



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
pec :sapcomo@pec.provincia.como.it

OGGETTO: SAP COMO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DIERBA E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PER IL PERIODO 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509 – CUP F39E19001300004

ID PROCEDURA SINTEL: 121633289

FAQ N. 1 QUESITI PERVENUTI ALLA SAP FINO AL 15.05.2020

QUESITO N. 1

con la presente, in merito alla gara in oggetto, siamo a chiedere i seguenti chiarimenti:

- nominativo del gestore attuale;
- numero di pasti giornalieri relativi a ciascun plesso oggetto di gara;
- orario di distribuzione del pasto presso ciascun plesso;
- si richiede copia di un rientro pasti di un mese campione (es. Ottobre 2019) con l’indicazione dei pasti per singolo giorno e per singola scuola;
- si richiede di sapere l’attuale prezzo di vendita;
- per ciascun plesso si chiede elenco personale attualmente impiegato sul servizio con indicazione della qualifica, mansione, monte ore giornaliero e settimanale, livello di inquadramento;
- spese per pubblicazione gara.

RISPOSTA N. 1

1). Il gestore attuale è:

CIR FOOD S.C. – Via Nobel 19 – 42124 REGGIO EMILIA – C.F e P.IVA: 00464110352

2). Il dato è riportato all’art. 11 del capitolato speciale d’appalto per il servizio di ristorazione scolastica.

3). Il dato è riportato all’art. 10 del capitolato speciale d’appalto per il servizio di ristorazione scolastica.

4). I plessi con doppio turno sono indicati all’art. 10 del capitolato speciale d’appalto per il servizio di ristorazione scolastica. Nel plesso di Crevenna i turni sono distinti fra Scuola dell’Infanzia e Scuola Primaria e il numero dei relativi pasti è riportato all’art. 11.

Per il plesso di Via Battisti, riportiamo il dettaglio del rientro pasti di una settimana tipo (dal 21 al 25 ottobre) confermando che il dato è replicabile per tutte le settimane del mese di Ottobre 2019:

**21/10 primo turno 106; secondo turno 81;
22/10 primo turno 94; secondo turno 76;
23/10 primo turno 98; secondo turno 74;
24/10 primo turno 96; secondo turno 82;
25/10 primo turno 99; secondo turno 78.**

5). L'attuale prezzo di vendita è di € 4,64 oltre IVA 4%.

**6). L'elenco del personale è stato aggiunto alla documentazione di gara.
La suddivisione del personale per ogni plesso scolastico, rientra nella valutazione degli elementi tecnico-qualitativi dell'offerta - punto n. 1.**

7. Le spese di pubblicazione ammontano a circa € 1.500,00

QUESITO N. 2

in merito alla procedura in oggetto si chiede circa il possesso del requisito di capacità economica e finanziaria richiesto al punto b) dell'art. 8.2.2 del disciplinare di gara, se per ristorazione collettiva è da intendersi anche ristorazione ospedaliera, aziendale, militare e se il 70% conseguito nella ristorazione collettiva è da calcolarsi sul fatturato globale degli esercizi 2016/2017/2018.

RISPOSTA N. 2

Si conferma che la ristorazione collettiva comprende le tre categorie elencate. Il 70% è da calcolarsi sul fatturato minimo annuo, per ciascun esercizio finanziario 2016/2017/2018, richiesto al punto indicato.

QUESITO N.3

si chiede se, vista la situazione di emergenza sanitaria e in seguito alle disposizioni attuative del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri datato 08/03/2020 il sopralluogo fissato per il giorno 19 marzo presso i locali oggetto d'appalto resta confermato.

RISPOSTA N.3

si comunica che al momento sono in corso di valutazione le disposizioni normative in relazione all'emergenza sanitaria in corso. In riscontro al Vostro quesito, si anticipa che la procedura verrà prorogata e che il sopralluogo è, per ora, sospeso.

Seguirà un provvedimento che verrà pubblicato nella documentazione di gara entro il termine di questa settimana. Si chiede, pertanto di monitorare la sezione apposita in Piattaforma.

QUESITO N.4

si richiede elenco dettagliato delle attrezzature di proprietà dell'Ente, suddiviso per sedi scolastiche, e planimetrie dei diversi luoghi oggetto del presente appalto.

Inoltre si chiede se, nella proposta di soluzioni migliorative delle derrate alimentari (punto 5 dell'Offerta Tecnica), si deve prendere esclusivamente in considerazione le preparazioni che compongono i menù allegati agli atti di gara oppure no.

