritto al precedente art.7. comma 4. lettera d] a pagina 25 del CSA viene definito che il suddetto piano dei trasporti progettato dall'operatore economico concorrente assegnerà il massimo punteggio all'operatore offerente in grado di trasportare e di consegnare i pasti in un tempo medio massimo inferiore al limite di 40 minuti a pagina 71 del CSA Sezione III- I tempi di consegna. 1. In conformità a quanto in precedenza indicato si precisa che: a) l'impresa affidataria dovrà provvedere al trasporto ed alla consegna dei pasti presso ciascun terminale di consumo entro e non oltre trenta minuti massimo dall'uscita dei pasti dal centro di cottura; b) i pasti dovranno pervenire a ciascun terminale di consumo non più tardi di venti minuti dall'ora prevista per la consumazione del pasto. In relazione a quanto riportato sopra si chiede alla Stazione Appaltante: avendo quale riferimento l'orario di partenza dei pasti dal centro di cottura comunale di via Donizetti, di indicare un criterio unico e oggettivo riguardo: a.1-) il tempo massimo di trasporto e consegna ai terminali, compresi i tempi di scarico; oppure in alternativa: a.2) il tempo massimo di percorrenza stradale per ogni viaggio al netto dei tempi di scarico;

**RISPOSTA: I tempi sono i seguenti: 20 minuti tragitto e 40 minuti somministrazione (piatto in tavola).**

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*Al comma 21 della sezione IV dell'art. 5 del capitolato viene definito: "I requisiti strutturali dei mezzi e dei contenitori e degli ulteriori elementi tecnologici destinati al trasporto dei pasti, saranno voluti dalla Commissione per verificare la conformità agli standard stabiliti dai CAM e dal presente capitolato la loro consistenza numerica e le eventuali caratteristiche migliorative/innovative rispetto ai requisiti tecnici minimi prescritti dai C.A.M. e dal presente capitolato, saranno voluti per l'attribuzione del punteggio complessivo previsto per il piano dei trasporti."*

*Quesito: nella griglia di attribuzione dei punteggi art.9.2 del disciplinare di gara non esiste il sub criterio che definisce un punteggio per il piano trasporti. Si chiede come verrà valutato.*

**RISPOSTA Si fa riferimento alla griglia di valutazione come da disciplinare di gara art.9.2.**

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*L'art 9.2 del Disciplinare indica: Nello specifico, il progetto, nel suo complesso, dovrà essere composto da non più di 40 facciate in formato A4- carattere 12 -Times New Roman. Si precisa che non sarà tenuta in considerazione qualsiasi altra documentazione aggiuntiva allegata alle 40 facciate ad eccezione delle tabelle contenenti il prospetto dieta.*

*Quesito: si richiede cosa si intenda per "tabelle contenenti il prospetto dieta\*" poiché tale dicitura non è indicata in alcun criterio e sub criterio di attribuzione dei punteggi e poiché il menù del servizio viene richiesto all'affidatario e non alla ditta partecipante.*

**RISPOSTA Si riferisce alla Tabella dietetica SIAN allegata agli atti di gara**

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*6) All'articolo 3 comma 3 si fa riferimento a un progetto esecutivo con l'indicazione delle scelte tecniche e strutturali.*

*Quesito: a cosa si riferisce tale progetto esecutivo?*

**RISPOSTA Si riferisce alla voce qualità del servizio**

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*Nei criteri di valutazione non è presente alcun riferimento 7l Al comma 5 dell'ART. 5 si definisce: "Le imprese concorrenti dovranno predisporre un articolato e puntuale "piano di gestione delle emergenze" con il quale, partendo dall'analisi e dalla descrizione delle possibili problematiche e criticità che, nel corso dell'appalto, possono generare blocchi operativi e produttivi dell'impresa affidataria, dovrà indicare i rimedi atti ad assicurare seppur interinalmente i servizi di mensa"*

