



**Centrale Unica di Committenza  
della Penisola Sorrentina  
Stazione unica appaltante**

**Comune di Sant'Agnello**



Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio triennale della ristorazione scolastica rivolto alle scuole statali dell'infanzia e primarie del Comune di Sant'Agnello a ridotto impatto ambientale ai sensi dell'art. 34 del Codice degli Appalti integrando i criteri di sostenibilità ambientale con l'applicazione dei CAM - D.M. n.65 del 10 marzo 2020

CIG: 9712900AA2

**FAQ AGGIORNATE AL 14 APRILE 2023**

<b>Quesito n. 4</b>	<b>Risposta n. 4</b>
<p>“con riferimento alla gara in oggetto, si formulano i seguenti chiarimenti: 1. indicazione del numero di utenti interessati al servizio distinti per infanzia e primaria per ogni plesso; 2. indicazione del contratto del personale se a tempo determinato o indeterminato; 3. elenco delle attrezzature presenti nelle cucine di proprietà dell'ente; 4. indicazione del numero di turni di somministrazione pasti per ogni scuola. In attesa di riscontro, cordiali saluti</p>	<p>A riscontro di quanto richiesto :</p> <p>1.Come precisato in sede di sopralluogo al momento non è possibile indicare il numero preciso degli alunni destinati ai tre plessi di refezione (Capoluogo -Colli- Via Ciampa), in quanto la formazione delle classi/sezioni sarà predisposta dall'Istituto Comprensivo nei primi giorni di settembre, anche in attesa di approvazione del calendario scolastico 2023/2024 . Si è inoltre specificato che il servizio prenderà avvio indicativamente per la data del 01/10/2023. Ecco perché, si richiamano espressamente le indicazioni di cui all'art. 3 del Capitolato Speciale d'Appalto, ove viene indicato il numero totale presunto dei pasti erogati, nonché la suddivisione tra alunni e docenti, calcolato sulla base degli anni scolastici precedenti;</p> <p>2. La tipologia di personale, attualmente in forza al soggetto uscente, è riportato nell' allegato della documentazione di gara denominato “ Elenco organico “ . I lavoratori dipendenti della ditta uscente erano assunti con contratto a tempo indeterminato.</p> <p>3. In riferimento all'elenco delle attrezzature catalogate “Beni strumentali dell' Ente Comunale “ in uso presso i Centri di Cottura, si rappresenta che tale dato è agevolmente evincibile mediante sopralluogo (obbligatorio) finalizzato proprio a verificare lo stato del centro di cottura e le attrezzature ivi presenti.</p> <p>Ad ogni modo, l'elenco di tutto quanto dato in consegna ed il relativo stato d'uso risulterà da apposito verbale redatto e sottoscritto dalle parti prima dell'inizio dell'appalto, come enumerato all' art. 7 del CSA. Si allega, ultimo verbale di consegna relativo al precedente affidamento.</p>

	<p>4. In riferimento all'orario e turni di distribuzione scuola infanzia e scuola primaria, si richiama espressamente quanto indicato nell'art. 3 del CSA ,in particolare si segnala che il numero dei pasti da servire dipende dall'organizzazione degli orari scolastici che saranno definiti sulla base delle decisioni delle istituzioni scolastiche e dalla normativa del settore , nei mesi addivenire ..</p>
--	---

<b>Quesito n. 5</b>	<b>Risposta n. 5</b>
<p>"con riferimento ai criteri 2.1 e 2.2 dell'offerta tecnica, si chiede se per l'attribuzione dei punteggi bisogna allegare esclusivamente una dichiarazione sottoscritta dalla concorrente in relazione ai prodotti offerti. In attesa di riscontro, cordiali saluti</p>	<p>Per l'attribuzione del punteggio bisogna fare espresso riferimento a quanto riportato nella tabella rubricata "Criteri Offerta Tecnica" nella colonna "Documentazione da caricare sul portale". Pertanto, ove richiesto è necessario allegare le dichiarazioni, nel rispetto del Disciplinare tecnico e della normativa vigente in materia.</p>

<b>Quesito n. 6</b>	<b>Risposta n. 6</b>
<p>"si chiede se per la somministrazione dei pasti bisogna utilizzare stoviglieria biodegradabile o riutilizzabile (es. in polycarbonato, ceramica ecc..) e si chiedono chiarimenti in relazione alla loro sanificazione. In attesa di riscontro, cordiali saluti</p>	<p>A riscontro si riporta quanto segue: Gli alunni dell' Istituto Comprensivo destinato al servizio, per la consumazione del loro pasto nel refettorio, utilizzano" kit Mensa" ( Posate, piatti e bicchieri ) portato da casa, personali e riutilizzabili per un contributo all'ambiente e evitare ogni forma di spreco. La sanificazione dei locali e delle attrezzature è oggetto dettagliato del CSA art. 9 .</p>

<b>Quesito n. 7</b>	<b>Risposta n. 7</b>
<p>"Buongiorno, esaminati gli articoli 12 e 13 del CSA si rileva che vengono citati i CAM 2020 in entrambi gli articoli, ma nel 12 sono individuati i requisiti minimi dei CAM precedenti. Si chiede se ci si debba rifare ai requisiti indicati dell'articolo 13 che risultano in linea con i CAM 2020 e quindi non considerare quanto indicato nell'articolo 12.</p>	<p>A riscontro si riporta quanto segue: Il CSA per una completezza di norme citate riporta espressamente entrambe le denominazioni dei CAM . Per logica , a livello operativo , la norma successiva ingloba e recepisce la precedente che , di fatto è la " determinazione attuativa ." Pertanto la normativa da osservare è relativa a quanto riportato nel D. M. n. 65 del 10/03/2020.</p>

