



PROVINCIA DI COMO
STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO
Via Borgo Vico, 148 – 22100 COMO
C.F. 80004650133 cod. AUSA 0000543078
tel.031230272 - 031230462
e-mail :sapcomo@provincia.como.it
pec :sapcomo@pec.provincia.como.it

OGGETTO: COMUNE DI CANTU'. PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DI ALTRE ATTIVITA' COMUNALI – PERIODO: 1/09/2017-31/08/2020, CON FACOLTÀ DI AFFIDAMENTO DIRETTO PER CIASCUNO DEI TRE ANNI 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 AL TERMINE DEL TRIENNIO E SINGOLARMENTE PER OGNI ANNO SUCCESSIVO DI AFFIDAMENTO

FAQ N. 2 QUESITI PERVENUTI AL 3.02.2017.

QUESITO N. 1

pagina 22 dell'Allegato C – Tabelle merceologiche – Prodotti ittici surgelati si riporta che le forniture dovranno pervenire da aziende che operano presso il mercato ittico all'ingrosso di Milano. Si chiede conferma della possibilità di inserire fornitori, non operanti in questo mercato, aventi caratteristiche migliorative rispetto a quanto richiesto.

Risposta

Gli operatori del Mercato Ittico di Milano sono sottoposti a regolari controlli da SOGEMI ente che gestisce tutti i mercati all'ingrosso di Milano.

La prescrizione del Capitolato non esclude che il prodotto possa essere fornito da aziende non operanti presso il predetto mercato a condizione che posseggano certificazioni di qualità a garanzia del prodotto uguali o migliorative rispetto allo standard richieste all'impresе operanti nel mercato milanese.

Il prodotto dovrà comunque rispettare tutti i requisiti merceologici e di qualità richiesti da capitolato.

QUESITO N. 2

A pagina 3 dell'allegato C – Tabelle merceologiche – Carne bovina refrigerata: vitellone si riporta che l'età degli animali non dovrà essere superiore ai 20 mesi e appartenente alla categoria A. Nel DM 16 Gennaio 2015 recante: “Nuove indicazioni e modalità applicative del regolamento CE n. 1760/2000 per quanto riguarda il titolo II relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine a seguito delle modifiche introdotte dal regolamento (UE) n. 653/2014” si riporta che il vitellone di categoria A deve avere un età inferiore ai 24 mesi. Si chiede quindi conferma di poter far riferimento all'attuale normativa riguardante la classificazione delle carni bovine.

Risposta

L'attuale normativa prevede valori massimi circa l'età di macellazione: 8 mesi per il vitello e 24 mesi per il vitellone.

Noi chiediamo un prodotto di qualità superiore (indicativamente 6 mesi per il vitello, e 20 per il vitellone) e con tempi di frollatura corretti.

Intendiamo ottenere, con tale richiesta, una carne con buone caratteristiche di tenerezza e masticabilità, e di gusto delicato adatto ad un bambino della scuola d'infanzia e primaria.

La prescrizione di Capitolato è pienamente legittima in quanto rientrante nel parametro previsto dalla normativa di riferimento e deve, pertanto, essere osservata.

QUESITO N. 3

A pagina 4 dell'allegato C – Tabelle merceologiche – Carne bovina refrigerata: vitello si riporta che l'età dell'animale deve essere al massimo di 6 mesi. Nel DM 16 Gennaio 2015 recante: "Nuove indicazioni e modalità applicative del regolamento CE n. 1760/2000 per quanto riguarda il titolo II relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine a seguito delle modifiche introdotte dal regolamento (UE) n. 653/2014" si riporta che, in accordo con quanto previsto dal regolamento (UE) n. 1308/2013, il vitello deve avere un'età inferiore agli 8 mesi. Si chiede quindi conferma di poter far riferimento all'attuale normativa riguardante la classificazione delle carni bovine.

Risposta:

L'attuale normativa prevede valori massimi circa l'età di macellazione: 8 mesi per il vitello e 24 mesi per il vitellone.

Noi chiediamo un prodotto di qualità superiore (indicativamente 6 mesi per il vitello, e 20 per il vitellone) e con tempi di frollatura corretti.

Intendiamo ottenere, con tale richiesta, una carne con buone caratteristiche di tenerezza e masticabilità, e di gusto delicato adatto ad un bambino della scuola d'infanzia e primaria.

La prescrizione di Capitolato è pienamente legittima in quanto rientrante nel parametro previsto dalla normativa di riferimento e deve, pertanto, essere osservata.

QUESITO N. 4

Con riferimento ai requisiti "8.2.3 Capacità Tecnica e Professionale:

a. Aver svolto, nel triennio antecedente alla pubblicazione del presente bando, servizi analoghi per tipologia rispetto a quello oggetto dell'appalto e per un importo complessivamente almeno pari ad € 3.113.265,60.

(La stazione Appaltante considererà analoghi esclusivamente i contratti che abbiano ad oggetto "servizi di ristorazione scolastica" con la preparazione di un numero complessivamente pari o superiore a 226.047 pasti per anno scolastico).

