



PROVINCIA DI COMO  
STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO  
Via Borgo Vico, 148 – 22100 COMO  
C.F. 80004650133 cod. AUSA 0000543078  
tel.031230356  
e-mail :[sapcomo@provincia.como.it](mailto:sapcomo@provincia.como.it)  
pec :[sapcomo@pec.provincia.como.it](mailto:sapcomo@pec.provincia.como.it)

**OGGETTO:** COMUNE DI LURAGO D'ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELLE SCUOLE COMUNALI PER IL PERIODO 01.09.2019 - 31.07.2024.

### **FAQ. N. 1 QUESITI PERVENUTI ALLA STAZIONE APPALTANTE AL 18/6/2019**

Quesito n. 1

- nel bando di gara si ravvisa il termine di consegna della gara in oggetto alle ore 18 del giorno 24 giugno (pag 4 punto IV.2.2) mentre nel disciplinare di gara la consegna è alle ore 18 del giorno 25 giugno (pag 8 punto 10.1). Quale è il giorno esatto?

**RISPOSTA n. 1:** Sul bando di gara la scadenza indicata al punto da voi evidenziato è 25.6.2019 alle ore 18:00, come correttamente inserito anche sul Portale Sintel. Si fa presente che il Disciplinare di gara, che invece conteneva il refuso di che trattasi, è stato interamente sostituito nella documentazione di gara in data 24.5.2019. Nella documentazione medesima è altresì allegato specifico avviso di errata corrige al quale si rinvia..

Quesito n. 2

- tutta la documentazione (amministrativa, tecnica ed economica) può essere firmata da un procuratore speciale la cui copia conforme all'originale della procura verrà allegata alla documentazione?

**RISPOSTA n. 2:** Sì, le modalità indicate nel quesito sono specificatamente previste nel Disciplinare di gara.

Quesito n. 3

- chiediamo qual è il prezzo a pasto dell'attuale fornitore;  
- a quanto ammonta la TARI;  
- a quanto ammontano le utenze al centro cottura.

**RISPOSTA N. 3 :**

- Prezzo a pasto attuale fornitore – E. 4,76 Iva esclusa

- L'affidatario è tenuto al versamento della TARI ai sensi dell'art. 54 del capitolato di appalto limitatamente alla superficie delle cucine e dei locali annessi mentre non è dovuta per i refettori.

- Costo del GAS: circa E. 2.500,00 annui

Il costo spese telefoniche non è quantificabile in quanto al momento non esiste alcuna linea telefonica installata. Qualora la ditta affidataria volesse procedere alla installazione di una linea, ogni spesa sarà a suo carico.

Quesito n. 4

In merito al criterio di valutazione 5 "possesso di certificazioni (registrazioni al sistema) EMAS" se, come disposto anche dai CAM il punto a disposizione venga attribuito anche indicando il possesso della certificazione ISO 14001 essendo anch'essa norma tecnica riconosciuta in tema di gestione ambientale.

Risposta 4: Tenendo conto della giurisprudenza in materia e dell'indicazione di equivalenza tra certificazioni dichiarata nei decreti CAM, il possesso della certificazione ISO 14001 sarà valutato, ai fini dell'attribuzione del punteggio, in alternativa alla registrazione EMAS.

Quesito n.5: - Si richiede la planimetria in formato DWG del centro cottura e del refettorio della scuola primaria

RISPOSTA N. 5: L'elaborato è stato aggiunto alla documentazione di gara.

Quesito n. 6: - in relazione a quanto disposto nell'art 54 del CSA siamo a chiedere l'importo annuo della tassa sui rifiuti a carico della ditta appaltatrice.

RISPOSTA N. 6: in relazione a quanto disposto all'art.54 del Capitolato, la tariffa rifiuti a carico dell'appaltatrice è, per l'anno 2019, pari a Euro 5,124188 al mq. oltre all'addizionale provinciale 5%. Si precisa che detta tariffa potrà subire per gli anni successivi aumenti o decrementi.

