

QUESITO Operatore Economico

SALVE, AVREI BISOGNO DI SAPERE SUL LOTTO 2, CHI VERRÀ ASSEGNATO IL LOTTO SOLO DI FORNITURE DERRATE? OPPURE DOVRÀ OCCUPARSI ANCHE DI CUCINARE? POI UN ALTRO PUNTO, BISOGNA CUCINARE IN SEDE? OPPURE BISOGNA AVERE UNA PROPRIA CUCINA?

Risposta.

Con riferimento al quesito formulato da codesta rispettabile Ditta, si rappresenta, in primo luogo, che la descrizione del servizio da espletare è già indicata analiticamente nel Capitolato d'appalto e nei suoi allegati e nel disciplinare di gara. Ciononostante, si forniscono di seguito alcuni chiarimenti.

L'oggetto dell'appalto per il lotto 2 (IPM Potenza) ricomprende i seguenti servizi:

1. **Servizio di ristorazione per i minori e giovani adulti ospiti**, che comprende l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature, in ogni caso, occorrenti per l'esecuzione dell'appalto, la fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti (colazione, pranzo merenda e cena), la preparazione e la cottura dei pasti presso la cucina dell'Istituto con l'utilizzo in comodato d'uso dei locali e dei materiali ivi disponibili, di proprietà dell'Amministrazione, nonché la fornitura delle attrezzature in ogni caso occorrenti per l'esecuzione dell'appalto. Inoltre, la ditta dovrà curare la fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti e il loro trasporto dai locali di produzione dei pasti stessi a quelli dell'Istituto adibiti alla loro consumazione.
2. **Servizio di ristorazione per il personale** di Polizia penitenziaria e del personale del Comparto "Funzioni Centrali" dell'Istituto Penale per i Minorenni e dell'Ufficio di Servizio Sociale per i Minorenni ed eventuale personale in servizio di missione fuori sede, ovvero altri soggetti autorizzati dall'Amministrazione alla fruizione dei pasti, consistente nella preparazione e nella somministrazione in modalità self-service dei pasti stessi (pranzo e cena). Il servizio comprende l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature in ogni caso occorrenti per l'esecuzione dell'appalto, la fornitura del corredo necessario alla consumazione dei pasti, in base alla vigente normativa in materia di materiali monouso ed il trasporto dei pasti prodotti dai locali di preparazione ai locali destinati alla consumazione da parte dei destinatari.
3. **Pulizia dei locali e delle pertinenze delle cucine** (ivi compresi, refettori, cucina, retrocucina, magazzini viveri, locale mensa/refettorio, antibagno, bagno e spogliatoio): le operazioni di pulizia e rigoverno delle stoviglie, quelle di riassetto e pulizia dei locali ed operazioni varie connesse, ivi compreso lo scarico dei rifiuti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, ove attivata.

Pertanto, i servizi richiesti comprendono sia la fornitura delle derrate alimentari, sia la preparazione dei pasti, nonché la loro somministrazione agli utenti negli appositi locali a tale scopo predisposti dell'Istituto Penale per i minorenni di Potenza.

La Ditta aggiudicataria, così come previsto all'art. 15 del Capitolato Speciale, dovrà garantire inoltre, in caso di impossibilità di preparazione dei pasti all'interno dell'Istituto *"la produzione dei pasti quotidianamente necessari, confezionati con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative"*.

Si rappresenta, in ultimo, che, al fine di prendere piena cognizione dei luoghi e delle condizioni di esecuzione del servizio, la procedura di gara prevede il sopralluogo obbligatorio dei luoghi di preparazione e di somministrazione dei pasti nei giorni precedenti la preparazione dell'offerta (*art. 11 del Disciplinare di Gara*).