

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO SERVIZIO
DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DEI COMUNI FACENTI PARTE
DELL'UNIONE DELLE TERRE DI ACAYA E DI ROCA**

CIG 6493094EA9

RISPOSTA A QUESITI FORMULATI DA DITTA INTERESSATA ALLA GARA

QUESITO A)

Atteso che, da capitolato, è previsto *“I pasti dovranno essere preparati prioritariamente presso le cucine dei comuni facenti parte dell’Unione site in Vernole presso la sede della scuola dell’infanzia statale di via Livio De Carlo 1, in Melendugno, presso la scuola dell’infanzia di via De Gasperi, in Borgagne, presso la scuola dell’infanzia di via De Amicis e in Castri di Lecce presso i locali comunali siti in via Pascoli SN”*, si chiede di confermare la possibilità di utilizzare le cucine di Castri anche per le scuole primarie di Vernole, così come emerso dal sopralluogo svolto.

RISPOSTA A QUESITO A)

Non vi sono preclusioni all'utilizzazione delle cucine di Castri di Lecce per la preparazione anche dei pasti destinati alle scuole primarie di Vernole.

In generale l'utilizzazione delle cucine è lasciata all'autonoma capacità/possibilità organizzativa dell'appaltatore, che dovrà comunque improntare l'organizzazione del servizio ai principi di efficienza ed economicità, conformemente ai limiti imposti dalle norme tecniche che disciplinano la materia.

QUESITO B)

Sempre da sopralluogo è emerso, a Melendugno, la presenza di due ulteriori asili privati che vengono attualmente serviti dalle cucine comunali. Si chiede pertanto di specificare se tali scuole verranno incluse nel perimetro del servizio e, pertanto, vi sarà la possibilità di servirle dalle cucine dell'Unione o se tali scuole debbano avere un accordo privato con l'appaltatore.

RISPOSTA A QUESITO B)

I plessi scolastici e gli ordini di scuole oggetto della procedura di gara sono quelli indicati nel bando e quindi, in caso di necessità e richiesta da parte di ulteriori “asili privati”, gli stessi dovranno eventualmente attivare accordi privati con l'appaltatore.

QUESITO C)

Si chiede infine di specificare se, il centro cottura di emergenza e/o alternativo destinato alla ristorazione collettiva, idoneo alla preparazione di un numero di pasti adeguato all'utenza di cui al presente appalto (minimo 500 pasti/giorno), debba avere una capacità produttiva di almeno 500

pasti o una **capacità produttiva residua** di almeno 500 pasti.

RISPOSTA A QUESITO C)

La ratio del bando è quella di garantire, anche nel caso estremo dell'inutilizzabilità di tutti i centri cottura dei comuni dell'Unione, la possibilità di somministrare il servizio con pasti preparati altrove. In base a tale esigenza appare del tutto logico che il centro cottura di “emergenza/alternativo” debba poter soddisfare, in caso di necessità, anche l'intero fabbisogno e quindi debba avere una capacità produttiva “residua” di almeno 500 pasti/giorno.

Si ritiene utile pubblicare in allegato l'elenco delle attrezzature appartenenti ai Comuni.

Per quanto riguarda le attrezzature, è evidente che gli elementi non in dotazione ai comuni e ritenuti necessari all'espletamento del servizio devono essere forniti dalla ditta appaltatrice per il periodo contrattuale.

Melendugno, 16-12-2015

f.TO

Il RUP Dr. Salvatore Gabrieli