



PROVINCIA DI COMO  
Via Borgo Vico, 148 – 22100 COMO  
C.F. 80004650133 cod. AUSA 0000543078  
UFFICIO GARE E CONTRATTI  
tel.031.230356  
e-mail :[sapcomo@provincia.como.it](mailto:sapcomo@provincia.como.it)  
pec :[sapcomo@pec.provincia.como.it](mailto:sapcomo@pec.provincia.como.it)

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI BREGNANO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE.**

**CIG: 7441798DF8**

**FAQ. N. 1 QUESITI PERVENUTI ALLA STAZIONE APPALTANTE AL 21.5.2018**

**QUESITO N. 1**

con la presente si pone il seguente quesito. Nel Capitolato Speciale d'Appalto, Art.8, è indicato che l'appaltatore deve avere la disponibilità di un propria struttura produttiva per tutta la durata dell'appalto. Inoltre, il punto A5 dello schema della Relazione Tecnica, indica che "il centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti deve essere disponibile sin dalla data di presentazione dell’offerta, ossia dal 28/05/2018". Entrambe le clausole non sono invece minimamente menzionata nelle Condizioni di Ammissione, essenziali per poter partecipare alla presente procedura di gara.

**RISPOSTA 1**

Il Capitolato costituisce assieme al Bando di gara "lex specialis" dell'appalto pertanto, l'operatore economico dovrà avere la disponibilità del centro cottura nei termini descritti dall'art. 8 del Capitolato medesimo le cui caratteristiche dovrà descrivere puntualmente in sede di offerta tecnica ai fini dell'attribuzione dei punteggi previsti dal Disciplinare di gara. La mancata compilazione dell'offerta tecnica sul punto relativo alle caratteristiche del centro cottura determinerà un giudizio di assoluta inidoneità dell'offerta medesima.

**QUESITO N. 2**

Buongiorno, con la presente sono a porre i seguenti quesiti:

1 chi è l'attuale gestore

2 quale prezzo viene attualmente applicato

3 com'è composto il personale attualmente impiegato? (inquadramento, livello, scatti di anzianità, mansione, ccnl di riferimento, monte ore settimanale, ecc.)

**RISPOSTA 2**

1. L'attuale gestore del servizio è C.I.R. FOOD - Cooperativa Italiana di Ristorazione con sede legale a Reggio Emilia

2. Il costo attuale del buono pasto è di €. 4,25, oltre IVA 4%

3. l'elenco del personale in servizio viene aggiunto alla documentazione di gara.

### QUESITO 3

È corretto intendere che:

Punto A7) la documentazione attestante la disponibilità del centro di cottura per le emergenze

Punto C2) le eventuali schede merceologiche dei prodotti

Possano essere inseriti quali allegati al progetto tecnico e quindi oltre le 40 Pagine?

### RISPOSTA 3

Sì, la documentazione indicata può essere allegata alla relazione di 40 pagine.

### QUESITO N. 4

Si richiede di fornire l'elenco del personale e l'allegato A citato nel Capitolato Speciale d'Appalto.

### RISPOSTA 4

Entrambi i documenti richiesti vengono aggiunti nella documentazione di gara in Piattaforma Sintel

### QUESITO N. 5

Con riferimento alla gara di cui trattasi con la presente siamo a sottoporre i seguenti quesiti:

5.1- si richiede conferma che tutte le attrezzature presenti e visionate durante il sopralluogo siano di proprietà del Comune di Bregnano, ad eccezione delle stoviglie (piatti, posate, bicchieri e caraffe). In caso di eventuali attrezzature inserite dall'attuale gestore si richiede di specificarne la tipologia e conferma se al termine del contratto in corso restino di proprietà del Comune di Bregnano.

**RISPOSTA 5.1- Si conferma che le attrezzature e gli arredi presenti e visionati durante il sopralluogo sono di proprietà del Comune di Bregnano ad esclusione di piatti, posate, bicchieri, caraffe e dispenser detersivi.**

5.2- si richiede se sia prevista una quota stanziata da parte dell'Amministrazione e relativo ammontare, a copertura degli eventuali insoluti. Nel caso in cui il costo relativo agli insoluti sia posto interamente in carico al concessionario, si richiede dettaglio relativo al costo annuo.

**RISPOSTA 5.2- Non sono previste quote stanziate dall'Amministrazione Comunale per la copertura degli insoluti. L'importo delle somme relative agli insoluti dal mese di marzo 2017 al mese di maggio 2018 è pari a € 4.900,00.**

- In riferimento art.15.2 del Disciplinare di gara "Subappalto", in detto punto viene indicato che l'operatore economico che intende avvalersi del subappalto relativamente al presente contratto dovrà indicare in sede di presentazione dell'offerta una terna di potenziali subappaltatori tra i quali potrà successivamente individuare l'effettivo esecutore, presentando per ogni subappaltatore il relativo DGUE contenenti le dichiarazioni previste dall'art.80 a 83 del Codice. A tal proposito precisiamo che il Codice degli Appalti art.105 comma 6 preveda che la terna e conseguenti documenti siano da presentare obbligatoriamente in caso di importo di appalto superiore a € 750.000,00. Tale quesito viene formulato in considerazione dell'importo dell'appalto per i tre anni di contratto di € 416.105,00 esplicitato a pag.4 del Disciplinare di gara. Si richiede pertanto conferma che sia sufficiente indicare all'interno del DGUE dell'operatore economico partecipante le sole attività eventualmente subappaltabili.

RISPOSTA 5.3- Ai fini del calcolo del valore dell'appalto, ai sensi dell'art. 35 del Codice, si considera la durata complessiva inclusa l'eventuale proroga. Il presente appalto supera la soglia di cui all'art. 35 del Codice e pertanto, come previsto dall'art. 105 comma 6, e , come indicato nel disciplinare di gara l'operatore economico che intende avvalersi del subappalto dovrà indicare una terna di subappaltatori per ogni categoria di attività che intende subappaltare ed allegare le dichiarazioni di cui all'art. 80 ed 83 del Codice nella documentazione Amministrativa di gara.

5.4- Si evidenzia la mancanza dell'allegato A) "Tabella Dietetica" e C) "Criteri Valutativi " al Capitolato Speciale d'Appalto (vedasi prima pagina Capitolato Speciale d'Appalto).

RISPOSTA 5.4- Si allegano gli allegati mancanti nella documentazione di gara. I criteri valutativi sono stati inseriti nel Disciplinare di gara al punto 16.4.

5.5- Relativamente lo schema di offerta economica Allegato B, si richiede conferma che il ribasso % proposto sia da applicare al valore del pasto a base d'asta soggetto a ribasso di € 4,69.

RISPOSTA 5.5- Si conferma che il costo del pasto è di € 4,70 di cui € 4,69 soggetti a ribasso ed € 0,01 non soggetto a ribasso in quanto riferito agli oneri per la sicurezza.

#### QUESITO N. 6

Nel punto B3 è richiesta la figura del dietologo. E' corretto interpretare che per ricoprire tale figura possono essere utilizzate figure equipollenti come dietista o tecnologo alimentare dotati di formazione specifica ed esperienza tale da assicurare l'elevata qualità del servizio offerto ed il rispetto della sicurezza igienico sanitaria degli alimenti prodotti?

#### RISPOSTA 6

Relativamente al punto B.3 dei criteri di aggiudicazione in cui viene richiesta la figura del dietologo, si comunica che eventuali figure equipollenti saranno valutate in ragione del titolo di studio e del curriculum professionale acquisito.