Quesito n. 7: in merito al criterio 7 "predisposizione rinfreschi..." siamo a chiedere se i due punti a disposizione verranno attribuiti a seguito di dichiarazione di disponibilità a fornire quanto richiesto nel criterio;

RISPOSTA n. 7: Si conferma che i due punti a disposizione verranno attribuiti a seguito di dichiarazione di disponibilità alla fornitura di quanto indicato nel criterio.

QUESITO N. 8 - l'articolo 17 del CSA indica come oneri a carico del gestore "l'esecuzione annuale di analisi di verifica dell'acqua utilizzata presso la cucina" siamo a chiedere se con il termine "cucina" si debba intendere il locale disbrigo presente presso la scuola dell'infanzia.

RISPOSTA N. 8: In riferimento a quanto previsto all'art. 17 del capitolato, si precisa che con il termine "cucina" si intende il locale "disbrigo" annesso al refettorio della Scuola dell'Infanzia Mons. G. Nava . Pertanto l'esecuzione annuale di analisi di verifica dell'acqua, secondo i parametri stabiliti dalla normativa vigente, dovrà essere effettuata anche presso tale locale.

QUESITO N. 9 - Facendo seguito a quanto definito nello specifico dell'art. 49 del CSA ove viene richiesta la fornitura di una line self service e lavastoviglie, comprendendo anche i relativi allacciamenti elettrici, si chiedo cortesemente copia delle certificazioni di conformità dell'impianto elettrico e meccanico con relativo

as-built, e schema a blocchi del quadro elettrico, così da poterne valutare compiutamente le attività necessarie. Considerato che tale informazione condiziona la nostra attività di progettazione, chiediamo gentilmente un riscontro immediato da parte vostra.

**RISPOSTA N. 9: – In riferimento all’art. 49 de Capitolato si precisa che nel locale della Scuola Secondaria di Primo grado sono attualmente in corso i lavori di adeguamento. Pertanto non si dispone delle certificazioni richieste che verranno messe a disposizione non appena ultimati i lavori .**

QUESITO N. 10 - In riferimento al criterio di valutazione n. 6 si richiede di meglio specificare cosa si intende per prodotti locali, prodotti a km 0 e prodotti a filiera corta. Inoltre si richiede di meglio specificare come avverrà l’attribuzione dei punteggi: è possibile prendere il massimo dei punti anche proponendo una sola tipologia di prodotti migliorativi? Ad esempio se offro solo 14 prodotti locali ( $14 \times 0,5 = 7$ ), solo 24 prodotti a km 0 ( $24 \times 0,3 = 7,2$ ) o 47 prodotti a filiera corta ( $47 \times 0,15 = 7,05$ ) è sufficiente per prendere il massimo dei punti come da calcolo matematico oppure è vincolante proporre un mix di prodotti locali, a filiera corta e a km0?

**RISPOSTA N. 10: Per il dettaglio relativo ai prodotti locali si rinvia all’art. 41 “Approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari”, comma 7. il punteggio massimo attribuibile è 7. Tale punteggio si riferisce all’insieme dei prodotti offerti, in aggiunta ai prodotti previsti nell’allegato denominato "Tabelle Merceologiche", che verranno pesati come esposto in tabella. Non c’è alcun vincolo rispetto alla tipologia dei prodotti oggetto delle migliorie proposte.**

QUESITO N. 11- In merito alle modalità di redazione dell’offerta tecnica siamo a chiedere se la scrivente possa essere esonerata dalla predisposizione del Piano gestionale di cui al paragrafo 5.1., trattandosi di descrizione di procedure di assorbimento di personale già alle nostre dipendenze in quanto gestori del servizio.

**RISPOSTA N. 11 : L’operatore economico appaltatore è comunque tenuto alla predisposizione del piano gestionale di che trattasi, che verrà correlato alle procedure di mantenimento del personale.**

QUESITO N. 12- avendo la nostra Azienda dietisti e biologi (cat. A) iscritti all’albo, siamo a chiedere se tali titoli sono equipollenti al titolo di Tecnologo Alimentare richiesto nell’art. 28 del CSA.

