

# AGGREGAZIONE CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

presso Ente Capofila Comunità Montana di Valle Sabbia via Gen. Reverberi 2, 25070 Vestone (BS)

COMUNI AGGREGATI: Agnosine, Anfo, Azienda Speciale Evaristo Almici di Rezzato, Azienda Speciale Tignale Servizi Manlio Bonincontri, Barghe, Bione, Capovalle, Idro, Lavenone, Odolo, Pertica Alta, Pertica Bassa, Preseglie, Provaglio Val Sabbia, Roè Volciano, Sabbio Chiese, Treviso Bresciano, Villanuova Sul Clisi, Vestone, Vobarno. Tel. 0365-87.77
Fax: 0365-87.77.200
Email: cuc@cmvs.it
PEC: protocollo@pec.cmvs.it

OGGETTO: Procedura negoziata per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per l'Azienda Speciale "Evaristo Almici", l'R.S.A. "Evaristo Almici", il C.D.I. "Giancarlo Serioli" ed il C.D.D. "Natale Elli" di Rezzato (BS). CIG: 9010433C86

# Chiarimenti n. 1

Considerato che sono stati posti alcuni quesiti in riferimento alla procedura aperta di cui in oggetto, con la presente, al fine di agevolare la buona riuscita della procedura, si vuole comunicare a tutti gli interessati le suddette informazioni:

# 1. QUESITO:

Al punto 7.3 lettera "a" di pagina 6 del disciplinare cosa si intende per PASTI PREPARATI COMPRENSIVI ANCHE DELL'ATTIVITA' DI DISTRIBUZIONE? Noi come requisito possiamo avere i pasti richiesti ma di solito nelle RSA la distribuzione è un servizio distinto dalla produzione, perché viene effettuato dalle OSA nei reparti.

#### RISPOSTA:

Il requisito può essere soddisfatto anche dall'attività di sola preparazione pasti e consegna franco cucina.

#### 2. QUESITO:

Si chiede di specificare se i 180.000 pasti dichiarati debbano essere tassativamente comprensivi di produzione e distribuzione o possano essere disgiunti nella dimostrazione del requisito (ovvero si servizi diversi).

# **RISPOSTA:**

Vedasi risposta al quesito n. 1.

# 3. QUESITO:

In caso di avvalimento per la parte distribuzione, essendo la stessa un'attività accessoria e non primaria e quindi difficilmente tracciabile in contratto, fatture, ecc, si chiede se la stessa può essere auto certificata in aggiunta alle eventuali certificazioni di servizio.

#### RISPOSTA:

L'autocertificazione dei requisiti (DPR n. 445/2000) è un diritto di qualsiasi operatore economico (avvalente o ausiliario).

# 4. QUESITO:

Si prega di indicare, a riguardo del capitolo PARTE V – Specifiche della fornitura – i beni non alimentari, il numero da fornire per ciascuna attrezzatura e dotazione, quali: n. di gastronorm in acciaio con coperchio con guarnizione a tenuta, n. di contenitori termici, n. di pietanziere termiche, n. di brocche con coperchio.

#### RISPOSTA:

Le imprese concorrenti sono vincolate al sopralluogo e tale impegno ha anche la finalità di stimare le dotazioni necessarie al servizio (con l'ausilio delle informazioni presenti nell'Allegato S1); proprio per questo motivo l'Allegato S1 precisa che le dotazioni previste dalla Parte V devono essere fornite <<... in numero tale da garantire la corretta esecuzione del servizio;>>.

------

# 5. QUESITO:

In merito all'allegato S5 si chiede di specificare di che tipologia devono essere gli 80 vassoi riutilizzabili e se sono già presenti e di proprietà della RSA.

# **RISPOSTA:**

Avendone chiesta la disponibilità, i vassoi non sono ovviamente presenti in RSA. I vassoi richiesti sono semplici supporti alla consegna e gestione dei piatti da parte dei commensali (come tipicamente avviene nelle feste all'aperto) e resteranno di proprietà dell'Organizzazione; la stessa potrà comunque proporre specifiche soluzioni al Committente durante la fase organizzativa della Festa dell'estate.

.....

# 6. QUESITO:

Nell'allegato S5, per la Festa dell'Estate, si richiama nella sezione "Servizio richiesto" il COMMA 4 del quale non si trova una corrispondenza. Si prega di fornire il documento Comma 4.

#### RISPOSTA:

Il comma 4 è presente a pagina 2 e così recita <<4. Durante la Festa d'Estate l'Organizzazione è tenuta a fornire tutto il materiale monouso biodegradabile necessario, n° 80 vassoi riutilizzabili e le attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio. L'Organizzazione è tenuta, inoltre, a fornire personale per la gestione della cucina e degli approvvigionamenti durante lo svolgimento della festa.>>.

#### 7. QUESITO:

Si richiedono le planimetrie in formato dwg dei locali oggetto del servizio, locali cucina, locali del CDI, locali distribuzione di RSA e CDI.

#### **RISPOSTA:**

Si allegano le planimetrie dei locali in formato PDF, in quanto non in possesso del formato DWG (modificabile).

(Control and Control and Contr

# 8. QUESITO:

Per predisporre un adeguato piano delle manutenzioni, si richiede di fornire la lista delle attrezzature e degli arredi, con indicazione di marca, modello, anno di acquisto, presenti presso la cucina della RSA e presso il locale di servizio del CDD.

#### RISPOSTA:

Le imprese concorrenti sono vincolate al sopralluogo e tale impegno ha anche la finalità di raccogliere informazioni circa la consistenza delle dotazioni in attrezzature ed arredi. In ogni caso si allega, a titolo indicativo e non esaustivo, il censimento delle attrezzature effettuato ad aprile 2021.

#### 9. QUESITO:

Si chiede conferma che il prezzo del pasto degli educatori del CDD sia pari a 5,20€.

# **RISPOSTA:**

Si conferma, non essendo, per scelta, diversamente specificato.

......

# 10. QUESITO:

Si chiede di comunicare il prezzo del pasto dei dipendenti della RSA.

# RISPOSTA:

Il prezzo del pasto per i dipendenti della RSA è da considerarsi equiparato a quello degli educatori del C.D.D..

Il Responsabile di Gara

Dott.ssa Augusta Cavagnini