<b>Quesito n. 8</b>	<b>Risposta n. 8</b>
<p>“Buongiorno, con riferimento al criterio 1.1, si chiede che cosa s’intenda in maniera specifica per “formazione dell’archivio”. Cordiali saluti.</p>	<p>A riscontro di quanto segue :  Relativamente al punto 1 del Disciplinare di Gara , denominato “ Organizzazione del servizio e del personale “ si precisa che: nel sub criterio 1.1 si intende la formazione di un archivio costituito da una piattaforma digitale tramite la quale è possibile gestire le eventuali generalità dei fruitori del servizio di refezione, rendendo disponibile, mediante un’applicazione o sito internet , anche per l’utente la possibilità di gestire il proprio profilo personale.</p>
<b>Quesito n. 9</b>	
<p>Buongiorno, Con riferimento al criterio di valutazione 2.1 si conferma che i prodotti locali debbano essere “alternativamente” bio, dop o igp e che pertanto il segno grafico del trattino possa essere sostituito con la congiunzione con valore disgiuntivo “o”, e che pertanto debbano essere letti come “Prodotti Biologici: BIO o Dop o IGP “locali””? Cordiali saluti.</p>	<p>A riscontro di quanto segue :  La lettura del criterio 2.1 del Disciplinare di Gara riporta : Sarà attribuito 1 punto per ogni prodotto aggiuntivo BIO- Dop -IGP “locali”.  Si precisa che il segno grafico del trattino è inteso ,di logica, come congiunzione con valore disgiuntivo “o”, e che pertanto debbano essere letti come “Prodotti Biologici: BIO o Dop o IGP “locali””.</p>

Il Responsabile Unico del procedimento

Anna Granata

*Firma autografa omessa ai sensi dell’art. 3 D.lgs. n. 39/1993*



## COMUNE DI SANT'AGNELLO

PROVINCIA DI NAPOLI

PIAZZA MATTEOTTI N°24 - C.A.P. 80065 - C.F. 82007930637

TEL./FAX 0815332221 - TEL 0815332259

Prot 18830

Del 19 Ottobre 2015

### GESTIONE MENSE SCOLASTICHE PERIODO OTTOBRE/ DICEMBRE 2014 ATTREZZATURA IN DOTAZIONE

Scuola dell'Infanzia e Primaria "G.FIODO"

#### Attrezzature

1. Cucina 2forni/ 8 fuochi Zanussi mod. 1610
2. Armadio dispensa Zanussi AS 2000
3. Lavatoio Zanussi mod. 2426, completo di gruppo acqua e gruppo sifone
4. Armadio frigorifero ventilato Zanussi mod. ACR 110
5. Lavatoio acciaio inox due vasche/ gocciolatoio, completo di gruppo acqua e gruppo sifone
6. N°1 colapasta
7. Tutto il pentolame di forma e grandezza
8. Stoviglie varie
9. N°6 Teglie da forno
10. Mestoli da cucina

*AS*



## COMUNE DI SANT'AGNELLO

PROVINCIA DI NAPOLI

PIAZZA MATTEOTTI N°24 - C.A.P. 80065 - C.F. 82007930637

TEL./FAX 0815332221 - TEL 0815332259

### Scuola dell' Infanzia "Via Ciampa"

1. N°1 lavello due vasche in acciaio
2. N°1 cucina con forno e cappa
3. N°2 carrelli in acciaio
4. N°1 carrello piccolo
5. N°2 carrelli in acciaio ( rotto)
6. N°1 pentola alta ( precedente ditta Quadrelle - mai ritirata)
7. N°6 pentole grandi e piccole + coperchi
8. N°1 colapasta e N°1 zuppiera
9. N°4 contenitori rotondi da forno
10. N° 1 teglia grande
11. Tutte le stoviglie e arredamento cucina
12. N°2 armadietti

### Scuola dell' Infanzia e Primaria "Colli di Fontanelle"

1. N°1 cucina a 4 fuochi/ cappa/ forno
2. N°1 lavello a due vasche
3. N°1 armadio in acciaio piccolo
4. N°1 frigorifero
5. N°1 bilancia in rame ( non funzionante)
6. N°1 apriscatole manuale
7. Pentola Grande N°8 N°3 pentole piccole
8. N°3 teglie grandi N°4 teglie piccole



## COMUNE DI SANT'AGNELLO

PROVINCIA DI NAPOLI

PIAZZA MATTEOTTI N°24 - C.A.P. 80065 - C.F. 82007930637

TEL./FAX 0815332221 - TEL 0815332259

9. N°2 passaverdure
10. N°3 ciotole acciaio
11. N°2 armadietti
12. Tutti i mestoli e stoviglie
13. N°2 carrelli in acciaio
14. N°2 contenitori a vasca di plastica
15. N°1 friggitrice (rotta)
16. N°1 tritacarne (rotto)
17. N°1 griglia elettrica (rotta)
18. Bilancia in rame tipo antico ( non funzionante)
19. N°3 bacinelle N°1 Colapasta
20. Tutto l'arredamento cucina

Responsabile Ufficio Scuola

Dott. ssa Antonella Di SIVO