*Quesito: non essendoci un criterio specifico relativo ai sistemi di emergenza si richiede se si tratta di un refuso; oppure in quale ambito/criterio dell'offerta tecnica va inserito il "piano di gestione delle emergenze"; oppure se è corretto ritenere che tale piano può essere uno degli allegati alla relazione offerta tecnico qualitativa anche se non sono previsti allegati nell'Art. 9.2 del Disciplinare di gara.*

**RISPOSTA** Si riferisce alla voce organizzazione del personale.

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*8) In molti articoli del capitolato si rimanda all'art. 32 in riferimento ai criteri di premialità della commissione aggiudicatrice, però nessun articolo del CSA tratta questo contenuto e l'art 32 nel CSA è quello relativo al sopralluogo.*

*Quesito: trattasi di refuso? Si chiede conferma che l'articolo che definisce i criteri premianti per l'offerta tecnica è il n. 9. 2 del Disciplinare di gara.*

**RISPOSTA** Si conferma quanto contenuto nel disciplinare di gara.

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*9) Al comma 21.c della sez. IV dell'art. 5 del CSA viene richiesto: ".che dichiararsi di effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti o pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi. A tal fine dovrà allegare all'offerta tecnico un'apposita dichiarazione con lo quale si attesti l'adesione od un Sistema di Gestione Centralizzato delle Attività di Deposita e Trasporto delle Merci o l'eventuale proprietà di un deposito o tal fine destinato, descrivendone le caratteristiche (comprehensive di mappe e foto) e le modalità di funzionamento, corredato da un Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Sistema di Gestione Centralizzato delle Attività di Deposito e Trasporto delle Merci'*

*Quesito: si richiede se si tratta di un refuso; in caso contrario si richiede se è corretto ritenere che tali dichiarazioni costituiscono ulteriori allegati all'offerta tecnico qualitativa.*

**RISPOSTA** Costituiscono ulteriori allegati

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*10) Al comma 21.d della sez. IV art. 5 del CSA viene richiesto: che dichiararsi di organizzare e attuare sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato allo presente commessa, allegando all'offerta tecnico una dichiarazione con il quale si attesti la presenza o l'impegno a realizzare un sistema di mobilità sostenibile del personale assegnato olla commessa, che deve essere opportunamente desqitto". Quesito: si richiede dal momento che nella tabella dei criteri non è richiesta la descrizione di tale organizzazione se si tratta di un refuso oppure, se è corretto ritenere che tale dichiarazione costituisce un ulteriore allegato all'offerta tecnico qualitativa anche se non sono previsti allegati nell'Art. 9.2 del Disciplinare di gara.*

**RISPOSTA** Costituisce ulteriore allegato

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

11) E' corretto ritenere che la/e scheda/e tecnica/e del/i mezzo/i di trasporto richiesta a pagina 25 del CSA possa considerarsi un allegato all'offerta tecnica qualitativa anche se non sono previsti allegati nell'Art. 9.2 del Disciplinare di gara?

**RISPOSTA** Costituisce allegato

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

12) A pagina 40 del CSA si definisce: "la griglia di valutazione dell'offerta tecnica prevede, fra l'altro, la possibilità di assegnare un apposito punteggio all'operatore economico offerente che si impegna a somministrare prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, zucchero, caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea del Commercio Equo e Solidale, elaborata ed approvata da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization - WFTO". Quesito: a) la valutazione di tali prodotti è compresa nel criterio C.2.1- dell'art 9.2 del disciplinare di gara? b) oppure di indicare in quale il sub-criterio della griglia di riferimento dell'art 9.2 del disciplinare di gara e quanti punti gli si attribuiscono.

**RISPOSTA** E' compresa

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

13) E' corretto ritenere che le schede tecniche delle attrezzature e macchinari, richieste a pagina 37 del CSA, costituiscano un allegato all'offerta tecnica qualitativa, anche se non sono previsti allegati nell'Art. 9.2 del Disciplinare di gara?

