



PROVINCIA DI COMO  
STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO  
Via Borgo Vico, 148 – 22100 COMO  
C.F. 80004650133 cod. AUSA 0000543078  
tel.031230356 - 031230462  
e-mail :[sapcomo@provincia.como.it](mailto:sapcomo@provincia.como.it)  
pec :[sapcomo@pec.provincia.como.it](mailto:sapcomo@pec.provincia.como.it)

**OGGETTO:** PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021.

**QUESITO N. 1**

Buongiorno, in merito alla procedura vorremmo conoscere:

- 1-il gestore attuale
- 2-il prezzo attualmente in vigore
- 3-la composizione dell'organico attualmente impiegato (Qualifica, livello, mansione, anzianità, ore settimanali impiegati nel servizio, orari di lavoro;)
- 4-stima prevista per l'importo delle spese contrattuali
- 5 stima prevista per l'importo delle spese di pubblicazione
- 6-L'elenco delle attrezzature presenti di proprietà dei gestori uscenti ed eventualmente se queste rimangono o meno all'Amministrazione Comunale una volta scaduti i termini dell'Appalto

-specificare se spettano alla Ditta aggiudicataria o all'Amministrazione Comunale le seguenti prestazioni:

- 7• lotta gli infestanti
- 8• manutenzione ordinaria delle attrezzature e manutenzione straordinaria delle attrezzature
- 9• manutenzione di locali e impianti
- 10• spese energetiche dovute al funzionamento dei refettori
- 11• pagamento della tassa dei rifiuti prodotti presso i refettori
- 12-attualmente per gli alunni delle scuole il servizio come funziona? distribuzione al tavolo o self-service?
- 13-lo stovigliame presente nelle scuole è a perdere o in melamina/ceramica?

**RISPOSTA:**

- 1)Gestore attuale: ACLICHEF SOC. COOP. DI COMO
- 2)Prezzo attualmente in vigore al pasto: € 4,09 oltre € 0,02 per oneri per la sicurezza e così per complessivi € 4,11 oltre ad IVA al 4%
- 3)Composizione organico: vedi allegato aggiunto alla documentazione di gara
- 4)Stima importo spese contrattuali € 2.980,00
- 5)Spese di pubblicazione: € 5.000,00
- 6)Elenco attrezzature: carrelli di trasporto, forni a microonde, distributore dell'acqua presso la scuola dell'infanzia che verranno eventualmente ritirati alla scadenza del contratto in essere essendo di proprietà dell'attuale affidatario
- 7)Lotta agli infestanti: a carico del Comune
- 8)Manutenzione ordinaria e straordinaria attrezzature: Al gestore. Si veda la risposta n. 6. Si ricorda che Presso la Scuola Primaria esiste un impianto di erogazione di acqua naturale in gestione alla ditta appaltatrice (art. 9 Capitolato)
- 9)Manutenzione di locali e impianti: a carico del Comune
- 10)Spese energetiche: a carico del Comune
- 11)Pagamento tassa rifiuti: a carico dell'istituto Comprensivo
- 12)Distribuzione dei pasti: attualmente nella scuola dell'infanzia si esegue servizio al tavolo; mentre alla primaria si effettua self service;

13)Stovigliame: nei refettori non sono presenti stoviglie. Le stesse dovranno essere fornite dalla ditte appaltatrice (art. 8 Capitolato)

#### **QUESITO N. 2**

In relazione alla procedura CIG 696164318B, si chiede di confermare che la clausola relativa all'impegno di un fidejussore a rilasciare cauzione definitiva per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario (pag. 9 Disciplinare di gara) debba essere letta in questo modo "[...] a rilasciare garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 103, [...]" e non "[...] a rilasciare garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 103 e 104 [...]", dato che non si tratta di appalto di lavori.

**RISPOSTA:**

Si riscontra il quesito facendo presente che, sul punto, il Disciplinare riporta interamente il contenuto del comma 8 dell'art. 93 del Codice, pertanto si conferma quanto indicato.