**RISPOSTA N. 12: In relazione al profilo richiesto per l’appalto di che trattasi, si possono ritenere le figure di dietista e biologo nutrizionista equipollenti.**

QUESITO N. 13- siamo a chiedere se trattasi di refuso la richiesta espressa nell’art. 13 del CSA in merito all’indicazione della terna di subappaltatori e dei requisiti previsti dall’art. 80 nel DGUE poiché in data 19.04.2019 è entrata in vigore l’aggiornamento del Codice degli appalti che prevede l’indicazione dei soli servizi da subappaltare.

**RISPOSTA N. 13: La terna dei subappaltatori, nella lex specialis di gara non è richiesta. Al fine di quanto segnalato si deve tener conto del tempo intercorso tra l’approvazione del Capitolato e la pubblicazione del bando in oggetto che, come sopra detto, recepisce le modifiche introdotte dal D.L. 32/2019 e non prevede tale obbligo.**

QUESITO N. 14 - siamo a chiedere delucidazioni in merito al numero di pasti indicati nel capitolato, in quanto mentre nell’art.2 si riporta un numero di pasti annui pari a 65.655, l’art. 6 del medesimo documento indica un numero annuo di pasti pari a 53.223. La differenza tra i due dati è pari a 12.432 pasti annui che, per tutta la durata contrattuale hanno un impatto economico di 279.720 €. Siamo pertanto a chiedere quale dei due dati devono essere presi in considerazione ai fini della formulazione dell’offerta.

RISPOSTA N. 14: Si precisa che il corretto numero dei pasti da prendere in considerazione ai fini della formulazione dell'offerta è quello indicato nel Disciplinare di gara e all'art. 3 del capitolato ovvero complessivi e presunti nr. 65.655.

QUESITO N. 15• In riferimento al criterio 1.a Piano trasporti: ai fini della predisposizione del piano trasporti per gli utenti a domicilio si richiede l'invio degli indirizzi degli stessi.

RISPOSTA 15 - In riferimento al criterio 1.a Piano trasporti, si precisa che attualmente i pasti a domicilio sono consegnati esclusivamente sul territorio di Lurago d'Erba nelle seguenti vie del paese: Via Santo Stefano, Piazza San Rocco, Via Crocetta, Via Caldara, Via Enrico Fermi, Via San Giovanni, Via Umberto Maddalena, Piazza V. Veneto, Via Martiri della Libertà, Via Cà Teresa.

QUESITO N. 16• Allestimento refettorio secondaria (rif. art. 49 del CSA): si richiede in quale capitolo del progetto tecnico debba essere inserita la proposta di allestimento del refettorio e quale sarà il criterio di attribuzione del punteggio.

RISPOSTA 16 – L'inserimento della proposta di allestimento del refettorio è prevista al punto 8 e la valutazione sarà a cura della Commissione Esaminatrice che attribuirà un punteggio discrezionale in riferimento ai parametri indicati nell'apposita tabella

QUESITO N. 17 • Si richiede se nel piano di riassorbimento del personale da allegare all'offerta tecnica come richiesto al punto 5.1 del disciplinare di gara che cita: il concorrente “deve allegare all'offerta un progetto di assorbimento dei lavoratori dell'impresa uscente, di cui all'elenco unito alla documentazione di gara, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico)”, debba essere inserito il trattamento economico espresso in euro di ciascun lavoratore?

RISPOSTA 7 Per il contenuto di quanto richiesto nel piano di riassorbimento del personale si rinvia alle linee guida n. 13 di ANAC approvate con delibera n. 114 del 13 febbraio 2019

QUESITO N. 18 • In riferimento al punto 7. della griglia di aggiudicazione si richiede se ai fini dell'ottenimento del massimo punteggio sul parametro “pasti/giorno gratuiti” sia sufficiente offrirne 10 al giorno.

Risposta 18: Sì, il punteggio è ad attribuzione diretta, come indicato in tabella