

CHIARIMENTO N. 1

Buongiorno, con la presente si richiedono i seguenti chiarimenti:

- 1) Si richiede a questo spett.le Ente di precisare il prezzo attuale del pasto.
- 2) Si chiede di quantificare il numero dei pasti suddiviso per:
 - ciascuna sede,
 - numero di pasti per pranzo e numero di pasti per cena,
 - specificare per il pranzo e per la cena il numero dei pasti completi e quello dei pasti alternativi.
- 3) Si richiede inoltre di definire il costo delle utenze energetiche.
- 4) Si chiede di pubblicare un elenco puntuale del personale attualmente impegnato per l'erogazione del servizio specificando:
 - monte ore settimanale, qualifica, mansione, anzianità e contratto collettivo di appartenenza di ogni singola figura indicata,
 - che trattasi di personale esclusivamente utilizzato per la produzione di pasti oggetto dell'appalto e non anche di altre eventuali commesse del gestore uscente,
 - che trattasi di personale di servizio dipendente dell'attuale gestore da almeno 180 giorni, rispetto alla data di pubblicazione della gara medesima.
- 5) Si chiede di pubblicare un elenco delle attrezzature degli arredi e delle dotazioni (es. vassoi, stoviglie ecc) precisando quali di questi siano di proprietà dell'ente e quali invece di proprietà dell'attuale gestore e che pertanto non potranno essere utilizzati dall'aggiudicatario.
- 6) Si chiede di indicare il nome dell'attuale gestore del servizio.

1

RISPOSTA

Premessa:

Ferma restando la piena disponibilità dell'Amministrazione nel fornire i chiarimenti necessari, **tutti i punti sopra richiesti sono ampiamente sviluppati nella documentazione di gara** (Progettazione preliminare, Capitolato, Disciplinare e relativi allegati) a cui pertanto si rinvia, invitando gli operatori partecipanti ad un'attenta ed accurata lettura degli stessi.

In ordine ai chiarimenti richiesti:

- 1) Il prezzo stimato del pasto è indicato **nell'art. 3** del Capitolato d'oneri, di cui di seguito si riporta uno stralcio ed al quale si rinvia per maggior completezza:

*"L'importo complessivo indicato è stato ottenuto moltiplicando una media di 150 studenti al giorno per 225 giorni di operatività del servizio per un **prezzo pro pasto a base d'asta di € 7,00** (comprensivo dell'1% del costo di trasporto). L'importo ottenuto (€ 236.250,00) è stato poi moltiplicato per la durata contrattuale (due anni)".*

2) Come specificato nella documentazione di gara, la sede del servizio mensa è unica ed è in via Alessandro Volta 37 in Viterbo (località Riello).

- Il numero di pasti è presunto : v. *supra* punto 1) . Trattandosi di servizio di nuova attivazione non è possibile allo stato quantificare il numero esatto di pasti rispettivamente per il pranzo e per la cena.

- quanto alla richiesta di specificare il n° di pasti completi e alternativi da erogarsi per pranzo e cena si precisa che non è possibile quantificarne il numero a monte in considerazione del fatto che la scelta di fruire del pasto completo ovvero di un pasto differenziato è rimessa all'utenza che fruisce del servizio stesso e trattandosi di servizio di nuova attivazione non è possibile effettuare una stima di dettaglio.

Comunque, si rinvia a quanto stabilisce il Capitolato, ed in particolare **all'art. 10**: *“L'aggiudicatario dovrà quotidianamente comprendere nella lista dei “cibi a disposizione degli utenti” almeno due primi piatti, due secondi piatti e due contorni, nel rispetto delle quantità (tabella grammature), come indicato nell'ALL. A, che è parte integrante e sostanziale del presente capitolato[...].”*

Si precisa altresì che l'articolazione dei menù costituisce criterio di valutazione dell'offerta tecnica (v. **art. 18 del Disciplinare**: criterio n. 2).

3) Allo stato il locale non ha costi di utenza in quanto il Servizio non è attivo. Per il resto, si rinvia a quanto previsto dall'art. 40 del Capitolato d'onori.

4) Come specificato nella documentazione di gara, trattasi di servizio di nuova attivazione e pertanto non c'è gestore uscente né personale da riassorbire.

5) Come specificato nella documentazione di gara, l'Ente mette a disposizione solo il locale da adibire a mensa. L'allestimento del medesimo locale (arredi, vettovaglie etc.) è a cura e a spese dell'aggiudicatario, in capo al quale rimane la proprietà delle suddette suppellettili. Si vedano in particolare **l'art. 4 del Capitolato** e **l'art. 3 del Disciplinare** ai quali si rinvia.

Tra l'altro, *“l'allestimento degli ambienti di distribuzione e consumazione pasti etc.”* costituisce uno dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica (v. **art 18 del Disciplinare**: criterio n. 7) da parte della Commissione.

6) Si veda *supra* punto 4).