#### **QUESITO N. 3**

cortesemente chiediamo specifica circa il punto 8.2.3 del disciplinare:

"b) Presenza di un organico medio annuo nel triennio 2013/2014/2015 costituito da almeno 10 unità di addetti a servizi analoghi a quelli di gara, intendendosi come comprese nell'organico tutte le professionalità specifiche richieste per lo svolgimento delle attività indicate nel capitolato di appalto."

cosa si richiede esattamente? i 10 addetti devono far parte di una sola unità produttiva? e devono essere presenti in tutto il triennio indicato?

**RISPOSTA:**

il requisito al punto 8.2.3 lettera b) indica il numero minimo richiesto di unità lavorative presenti nell'organico aziendale dell'operatore economico (MEDIO ANNUO con riferimento al triennio indicato) dedicate allo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto. In tale numero devono essere ricomprese tutte le figure necessarie per lo svolgimento del servizio descritto nel Capitolato.

#### **QUESITO N.4**

Un nostro subappaltatore non dispone della firma digitale è possibile che lui sottoscriva il DGUE e la dichiarazione ex. art. 80 del D.Lgs. 50/2016 allegando suo documento di identità e l'operatore economico apponga la sua firma digitale?

**RISPOSTA:**

sì, la procedura indicata è corretta.

#### **QUESITO N. 5**

La presente per richiedere i seguenti chiarimenti in merito alla procedura in oggetto:

1-si chiede di chiarire se al punto B-1 della relazione tecnica è oggetto di valutazione solo il personale operativo sui refettori oppure anche quello dedicato alla produzione e al trasporto pasti.

2- Non avendo trovato nella documentazione di gara nulla in merito, per poter correttamente formulare l'offerta di prodotti migliorativi (punto C-2 della relazione), si chiede di chiarire quali sono i prodotti Biologici , DOP, IGP, ecc. già richiesti dalla Stazione Appaltante come standard minimo

3- si chiede di chiarire se al punto C-3 "Menù per utenze e ricorrenze speciali" è oggetto di valutazione solo un menù dedicato ad un evento di rilevanza locale/nazionale (come si legge nei criteri motivazionali a pagina 20 del disciplinare) oppure anche la proposta di un menù, alternativo a quello in uso, da impiegare quotidianamente nel servizio di ristorazione scolastica. Si chiede anche di chiarire se, il menù dedicato ad un evento di rilevanza locale/nazionale, è sempre riferito agli utenti della refezione scolastica oppure è riferito ad un evento organizzato dall'Ente e quindi ad un utenza diversa.

4- E' possibile avere copia del menù attualmente in vigore?

5- Il servizio si svolge cinque giorni a settimana sia per gli utenti dell' infanzia sia per quelli della primaria?

**RISPOSTA:**

Punto 1 -

Sarà oggetto di valutazione anche il personale dedicato alla produzione e al trasporto dei pasti (art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto - Modalità di espletamento del servizio - 1° paragrafo "L'organizzazione e la gestione del servizio di fornitura pasti, nonché la manipolazione degli alimenti per la preparazione dei pasti stessi dovrà essere svolta direttamente dalla Ditta appaltatrice con proprio personale e con proprie attrezzature").

Punto 2 -

Il Capitolato Speciale d'Appalto non prevede uno standard minimo relativamente a prodotti biologici, DOP, IGP, ecc.

Punto 3 -

Saranno oggetto di valutazione eventuali menu dedicati ad utenze e ricorrenze speciali che abbiano carattere straordinario, non da impiegare quotidianamente e da riferirsi ai soli utenti della refezione scolastica. Quotidianamente invece occorre tenere conto di particolari regimi dietetici (comprovati da prescrizioni medica) e da tradizioni alimentari legate alle diverse religioni con la sostituzione di alcuni alimenti. (Art. 8 del Capitolato Speciale d'Appalto - 3° paragrafo).

Punto 4 -

Per quanto riguarda il menu, non disponiamo di un menu tipo in quanto lo stesso viene predisposto generalmente su base mensile. Per la formulazione del menu occorre attenersi agli schemi e alle indicazioni redatte dalla Asl - Allegato 1 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Punto 5 -

Il servizio si svolge per 5 giorni la settimana dal lunedì al venerdì sia per la Scuola dell'Infanzia che per la Scuola Primaria (Art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto - Modalità di espletamento del servizio - 3° paragrafo).