**RISPOSTA** Costituisce allegato

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

14) All'art. 15 comma 12 del CSA viene richiesto: "Gli operatori economici concorrenti devono presentare la lista dei prodotti superconcentrati, disinfettanti o per usi specifici di cui al comma precedente, che si impegna ad utilizzare nella esecuzione delle pulizie periodiche o straordinarie indicando: produttore, nome commerciale di ciascun prodotto, funzione d'uso, numero di registrazione/autorizzazione del Ministero della Salute per i prodotti disinfettanti, percentuale di sostanza attiva per i prodotti superconcentrati. Inoltre, in relazione a ciascun prodotto, dovrà presentare, sulla base dei dati resi dai produttori o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti stessi, la dichiarazione di cui all'Allegato B al D.M. del 24/5/2012 per attestare la rispondenza di tali prodotti ai relativi criteri ambientali minimi". Quesito: si richiede se è corretto ritenere che le schede tecniche dei prodotti detergenti sanificanti e disinfettanti debbano essere riprodotte in allegato alla offerta tecnico-qualitativa, anche se non sono previsti allegati nell'Art. 9.2 del Disciplinare di gara.

**RISPOSTA** Costituisce allegato

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

15) All'art. 15 sez. 3 viene richiesto: "Gli operatori economici concorrenti devono dichiarare il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegnano ad utilizzare. Si presuppone conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. In relazione al contenuto di riciccolato, si presuppone conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciccolato, fornito in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Affermazioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 7024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con

*un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastico Seconda Vita" ed equivalenti). A richiesta della stazione appaltante l'impresa aggiudicataria dovrà produrre la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa." Quesito: si richiede se è corretto che tale dichiarazione sugli imballaggi debba fornirsi in allegato all'offerta tecnica.*

**RISPOSTA** Costituisce allegato

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*16) A pagina 54 del CSA viene definito che: "Al Piano di Informazione deve essere allegata lo schema di massima dello Carta dei Servizi." Quesito: si richiede se è corretto ritenere che la carta dei servizi debba costituire un ulteriore allegato all'offerta tecnico qualitativa, anche se non sono previsti allegati nell'Art. 9.2 del Disciplinare di gara, poiché non si riscontra un piano di informazione come subcriterio di attribuzione dei punteggi.*

**RISPOSTA** Costituisce allegato

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*17) Nel CSA non è indicato quali oneri relativi all'utilizzo del Centro di Cottura comunale, saranno a carico dell'impresa aggiudicataria e qualia carico del Comune. I*

**RISPOSTA** Sono a carico del fornitore tutte le spese e le utenze relative alla gestione del servizio. A titolo esemplificativo e non esaustivo: spese per le utenze telefoniche (compreso allacciamento iniziale), per la fornitura di acqua, di energia elettrica, di gas, tariffa sui rifiuti e smaltimento di eventuali rifiuti speciali.

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*18) Importo dell'appalto e costo del lavoro Il CSA, in merito all'importo della gara nell'art 1 PARAGRAFO 10 riporta quanto segue: 1. Il costo della manodopera per la ristorazione scolastica è valutato presumibilmente in 7L2 ore di lavoro settimanali per 31 settimane annue e n. 22.072 ore lavorative annuo li pari ad € 203.55A34 all'anno (corrispondente od € 7.017.751,70 per la durata quinquennale del contratto). 2. Il costo della manodopera per il servizio di mensa per anziani è valutato presumibilmente in 65 ore di lavoro settimanali per 52 settimane annue, per n. 3380 ore lavorative annuali pari ad €28.340,00 all'anno (corrispondente ad € L47.700 per lo durata quinquennale del contratto). La spesa complessiva prevista per il personale è d pari o € 237.890,34 annuo pari o al 25,94% del corrispettivo annuo dell'appalto. Il suddetto valore è stato stimato tenuto conto dell'ossetto organizzativo del servizio progettato dallo stazione appaltante e dell'incidenza della forzo lavoro nel processo di produzione globale dell'appalto prevedendo tutte le figure professionali coinvolte (addetto mensa e distribuzione dei pasti presso i terminali esterni; addetti al trasporto/autisti dei posti ai terminali esterni; c.toco ed aiuto/secondo cuoco; magazziniere e dietista l dietologo e coordinatore) per il tempo utile previsto per il compimento delle operazioni lavorative Viene stimato il costo del personale per un totale di cinque anni in € 7.759.457.70.*