RISPOSTA N. 4

1. L'elenco delle attrezzature suddiviso per sedi scolastiche, viene aggiunto alla documentazione di gara.

2. Le planimetrie sono già allegate alla documentazione di gara a far data dal 12.03.2020.

3. Nella proposta di soluzioni migliorative delle derrate alimentari (punto 5 dell'Offerta Tecnica), non si deve prendere esclusivamente in considerazione le preparazioni che compongono i menù allegati agli atti di gara.

QUESITO N.5

In merito al punto 5.B della griglia di valutazione “% di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif. 5.3.1 CAM – primo punto)” – paragrafo 15.4 ELEMENTITECNICO-QUALITATIVI DELL’OFFERTA E VALUTAZIONE – siamo a richiedere se “da produzione integrata” sia un errore, in quanto i CAM riportano che la “- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.” Siamo infine a richiedere se “da produzione integrata” vada integrato con “da prodotti IGP, DOP, tipici e tradizionali” come riportato nei CAM

RISPOSTA N. 5

Si conferma che la dicitura “da produzione integrata” riportata al Criterio 5 - SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011 al punto d) è da intendersi quale mero errore materiale di trascrizione. Si conferma altresì che la stessa è da intendersi sostituita con la dicitura “da prodotti IGP, DOP, tipici e tradizionali”.

Il riferimento a 5.3.1 CAM – secondo punto richiamato al punto d) del Criterio n. 5 è comunque corretto.

QUESITO N. 6

In merito al punto 5.D della griglia di valutazione “% di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di carne (rif. 5.3.1 CAN – secondo punto)” – paragrafo 15.4 ELEMENTI TECNICO-QUALITATIVI DELL’OFFERTA E VALUTAZIONE – siamo a richiedere se “da produzione integrata” sia un errore, in quanto i CAM riportano che la “Carne deve provenire, - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.” Siamo infine a richiedere se “da produzione integrata” vada sostituito con “da prodotti IGP, DOP, tipici e tradizionali” come riportato nei CAM

RISPOSTA N. 6

Si veda analoga risposta al quesito precedente poiché assimilabile. Si provvede a pubblicare avviso di errata corregge in merito al refuso segnalato.

QUESITO N.7

1 - Con la presente siamo a chiedere conferma che:
- le spese della TARI sono a carico dell’Ente appaltante
- i costi dell’applicativo gestionale in dotazione sono a carico dell’Ente appaltante ed inoltre chiediamo l’indicazione del fornitore

2 - In riferimento alla seguente frase a pag. 25 del Disciplinare - “Si precisa che in caso di discordanza tra la cifra percentuale indicata nei file “OFFERTA ECONOMICA IN BOLLO” - si chiede conferma che l’indicazione della “percentuale” sia un refuso poiché il modello offerta economica richiede l’indicazione del prezzo unitario offerto e la formula di attribuzione del punteggio (art. 15.6 del Disciplinare) è anch’essa basata sul “prezzo più basso offerto”

3 - Premesso che l’offerta tecnica tratterà in modo esaustivo ogni criterio all’interno delle 30 pagine a disposizione, siamo a chiedere la possibilità di allegare materiale informativo (piantine, schede tecniche attrezzature, ect.) a supporto per i seguenti criteri: 6. PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE e l’8. MISURE ATTE A CONTENERE L’IMPATTO AMBIENTALE

RISPOSTA N. 7

1) Si riporta quanto previsto dall’Art. 37: Non sono previste spese TARI a carico dell’O.E.A., tuttavia ai sensi dell’art.37 del capitolato, l’O.E.A. provvede quotidianamente alla raccolta dei rifiuti secondo la normativa vigente e le disposizioni comunali in materia di raccolta differenziata e prescrizioni impartite dal Comune di Erba, fornendo i sacchi eventualmente richiesti. I rifiuti ingombranti, ivi comprese le cassette di plastica e di legno, devono essere trasportati a cura e spese dell’O.E.A. nell’apposito centro di raccolta comunale previ accordi con il competente Ufficio del Comune di Erba.

2) I costi dell’applicativo gestionale in dotazione sono a carico del Comune di Erba. Si fa presente comunque che secondo quanto stabilito dall’art. 15 del capitolato il personale preposto dovrà dotarsi dell’attrezzatura informatica necessaria che si interfacci con l’apposito software applicativo. Il software gestionale è URBI SMART 2020 di PADIGITALE di Pieve Fissiraga (Lo).

