



Comune di Alberobello

Città metropolitana di Bari
Settore Servizi alla Persona



OGGETTO: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di fornitura, trasporto e somministrazione pasti caldi per le mense scolastiche – CIG:694041754A.

QUESITI RICHIESTI CON RISPOSTA E CHIARIMENTI

Q.n.1: In riferimento al requisito di capacità tecnica(punto 6c del disciplinare di gara a pag.17) viene chiesto che siano indicati i servizi analoghi svolti nei confronti di Enti pubblici negli ultimi tre anni dalla data di pubblicazione del bando a ritroso, in considerazione che il bando è stato pubblicato il 12 gennaio 2017 gli anni di riferimento si devono intendere gli anni 2014/201/2016 anche se l'anno finanziario 2016 è ancora in fase di chiusura e approvazione o si deve far riferimento agli ultimi tre esercizi finanziari approvati così come richiesto nei requisiti di carattere economico finanziari (punto 6b del disciplinare di gara a pag.17) e quindi gli anni 2013/2014/2015?

R.: Stante la possibilità dell'approvazione degli esercizi finanziari entro il mese di aprile dell'anno successivo si chiarisce che gli esercizi finanziari da prendere in considerazione sono gli anni 2013/2014/2015;

Q.n.2: Al punto 14) a pag.33 del disciplinare di gara si richiede di chiarire: di aver partecipato alla preparazione della procedura di gara nelle forme e nei modi di cui all'art.66 comma 2 e/o all'art.67 comma 1 del Codice può codesta Amministrazione chiarire meglio cosa vuole intendere?

R: Per la stesura del disciplinare di gara e della modulistica è stata usata quella di carattere generale utilizzata dalla Centrale Unica di Committenza per tutti i tipi di bando. Per la gara in oggetto tale dichiarazione è da ritenersi non appropriata e quindi da non considerare;

Q.n.3: A pagina 24 del disciplinare di gara nel punto 2 relativo all'istanza di partecipazione viene richiesto di indicare le parti di servizio per le quali si intende ricorrere al subappalto, tale richiesta sembra in contrasto con quanto è indicato al paragrafo 4.7.Subappalto: E' fatto divieto di cessione del contratto a terzi e di subappalto del servizio, salvo decadenza e/o risoluzione per legge del contratto stesso, pertanto si richiede se tratta di solo eventuale errore?

R: Si conferma il divieto di subappalto. Il punto 2 della pagina 24 del disciplinare e da ritenersi errato e quindi nullo.

Q. n.4: Si richiede l'elenco del personale impiegato nel servizio:

R: Di seguito si fornisce il numero del personale impiegato per il servizio di somministrazione mensa scolastica:

Numero addetti	Livello	Monte ore settimanali	Scatti di anzianità
1	3	40	1
2	4	58,25	4
1	5	15,5	0
14	6	74,80	0
1	7	15,66	0

Di seguito si porta a conoscenza del nuovo elenco dell'attrezzatura, **utilizzabile**, di proprietà comunale che sarà data in concessione per il servizio di cui all'appalto in oggetto, in sostituzione della tabella indicata nel capitolato:

ELENCO ATTREZZATURE DI PROPRIETA' COMUNALE IN DOTAZIONE ALLA CUCINA CENTRALIZZATA E REFETTORI

Materiale della Cucina centralizzata

- N° 1 Lavandino doppia vasca e doppio sgocciolatoio con ripiano inferiore;
- N° 1 Lavandino in acciaio inox una vasca e sgocciolatoio;
- N° 1 Cappa in acciaio inox con aspiratore;
- N° 1 Scaffale in lamiera verniciata 4 ripiani;
- N° 2 Cucine 4 fuochi con forno;
- N° 7 Teglie forno in alluminio;
- N° 7 Pentole in alluminio con coperchi;
- N° 3 Pentole in acciaio inox con coperchi;
- N° 1 Passatutto grandi;
- N° 1 Passatutto piccolo;
- N° 2 Scolapasta ad immersione con manico in alluminio;
- N° 2 Cucchiari in legno;
- N° 2 Schiumarole;
- N° 4 Coppe in acciaio;
- N° 2 Bacinelle GN 1/1 con coperchi normali;
- N° 1 Tagliere in legno;
- N° 2 Boccali in plastica;
- N° 1 Armadio frigo mod.GE 700 ditta ISA TNSS;
- N° 1 Forno a convezione a gas mod.FG 110M della ditta LAINOX;
- N° 1 Lavello su gambe con ripiano inferiore mod.BLQR 18 DX della ditta SILKO;
- N° 1 Lavello su gambe con ripiano inferiore mod.BLQR 07 della ditta SILKO;
- N° 1 Tavolo su gambe mod.BTQ12 della ditta SILKO;
- N° 1 Tavolo su gambe con ripiano inferiore mod.BTQR20 della ditta SILKO;
- N° 1 Scaffale di deposito ditta PILIP;
- N° 1 Scaffali di deposito ditta PILIP;
- N° 5 Griglie forno GN 1/1 ditta LAINOX;
- N° 3 Cestello rete GN 1/1 ditta LAINOX;
- N° 7 Bacinelle GASTRONORM BLANCO GN 1/1 H. 40 mm.;
- N° 6 Coperchi BLANCO GN 1/1;
- N° 6 Bacinelle GASTRONORM BLANCO GN 1/2 H. 200 mm.;
- N° 6 Coperchi BLANCO a tenuta GN 1/2 ;
- N° 12 Bacinelle GASTRONORM BLANCO GN 1/4 H. 200 mm.;
- N° 12 Coperchi BLANCO 1/4 ;
- N° 6 Contenitore alimentare dimensione mm.60x40x29;
- N° 6 Coperchi alimentari dimensioni mm.60x40;
- N° 1 Rubinetto monoforo ditta SILKO comandi a leva costruzione in acciaio inox 18/10.

Materiale dei Refettori



Comune di Alberobello

Città metropolitana di Bari
Settore Servizi alla Persona



REFETTORIO E LOCALE DISPENSA SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE FRAZIONE COREGGIA:

n.2 carrelli trasporto vivande; n.1 lavello; n.2 tavoli per appoggio contenitori vivande; mestoli; schiumarole; piatti in ceramica, posate, tovaglie, tavoli e sedie per il refettorio(in numero sufficiente rispetto all'utenza);

REFETTORIO E LOCALE DISPENSA SCUOLA MATERNA "GUARELLA"

n.1 carrello trasporto vivande; n.1 lavello; n.1 tavolo per appoggio contenitori vivande; mestoli; schiumarole; piatti in ceramica, posate, tovaglie, tavoli e sedie per il refettorio(in numero sufficiente rispetto all'utenza)

REFETTORIO E LOCALE DISPENSA SCUOLA MATERNA "NOTARNICOLA"

n.2 carrelli trasporto vivande; n.1 lavello; n.1 tavolo per appoggio contenitori vivande; mestoli; schiumarole; piatti in ceramica, posate, tovaglie, tavoli e sedie per il refettorio(in numero sufficiente rispetto all'utenza)

REFETTORIO E LOCALE DISPENSA SCUOLA ELEMENTARE "LASORTE"

n.1 carrello trasporto vivande; n.1 lavello; n.1 tavolo per appoggio contenitori vivande; n.1 frigorifero; mestoli; schiumarole; piatti in ceramica, posate, tovaglie, tavoli e sedie per il refettorio(in numero sufficiente rispetto all'utenza)

REFETTORIO E LOCALE DISPENSA SCUOLA ELEMENTARE "D.MOREA"

n.2 carrelli trasporto vivande; n.1 lavello; n.2 tavoli per appoggio contenitori vivande; mestoli; schiumarole; piatti in ceramica, posate, tovaglie, tavoli e sedie per il refettorio(in numero sufficiente rispetto all'utenza)

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
Sebastiano SALAMIDA