*3. Come stabilito al § 4.1" delle Linee Guida (in sigla LG) n.L3 dell'A.N.AC. ..., il C.C.N.L. assunto come riferimento dalla stazione appaltante ed applicabile in ragione dello pertinenza rispetto all'oggetto prevalente del presente affidamento, è quello del comparto dei dipendenti di aziende del Settore Turismo - Comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione Collettiva". Le tabelle economiche assunte come base di calcolo sono quelle ultime disponibili elaborate dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali - Direzione Generale delle Relazioni Industriali e dei Rapporti di Lavoro -Div. IV, con i costi orari "nazionali" riferiti ai minimi contrattuali conglobati mensili aggiornati a settembre*

2021, approvate con D.M.27/0512A19. Quesito: sulla base di quanto riportato sopra, come indicato nel paragrafo 10 dell'art. 1 del CSA, il costo del lavoro annuo di € 231.890,34 diviso il n. delle ore presumibili previste, pdri o 25.452 onna comportd un costo orario medio di € 9,17/ord, costo nettamente inferiore ai costi orari indicati nelle tabelle economiche cui fa riferimento il CSA stesso allegata tabella attuale Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali).

**RISPOSTA: Si fa riferimento al CCNL indicato nel CSA**

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

CHIARIMENTO 1

La legge di gara prevede l'utilizzo delle stoviglie riutilizzabili (cfr. pag. 9 del Capitolato punto f). Come espressamente previsto dai CAM per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nel plesso scolastico di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, il concorrente deve prevedere l'installazione della lavastoviglie.

Per tale ragione si chiede di poter effettuare un sopralluogo di tutti i refettori e conoscere i punti di allaccio acqua ed energia elettrica e rispettiva potenza elettrica, al fine di individuare, nel rispetto della norma, la lavastoviglie più idonea.

**RISPOSTA: Per i refettori scolastici la ditta potrà contattare i plessi interessati.**

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

CHIARIMENTO 2

Il Capitolato riporta a pag. 12 punto 1 un costo orario della manodopera ben al disotto del costo medio previsto dalle tabelle Ministeriali. Infatti se dividiamo il costo della manodopera annuale per la ristorazione scolastica pari ad 203.550,34 per il numero di ore lavorative annuali pari a 22.072 otteniamo un costo orario di 9,22. Stessa cosa accade se dividiamo il costo della manodopera annuale per il servizio di mensa per gli anziani pari ad 28.340,00 per il numero di ore lavorative annuali pari a 3.380 otteniamo un costo orario di 8,38. Si chiede pertanto di indicare il CCNL di riferimento e se il dato inserito nel Capitolato è un refuso.

**RISPOSTA: Si fa riferimento al CCNL indicato nel CSA**

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

CHIARIMENTO 3

Il Capitolato riporta a pag. 65 Sezione V Clausola sociale l'elenco del personale attualmente impiegato (dal punto c al punto j). La somma di tale elenco produce un organico di n.56 teste per un monte ore settimanale complessivo pari a 697.

E corretto intendere che il monte ore e l'organico indicato al punto a) è un refuso in quanto riporta dati assolutamente diversi da quelli elencati successivamente. Si chiede di indicare il dato corretto e la causa di tale discrepanza.

**RISPOSTA: Si fa riferimento alla tabella del personale riportata nei chiarimenti pubblicati in data 14.01.2022**

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

CHIARIMENTO 4

Il Capitolato riporta a pag. 65 Sezione V Clausola sociale l'elenco del personale attualmente impiegato (dal punto c al punto j). La somma di tale elenco produce un organico di n.56 teste per un

monte ore settimanale complessivo pari a 697. Tale dato è diverso dal dato riportato a pag. 12 del Capitolato, al punto 1 e 2, dove vengono indicate per la ristorazione scolastica 712 ore settimanale, per il servizio mensa per anziani 65 ore di lavoro settimanali. Si chiede di indicare il dato corretto.