3) Si conferma

4) Gli eventuali depliant illustrativi devono essere inseriti nella “busta telematica offerta tecnica” in un fascicolo apposito denominato "Materiale informativo e pubblicitario", come specificato nel Disciplinare di gara.

QUESITO N.8

Si chiede conferma che il sopralluogo non sia più obbligatorio e qualora non effettuato non comporti esclusione dalla gara.

RISPOSTA N. 8

Si conferma l’annullamento dell’obbligo di sopralluogo

QUESITO N. 9

al fine di rispettare quanto richiesto al criterio 1.c e 1.d, relativamente all’elaborazione dell’offerta tecnica, si chiede quanto segue:

-è sufficiente indicare il monte ore settimanale proposto per ogni anno e per l’intero appalto per entrambi le figure professionali o è necessario indicare il monte ore totale relativo ad ogni annualità scolastica e relativo all’intero appalto? Se così fosse è necessario conoscere i giorni annuali effettivi di erogazione del servizio.

RISPOSTA N. 9

1. Si precisa che deve essere indicato il monte ore annuale totale distinto rispetto alle figure di Direttore e di Dietista.

2. Si dovrà fare riferimento al calendario scolastico delle scuole dell’infanzia e delle scuole primarie/secondarie di primo grado, mentre per il C.R.E il periodo di riferimento va dal 01/07 al 31/07 di ogni anno.

QUESITO N.10 E QUESITO N.11

10) Con riferimento alla capacità professionale e tecnica punto c) Vi chiediamo come considerare per gli anni scolastici che riportate per il calcolo del requisito minimo dei pasti prodotti pari o superiore a 124.000

Ci potete specificare il periodo da considerare come anno scolastico?

11) Con riferimento alla capacità professionale e tecnica punto c):

- aver svolto nel triennio di riferimento antecedente la pubblicazione del presente bando, servizi analoghi per tipologia rispetto a quello oggetto dell'appalto per un importo complessivamente almeno pari ad € 564.200,00 (oltre Iva). La stazione Appaltante considererà analoghi esclusivamente i contratti che abbiano ad oggetto "servizi di ristorazione scolastica" con la preparazione di un numero pari o superiore a 124.000 pasti per anno scolastico e che abbiano avuto regolare esecuzione per almeno 12 mesi consecutivi nel triennio di riferimento. Vi chiediamo cortesemente di confermarci che il triennio di riferimento per la dimostrazione del requisito c) sia il triennio 2017-2018-2019 oppure di attenerci e quindi uniformarsi al triennio indicato per tutti gli altri requisiti 2016-2017-2018.

RISPOSTA AI QUESITI 10 E 11

In relazione ai requisiti richiesti al par."8.2.3 Capacità Tecnica e Professionale", si specifica che i servizi analoghi trovano riferimento sia per l'importo complessivo (€ 564.200,00) sia per il numero di pasti (124.000) al triennio scolastico antecedente la pubblicazione del bando (in data 13.2.2020) e pertanto: a.s. 2016/2017 - a.s. 2017/2018 - a.s. 2018/2019.

QUESITO N.12

1) Disciplinare artt. 5, 20: Poiché a carico dell'aggiudicatario, si chiede di indicare l'importo delle spese di pubblicazione

2) Disciplinare art.13.1.3, Allegato Offerta Economica in bollo: Si chiede conferma che, sia negli appositi campi della piattaforma Sintel che nel modulo "Offerta economica in bollo", il costo della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro debbano essere indicati come valore di incidenza sul prezzo del singolo pasto.

3) Disciplinare art.15.4, Criterio 7.a: Poiché si rileva che il pieno punteggio sarà attribuito per l'offerta di 8 pasti giornalieri, si chiede di specificare per quanti giorni all'anno devono essere forniti tali pasti affinché l'offerta sia valida e valutabile.

4) Capitolato art. 6: In caso di risoluzione anticipata del contratto per inadempienze durante il "periodo di prova di 12 mesi", si chiede di specificare come saranno rimborsati all'OEA eventuali investimenti (per esempio per dotazioni attrezzature, arredi, opere di miglioramento sugli ambienti di servizio, etc.) già effettuati e non ancora ammortizzati.

5) Elenco personale: Si chiede se la figura di primo livello, indicata in elenco come "Assistente di produzione", è l'attuale "Direttore del servizio" ai sensi di quanto all'art. 23 del Capitolato. In caso contrario, cortesemente specificarne le mansioni.

