Procedura Aperta per affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni e insegnanti della Scuola Infanzia e della Scuola Primaria. Durata 3 anni + 2 anni di proroga - Comune di Bonemerse CR

CIG: B7A2E7D4DE

Quesito 1
Nel capitolato si fa riferimento inizialmente alla presenza di una cucina comunale situata presso la Scuola Primaria , nei pressi anche della Scuola dell'Infanzia, da impiegare per la preparazione dei pasti. (che si evince anche dalla planimetria) Tuttavia, in altri punti successivi del documento, sembrerebbe emergere la necessità per l'operatore economico di disporre di una propria struttura per la produzione dei pasti, creando così un'apparente incongruenza. Si chiede pertanto di chiarire se la cucina comunale sia effettivamente esistente, funzionante e messa a disposizione dell'aggiudicatario per l'intera durata dell'appalto, oppure se sia invece richiesta una cucina di proprietà dell'operatore economico. A tal proposito, si chiede anche di chiarire se il centro di cottura di cui si fa richiesta nel disciplinare al punto "*Capitolo A.1 Organizzazione del Servizio sub criterio e. Distanza chilometrica Cento Cottura*", sia un centro cottura di emergenza, quindi da impiegare in alternativa all'eventuale centro di cottura comunale, qualora fossero riscontrati degli impedimenti temporanei al suo utilizzo, oppure sia un centro cottura di proprietà dell'operatore economico per l'intero espletamento del servizio di refezione scolastica durante tutta la durata dell'appalto, e soprattutto se la mancata disponibilità causa l'esclusione dalla procedura.

Risposta 1
Il Capitolato Speciale d'Appalto riporta riferimenti alla cucina dell'Ente (come da planimetria allegata), in quanto tale struttura, pur non configurandosi come centro di cottura principale, è utilizzata come presidio di supporto al servizio.
In particolare, la cucina comunale è impiegata per operazioni di scodellamento, per il riscaldamento di alcune pietanze (es. pizza), nonché per la cottura della pasta.

Pur trattandosi formalmente di un servizio di refezione scolastica con preparazione dei pasti in modalità trasportata, in accordo con il gestore e nell'ottica di garantire una migliore qualità del servizio offerto all'utenza, negli ultimi anni si è condivisa la possibilità di svolgere in loco la cottura della pasta, proprio per migliorarne la qualità organolettica e la gradevolezza al consumo.

Pertanto, la cucina comunale non rappresenta il centro di produzione principale, ma una struttura di appoggio che contribuisce a elevare il livello qualitativo del servizio.

Relativamente al centro di cottura menzionato nel criterio tecnico "*A.1 Organizzazione del Servizio – sub criterio e) Distanza chilometrica Centro Cottura*", si precisa che trattasi del centro cottura di proprietà del concorrente, che sarà utilizzato per l'intera durata dell'appalto per la produzione dei pasti. Esso non è da intendersi come centro di cottura di emergenza.

Essendo il servizio un trasportato, **il concorrente deve necessariamente avere disponibilità del suo centro cottura**, il criterio A.1 sub criterio lettera e) distribuisce

proporzionalmente i 4 punti del criterio, in base alla distanza chilometrica dei centri cottura indicati dai concorrenti.

Si segnala infine che un eventuale centro cottura di emergenza è invece oggetto di valutazione distinta all'interno del criterio "*A.1 Organizzazione del Servizio – sub criterio c*".