Procedura Aperta per affidamento del servizio di refezione scolastica ridotto impatto ambientale per le Scuole dell'Infanzia e Primaria del Comune e per Utenze altre per gli anni scolastici 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028 - 2028/2029 e 2029/2030 - Comune di Torre d'Isola - PV

CIG: B655A0FF0C

Quesito 1

si chiede cortesemente il chiarimento in merito alla tabella 1 riportata all'ART. 3.3 del Capitolato. In particolare, il numero di pasti per ogni tipologia di utenza. Per la scuola dell'infanzia (considerando l'anno 2024 in quanto il più recente), vengono riportati 100 iscritti più 68 insegnanti; chiaramente non riteniamo plausibile che per 100 utenti/bambini ci siano 68 insegnanti. Inoltre, si chiede conferma del n° dei pasti annuali riportato in tabella pari a 11377, rispetto ai 100 alunni iscritti e al n° di giorni della scuola dell'Infanzia che mediamente è di 180 giorni all'anno.

Per la scuola Primaria, sono riportati 8 alunni per un totale di 15695 pasti annui e n° 8 insegnanti per un totale 1514 annui: crediamo si tratti di un errore; chiediamo cortesemente il numero di pasti giornalieri anche degli alunni della Primaria.

Risposta 1

Trattasi di un errore di battitura, nella tabella erano state invertite le descrizioni delle utenze (alunni-insegnati) .

Verranno ricaricati in gara i seguenti file corretti:

- CAPITOLATO SPECIALE SERVIZIO MENSA - Torre d'Isola
- 2025 Valori Riepilogo mensa Torre d'Isola N° Pasti
- 2025 Valori Riepilogo mensa Torre d'Isola Valore appalto Torre d'Isola
-

I valori finali di appalto non hanno subito variazioni.

Quesito 2

all'ART. 35.1.3 del Capitolato viene definito che "*la consegna dei pasti ai terminali attrezzati deve avvenire entro e non oltre un'ora e 15 minuti prima dell'inizio della distribuzione*". Inoltre, all'ART. 41.10 del Capitolato viene riportato *"i pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non dovrebbe superare i 120 minuti*". Si chiede cortesemente a quale dei due articoli si debba fare riferimento. Inoltre, chiediamo conferma che, per tutte e due i casi, si tratti effettivamente di un lasso di tempo così ampio, in quanto solitamente nella refezione scolastica risulta anomala come tempistica (solitamente è richiesto meno tempo). Grazie e cordiali saluti.

Risposta 2

Tra i due si conferma l'ART. 35.1.3 del Capitolato viene definito che "*la consegna dei pasti ai terminali attrezzati deve avvenire entro e non oltre un'ora e 15 minuti prima dell'inizio della distribuzione*".

Verrà ripubblicato il Capitolato corretto.

In ogni caso la finalità è quella di porre dei limiti temporali max, se si riesce a ridurli tanto meglio.

Quesito 3

All'ART. 4 del Capitolato, vengono riportati i vari commi in merito alla progettazione e riadattamento degli spazi adibiti a centro cottura e preparazione pasti. Trattandosi di investimenti e specifiche importanti, siamo a richiederVi quanto segue: - "Sarà il Comune a realizzare l'ampliamento del centro cottura unico e tutti gli impianti elettrici, termoidraulici, di aspirazione con cappe, di scarico acque, ecc., oltre alla parte edile, strutturale, di lay-out e percorsi interni" - L'O.E.A. dovrà pertanto allestire con specifiche attrezzature i nuovi spazi, intendendo anche l'allacciamento agli impianti di cui sopra da Voi predisposti?

Risposta 3

Come previsto dall'art. 4 comma 3.1" A seguito di aggiudicazione l'O.E.A. potrà, essere chiamato a prestare la propria consulenza ai fini di integrare il progetto del Centro Unico di cottura agli interventi di edilizia scolastica in corso di realizzazione.
A seguito del riadattamento degli spazi e della realizzazione del Centro Cottura Unico l'O.E.A. produrrà l'elenco delle attrezzature da sostituire e/o da integrare per lo svolgimento del servizio nel rispetto dei requisiti dalle norme vigenti e che le stesse saranno a carico dell'aggiudicatario come indicato nel capitolato " *La spesa per l'integrazione dell'allestimento e degli spazi di cui sopra è stato tenuto in debita considerazione nella valorizzazione pasto e dal contributo dell'ente, risorse di bilancio permettendo*".
L'allacciamento agli impianti sarà a cura dell'ente.

Quesito 4

1. Non comparendo in nessun documento di gara l'elenco delle attrezzature, cosiddetto inventario, si chiede cortesemente l'elenco delle attrezzature/dotazione (stoviglie, utensili, posate, ecc.) e/o se tutto quanto verrà visionato dai tecnici in fase di sopralluogo risulta di essere di proprietà del Comune di Torre d'Isola. Tale richiesta è formulata al fine di computare eventuali attrezzature non di proprietà del Comune. -
2. In riferimento alla tabella 6 "distribuzione dei pasti standard" all'ART. 29 del Capitolato, si chiede cortesemente, in merito al volontario addetto al trasporto dei pasti per i dipendenti e anziani, di quantificare stante l'attività non continuativa e costante di detto operatore, le giornate impiegate nel corso dell'ultimo anno scolastico e/o dei primi mesi del 2025. Comprenderete che tale richiesta determina una quantificazione di un possibile monte ore annuo per l'adempimento di tale servizio da parte del gestore attuale e futuro del servizio.

Risposta 4

1. Non disponendo di un inventario aggiornato, e seppur consapevoli del necessario riadattamento del centro di cottura in termini di ammodernamento delle attrezzature e dotazioni esistenti, il centro di cottura funziona regolarmente senza particolari problemi.
   Nell'ultimo periodo non sono mancate richieste di manutenzione, tutte risolte con l'intervento di personale specializzato. Il sopralluogo obbligatorio permette di prendere visione di quanto sopra indicato.
2. Attualmente tale attività è prestata da diversi operatori/volontari pertanto non è possibile quantificare le giornate impiegate. Appare dunque opportuno per

l’operatore economico, in base alla propria esperienza, pianificare in modo appropriato il servizio che deve essere erogato per il periodo da settembre a fine luglio.

Quesito 5

In riferimento all?ART. 47.10.3 del Capitolato ed anche in considerazione della proroga della scadenza, si chiede cortesemente quanto segue: la spesa di smaltimento dei rifiuti è da intendersi a totale carico del Comune? Il dubbio dello scrivente è dovuto al sopra citato articolo in cui si considerano le spese di smaltimento dei rifiuti per i soli centri refezionali. Da sopralluogo si è constatato che i centri refezionali sono attigui alla cucina. Nel caso in cui la TARI della sola superficie della cucina fosse a carico del gestore, si chiede l?importo stimato annuo.

Risposta 5

In merito al quesito si conferma che le spese per lo smaltimento e il ritiro dei rifiuti prodotti presso sia dei centri refezionali che del centro cottura sono a carico dell’ente, mentre la gestione dei rifiuti spetta all’operatore economico aggiudicatario.