RISPOSTA N. 12

1. Le spese di pubblicazione attualmente impegnate sono pari a circa 1.400,00/1.500,00 euro.

2. La previsione normativa contenuta all'art. 95 c. 10 del Codice dell'obbligo dichiarativo in questione è diretta a perseguire un interesse primario quale il rispetto della disciplina a tutela della sicurezza dei lavoratori negli appalti pubblici. Ne consegue che lo scorporo dall'offerta economica della quota-parte degli oneri di sicurezza aziendali e dei costi della manodopera da imputare al contratto, in quanto diretta alla tutela dell'interesse primario sopra stabilito, possa essere indicato dall'operatore economico sia per l'intero periodo contrattuale (per il quale gli stessi costi si prevede che vengano sopportati), sia con riferimento al singolo pasto (da moltiplicare quindi per il numero totale dei pasti presunti previsti nel contratto medesimo) senza che sia alterato il risultato finale dell'individuazione dei predetti costi nell'ambito dell'offerta presentata.

3. il criterio prevede l'attribuzione di un punteggio di 0,25 per ogni pasto gratuito giornaliero offerto rispetto all'intera durata dell'appalto e quindi da erogare tutti i giorni di servizio mensa fino ad un massimo di punti 2 (pari ad 8 pasti). Il punteggio è pertanto così calcolato:

- punti 0,25 per 1 pasto
- punti 0,50 per 2 pasti
- punti 0,75 per 3 pasti
- punti 1,00 per 4 pasti
- punti 1,25 per 5 pasti
- punti 1,50 per 6 pasti
- punti 1,75 per 7 pasti
- punti 2,00 per 8 pasti

4. L'Art 85 del Capitolato prevede che "in caso di risoluzione del contratto per responsabilità dell'O.E.A, il Comune di Erba procede ad incamerare la cauzione e ad affidare il servizio ad altro operatore economico, anche avvalendosi della graduatoria di gara, addebitando all'O.E.A. i maggiori costi del servizio e di una nuova gara, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che il Comune di Erba ritenesse di intraprendere a tutela dei propri interessi". L'operatore economico nell'espone il quesito parla aprioristicamente di rimborso di eventuali investimenti. A tal proposito si precisa che trattandosi di risoluzione anticipata per inadempienze, in primo luogo bisognerà valutare se l'azione di risarcimento non comporti una richiesta di danno maggiore rispetto al valore degli investimenti già realizzati da parte dell'aggiudicatario e comunque in ogni caso nella quantificazione del valore, si terrà conto dello stato di fatto degli investimenti, che ai sensi del codice di procedura civile potrà essere rimessa alla valutazione da parte di un perito.

5. La figura di primo livello indicata nell'elenco come "Assistente di Produzione" è l'attuale "Direttore del servizio" ai sensi di quanto indicato all'Art. 23 del Capitolato.

QUESITO N.13

1. nel disciplinare di gara, punto 5 SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011 si chiede: al punto b) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc (rif. 5.3.1 CAM – primo punto); nel punto 5.3.1 dei CAM si riportano anche prodotti IGP DOP E STG e prodotti tipici e tradizionali. Si chiede, quindi, di confermare che sono comprese anche queste tipologie di prodotti;

punto d) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di carne (rif. 5.3.1 CAM – secondo punto). Nel punto 5.3.1 dei CAM non si fa riferimento, per quanto riguarda la carne, alla produzione integrata, ma a prodotti IGP e DOP e prodotti tipici e tradizionali.

Si chiede, quindi, se ci si riferisce a questi prodotti e se la richiesta di carne a lotta integrata è un refuso.

Al punto f) tempi e modalità di attuazione per l'intero appalto e descrizione delle modalità procedurali per consentire le verifiche da parte del Comune. Si chiede se per le verifiche da parte dell'ente si devono intendere solo le verifiche dell'acquistato in rispondenza ai CAM o in caso contrario si chiede di precisare quanto richiesto.

2. si chiede se relativamente al capitolato di mensa pag 25: L'OEA deve indicare in sede di gara l'elenco dei propri fornitori, allegando idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate così come previste dal punto 5.3.2 dell'allegato 1 al decreto ministeriale del 25/7/2011 oltre che quelle elencate nelle specifiche tecniche. Nel disciplinare di gara, nelle NOTE PER LA REDAZIONE DELLA RELAZIONE TECNICA, pag 24, gli unici allegati ammessi sono il piano gestionale e depliant illustrativi. Si chiede, quindi, di confermare che in sede di gara deve essere fornito il solo elenco dei fornitori con indicate le certificazioni possedute dagli stessi.

3. specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari Allegato 1:

si indica, per la bresaola della Valtellina IGP, un periodo di stagionatura non inferiore ai 120 gg.

Nel disciplinare di produzione di tale prodotto, all'Art 5 è indicato un tempo di stagionatura (compreso asciugamento) variabile da 4 a 8 settimane in funzione della pezzatura del prodotto e delle richieste di mercato. Si chiede se i 120 gg indicati siano da considerare un refuso.

4. si chiede conferma che il trasporto dei pasti sia ricompreso tra le attività consentite per il subappalto, in quanto:

in Disciplinare art 10.2 Subappalto “soggetti affidatari del contratto di cui alla presente procedura di norma eseguono in proprio le opere o i lavori, i servizi, le forniture compresi nel contratto. Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità. E' ammesso il subappalto secondo le disposizioni dell'art 105 del codice, come modificato dalla Legge 55/2019 ed entro limiti quantitativi dallo stesso previsti, nella misura massima consentita del 40%...” mentre in Capitolato Art 77 Divieto di subappalto e cessione del contratto “sono consentite le commesse date ad altre imprese per la fornitura di generi alimentari e non alimentari, del materiale di consumo, per le manutenzioni, riparazioni, disinfestazioni, previste nel capitolato, per analisi e campionature nonché per la fornitura e per l'assistenza dell'hardware prevista nel presente capitolato”.

5. considerando che all'Art 12 “...allestimento dei refettori e somministrazione dei pasti con scodellamento ai tavoli secondo i turni e le modalità indicate dal Comune...” ed all'Art 67 “...la somministrazione deve iniziare dopo che i bambini hanno preso posto a sedere nei refettori precedentemente allestiti...”; si chiede di confermare che per tutti i gradi scolastici è previsto il servizio al tavolo. Nel caso in cui fossero previste altre modalità, come servizio self-service, si chiede di precisare le classi o i gradi scolastici coinvolte.

6. siccome il presente appalto prevede solo la somministrazione dei pasti (eventuale consegna della frutta metà mattina art 54 e art 67 del Capitolato) si chiede conferma che si tratta di un refuso il riferimento alle merende nel titolo dell'art 46 – Composizione dei pasti e delle merende.

7. si chiede in base all'Art. 11 del Capitolato se comprende anche il numero di pasti giorno dedicati al personale scolastico avente diritto.

8. si chiede conferma che, per i criteri 1.c “monte ore di presenza del Direttore” e 1.d “Monte ore di presenza del Dietista”, si debba indicare il monte ore settimanale dedicato per l'intero appalto, come ad esempio: 20 ore settimanali per ogni anno di contratto.

9. si chiede l'elenco completo delle attrezzature presenti in ogni terminale (cucina e refettorio) e di indicare quali resteranno a disposizione dell'O.E.A. Si presume che tutte le attrezzature che verranno citate siano funzionanti, ma in caso contrario vi chiediamo di indicarne anche lo stato.

RISPOSTA N. 13

1 per il punto b) e per il punto d) è già stata data risposta a un precedente quesito e qui di seguito si riportano le risposte.

La dicitura “da produzione integrata” riportata al Criterio 5 - SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011 al punto b) è da integrarsi con la dicitura “da prodotti IGP, DOP, tipici e tradizionali”. La dicitura “da produzione integrata” riportata al Criterio 5 - SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011 al punto d) è da intendersi quale mero errore materiale di trascrizione. La stessa è da intendersi sostituita con la dicitura “da prodotti IGP, DOP, tipici e tradizionali”.

Il riferimento a 5.3.1 CAM – secondo punto richiamato al punto d) del Criterio n. 5 è comunque corretto.

Per il punto f): il punto 5 lettera f deve essere inteso rispetto alle verifiche in rispondenza dei CAM.

2. Ai sensi di quanto previsto dall'art. 40 del Capitolato si conferma che la documentazione ivi richiamata costituisce un allegato alla relazione tecnica.

3. Il termine di giorni 120 sono da considerarsi un refuso.

4. L'art. 77 del Capitolato prevede espressamente le fattispecie consentite. Inoltre il precedente art. 65 prevede che il trasporto dei pasti e delle derrate avvenga con propri automezzi idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti conformi alla normativa vigente in materia.

