



OGGETTO:	p/c del <b>COMUNE DI: MONTEPRANDONE</b>
	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL
	<b>SERVIZIO DI RISTORAZIONE - MENSA SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA DI CENTOBUCHI E SCUOLA DELL’INFANZIA DI COLLEGIOIOSO. AA.SS. 2018/2019 - 2019/2020</b>
	<b>CIG: 7567453BC2</b>
	<b>Scadenza presentazione offerte: 05 settembre 2018, ore 13.00</b>

### Quesito n. 2

Si chiede di conoscere:

- Il costo dei canoni di locazione mensili del centro di cottura esterno e se tale locazione è da intendersi per tutti e dodici i mesi dell’anno oppure solamente per i mesi del periodo scolastico;
- I costi delle utenze del centro cottura esterno, nel caso in cui essi siano da sostenersi dall’aggiudicatario. Si chiede pertanto di chiarire se i predetti costi siano a carico dell’impresa aggiudicataria oppure della Stazione Appaltante;
- I costi relativi al pattume e se essi sono a carico dell’impresa aggiudicataria oppure della Stazione Appaltante;
- Il numero in percentuale dei tickets/buoni pasto rimasti non riscossi nei confronti dei genitori degli alunni (relazione di insoluti);

### Risposta del Rup del Comune di Montepandone al quesito n. 2

- Il canone di locazione mensile del Centro Cottura di Via Giovanni XXIII n.41, a carico dell’impresa aggiudicataria, è di €1.100,00 mensile per 12 mesi e quindi pari a €13.200,00 annui;
- I costi delle utenze del centro cottura esterno sono a carico dell’impresa aggiudicataria e nel 2017 sono stati ca. € 8.000,00 tra luce, gas, acqua;
- I costi della TARI del centro cottura esterno sono a carico dell’impresa aggiudicataria e nel 2017 sono stati € 3.116,00 annui;
- L’attuale gestore ha comunicato una morosità di ca. € 28.500,00 nel pagamento del corrispettivo mensa da parte degli utenti verificatosi nell’intera durata contrattuale (anni scolastici 2016/2017 e 2017/2018) pari a ca. il 3,9 % dell’importo contrattuale presunto (€725.545,60)

### Quesito n. 3

Si chiede di conoscere la percentuale di ribasso contenuta nell’offerta economica con cui la precedente aggiudicataria ha vinto la precedente gara d’appalto per il medesimo servizio di cui all’oggetto;



**Risposta al quesito 3:**

Il dato non è necessario ai fini della formulazione dell'offerta.

**Quesito n. 4:**

Si chiedono la planimetria ed il disegno della cucina;

**Risposta al quesito 4:**

Si provvede a pubblicare l'elaborato "planimetria-centro-cottura-giovanni XXIII, 41"

**Quesito n. 5:**

Si chiede una copia del menu.

**Risposta al quesito 5:**

Il menu, comprensivo di ingredienti e grammature, è già pubblicato tra la documentazione di gara.

Il Dirigente  
F.to Dott. Lucia Marinangeli