**RISPOSTA:** Si fa riferimento alla tabella del personale riportata nei chiarimenti pubblicati in data 14.01.2022

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

CHIARIMENTO 5

Il Capitolato riporta a pag. 65 Sezione V Clausola sociale, al punto a) monte ore : n. 25452 per 58 unità per 361 ore settimanali ( Legge 68/1999), si chiede a cosa se tale dato è corretto e se da prendere in considerazione.

**RISPOSTA:** Si fa riferimento alla tabella del personale riportata nei chiarimenti pubblicati in data 14.01.2022

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

CHIARIMENTO 6

Si richiede elenco del personale attualmente in servizio con indicazione del parametro orario settimanale, mansione, livello e scatti di anzianità.

**RISPOSTA** Si riporta tabella con elenco del personale in servizio

DATA ANZIANITA'	QUALIFICA	LIVELLO	TIPO RAPPORTO
31.05.11	CUOCO	3	INDETERMINATO
02.10.19	ADD. SERVIZIO DIETA APPALTO	4	INDETERMINATO
27.09.21	CAPOGRUPPO MENSA/VICEDIRETTORE	4	INDETERMINATO
10.12.04	AUTISTA-MAGAZZINIERE	5	INDETERMINATO
01.01.08	AUTISTA-MAGAZZINIERE	5	INDETERMINATO
01.01.08	AUTISTA-MAGAZZINIERE	5	INDETERMINATO
01.10.19	SECONDO CUOCO	5	INDETERMINATO
01.10.08	SECONDO CUOCO	5	INDETERMINATO
23.12.04	AUTISTA-MAGAZZINIERE	5	INDETERMINATO
22.03.19	ADD.SERVIZIO MENSA	6	INDETERMINATO
26.03.19	ADD.SERVIZIO MENSA	6	INDETERMINATO
13.12.04	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
17.10.05	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
23.05.08	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
02.10.06	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
17.11.08	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
03.10.05	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
26.05.05	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
01.01.08	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
10.12.04	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
02.10.06	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
02.12.13	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
10.12.04	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
10.12.04	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO

02.03.19	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
01.01.08	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
19.01.06	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
17.10.05	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
11.10.07	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
10.12.04	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
03.10.05	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
11.10.07	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
01.01.08	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
03.10.05	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
09.03.05	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
10.12.04	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
10.12.05	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
03.10.05	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
01.01.08	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
12.11.07	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
02.12.13	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
18.10.07	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
10.12.04	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
14.05.08	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
03.10.05	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
10.12.04	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
01.12.04	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
13.10.14	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
12.11.07	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
03.10.05	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO
10.12.04	ADD.SERVIZIO MENSA	6S	INDETERMINATO

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

**CHIARIMENTO 7**

Il Capitolato riporta all'ART. 2 Prenotazione Pasti e Riscossione delle Rette, a pag. 14 punto a) Oneri a Carico dell'aggiudicatario, Gestione della riscossione con incasso in modalità pago-pa (specificare se è appalto di servizio o concessione). Si chiede di specificare se si intende appalto di servizio o concessione.

**RISPOSTA:** Trattasi di appalti di servizi.

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

**CHIARIMENTO 8**

Si chiede, ai fini della determinazione del rapporto tra il personale addetto alla distribuzione del pasto e l'utenza, di specificare il numero dei pasti da somministrare per ogni singola scuola.

**RISPOSTA** Si fa riferimento alla tabella esemplificativa riportata nei chiarimenti pubblicati in data 14.01.2022

**Quesito n. con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

**CHIARIMENTO 9**

Si chiede di specificare le scuole con presenza di refettori per la consumazione del pasto e le scuole in cui la consumazione del pasto avviene nelle singole classi.

**RISPOSTA:** Per i refettori scolastici la ditta potrà contattare i plessi interessati.

**IL RUP**  
**Dott.ssa Caterina NAVACH**