Si chiede conferma che gli anni scolastici di riferimento ai fini del n. pasti sono : a.s. 2013-2014 / a.s. 2014-2015 / a.s. 2015-2016.

RISPOSTA:

In merito al quesito posto si chiarisce che i servizi analoghi trovano riferimento sia per l'importo complessivo (€ 3.113.265,60) sia per il numero di pasti (226.047) al triennio scolastico antecedente la pubblicazione del bando e pertanto :a.s. 2013-2014 / a.s. 2014-2015 / a.s. 2015-2016.

QUESITO N. 5

Con riferimento alla procedura di gara in oggetto, con la presente siamo a richiederVi chiarimenti relativamente alla base d'asta.

In particolare moltiplicando il prezzo unitario a base di gara comprensivo degli oneri della sicurezza (€ 4,60) ed il prezzo unitario a base di gara al netto degli oneri della sicurezza (€ 4,57) per il numero di pasti previsti nel triennio 678.141 scaturiscono importi superiori rispetto agli importi indicati nei documenti di gara.

A tal fine siamo a richiederVi quale sia il corretto valore totale dell'appalto

RISPOSTA:

L'appalto del servizio di che trattasi prevede al punto 6 del disciplinare di gara l'indicazione di un valore presunto (non impegnativo) calcolato moltiplicando il numero dei pasti annui "ipotizzati" per la durata del contratto base (3 anni).

L'operatore economico dovrà presentare l'offerta determinando il ribasso percentuale sul prezzo UNITARIO del singolo pasto al netto degli oneri di sicurezza come indicato nel modello offerta B allegato alla documentazione di gara (€ 4,57).

Eventuali piccoli scostamenti dell'importo presunto di gara quantificato al punto soprarichiamato, sono dovuti ad arrotondamenti del calcolo dei pasti e del costo dei medesimi (con o senza oneri di sicurezza), effettuato sia su base annua, sia su base triennale.

Il valore del contratto verrà determinato sulla base del prezzo offerto dall'impresa moltiplicato per il numero presunto dei pasti. L'indicazione contenuta nel bando vale esclusivamente a determinare la soglia di valore per l'individuazione della procedura da seguire (comunitaria o nazionale) e per il contributo ANAC.

QUESITO N.6.

E' possibile ricorrere all'avvalimento pur non essendo il centro di cottura contemplato tra i requisiti di gara richiesti dall'art. 8.2 REQUISITI DI ORDINE SPECIALE del Disciplinare di gara.

RISPOSTA

La disponibilità del centro cottura da parte dell'operatore economico costituisce requisito di esecuzione e non di qualificazione. Pertanto, il requisito non può costituire oggetto di avvalimento. In sede di gara l'operatore economico dovrà dichiarare di disporre di un centro cottura di proprietà o di avere la disponibilità di un centro cottura sulla base di un contratto che ne assicuri l'utilizzo per tutta la durata dell'appalto come chiaramente ricavabile dall'art. 1 del capitolato Speciale di Appalto che di seguito si riporta.

Art. 1 - OGGETTO

Il presente appalto ha per oggetto:

a) La realizzazione giornaliera completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi: approvvigionamento dei prodotti alimentari, conservazione degli stessi, preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti alle mense scolastiche comunali, riassetto e sanificazione dei terminali di consumo del pasto. Gli utenti sono gli alunni e insegnanti delle seguenti scuole: infanzia Daverio e Mirabello, tutte le scuole primarie, (ad eccezione della scuola di via Colombo), la scuola secondaria di Primo Grado "Anzani".

La produzione dei pasti e tutte le operazioni connesse, saranno svolte presso il Centro Cottura* dell'Affidatario.

*La Ditta s'impegna ad assicurare la disponibilità di un Centro Cottura, per i servizi di cui al punto a), per tutta la durata dell'appalto. Il centro cottura potrà essere di proprietà o in concessione documentabile e avere una capacità di produzione residua minima di 800 pasti. Il tempo massimo di trasporto dei pasti pronti, misurato dal medesimo Centro Cottura alla sede del Municipio di Cantù, Piazza Parini,4 non dovrà essere superiore ai 40 minuti. Il riferimento per la misura dei tempi sono le mappe del sito "Google maps".

QUESITO N. 7

- Si richiedono le planimetrie in DWG dei centri cottura e dei refettori.

RISPOSTA:

le planimetrie sono state inserite nella documentazione di gara in formato ".pdf". Il formato DWG non è disponibile.

QUESITO N. 8

All'art. 7 del capitolato viene riportato il numero dei pasti di una settimana campione, siamo a chiedere il dettaglio di detti pasti suddiviso per scuola e per giorno.

ART. 7

"A titolo esemplificativo e non esaustivo si riportano i dati relativi alla punta massima di una settimana campione del mese di ottobre 2016 n. 6869 pasti"

RISPOSTA:

Il dettaglio dei pasti, suddiviso per scuola e per giorno e con evidenziata la punta massima di presenze settimanale, è contenuto nel prospetto aggiunto IN DATA ODIERNA alla documentazione di gara.