5. Si conferma che per tutti i gradi scolastici è previsto il servizio al tavolo.

6. Il termine "merende" contenuto nel titolo dell'art. 46 è da intendersi riferito alla frutta o dessert per il quale può essere prevista la distribuzione a metà mattina così come indicato negli articoli 54 e 67.

7. Nel conteggio del numero dei pasti indicati all'art. 11 è compreso anche il personale scolastico avente diritto.

8. Si conferma che il monte ore deve essere riferito sia all'intero appalto che per ogni annualità scolastica.

9. Relativamente all'elenco completo delle attrezzature tra la documentazione di gara è possibile prendere visione delle attrezzature distinte per ogni plesso che resteranno a disposizione dell'O.E.A. Si conferma che tutte le attrezzature sono funzionanti.

QUESITO N.14

1. Relativamente al criterio 3 lettera b) "Piano di manutenzione/disinfestazione" relativo all'elaborazione dell'offerta tecnica si chiede se il piano di manutenzione elaborato può essere inserito come allegato all'offerta tecnica visto che secondo quanto riportato al punto 1.13.2 del Disciplinare di gara gli unici allegati possibili sono il piano gestionale e depliant illustrativi delle caratteristiche aziendali.

2. La risposta nr. 3 da voi pubblicata al chiarimento Prot. 9629 chiarisce che nella proposta di soluzioni migliorative delle derrate alimentari non si deve prendere esclusivamente in considerazione le preparazioni che compongono i menù allegati agli atti di gara, si chiede come questo sia possibile visto che per soddisfare il criterio n.5 dell'offerta tecnica "soluzioni migliorative delle derrate alimentari ex DM 25/07/2011" bisogna proporre una % di incremento che secondo i CAM deve essere espressa in percentuale sul peso totale ed il peso totale è dato proprio dalla somma di tutti gli ingredienti che compongono il menù.

Pertanto si deve sapere a monte quali sono gli ingredienti/piatti che compongono il menù con le relative grammature. Siamo quindi a chiedere conferma che bisogna attenersi al menù allegato per la definizione delle % migliorative da proporre.

RISPOSTA n. 14

1. Il piano di manutenzione/disinfestazione deve essere compreso nell'offerta tecnica.

Eventuali depliant illustrativi connessi al piano di manutenzione/disinfestazione possono essere considerati quali allegati.

2. Il punto 3 del chiarimento prot. 9629 va inteso nel senso che durante l'appalto il menù potrebbe variare, sempre e comunque nel rispetto di quanto previsto nell'allegato 3.

Infatti l'Art. 45 del capitolato prevede espressamente che, al fine di rendere gradito il servizio all'utenza, il Comune di Erba si riserva di modificare i piatti previsti nei menù con altri di equivalente valore economico e nutrizionale a seguito di indicazioni fornite dal competente Ufficio Comunale e dalle Commissioni Mensa comunali e previa approvazione da parte dell'ATS INSUBRIA.

QUESITO N. 15

in riferimento alle modalità di valutazione del Criterio 2 ovvero "il programma di formazione e aggiornamento professionale", sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico escludendo le ore destinate a formazione obbligatoria?

Per consentire una valutazione uniforme, vi chiediamo di dettagliarci i corsi considerati obbligatori e le rispettive ore e figure coinvolte (cuochi, direttore, autisti, ecc..).

RISPOSTA N. 15

In riferimento alle modalità di valutazione del Criterio 2 ovvero “il programma di formazione e aggiornamento professionale”, si conferma che lo stesso sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico escludendo le ore destinate alla formazione obbligatoria.

Trattandosi di “formazione obbligatoria”, è onere di ciascun Operatore Economico individuare la tipologia rispetto a ciascuna figura professionale coinvolta.

QUESITO N. 17

eventuali attrezzature proposte in gara, al termine dell'appalto, resteranno di proprietà dell'Ente?

RISPOSTA N. 17

Si premette quanto precisato nel disciplinare di gara:

“6. Proposte innovative e/o migliorative: Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti, escludendo quanto già riportato nel criterio precedente. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.”

Pertanto nella valutazione del punteggio rispetto ad eventuali attrezzature proposte in sede di gara, si terrà conto della formulazione offerta da parte dell'Operatore Economico.

QUESITO N. 18

Vista l'impossibilità di non poter effettuare il sopralluogo per la gara in oggetto, si chiede di poter inviare i layout specifici delle diverse cucine così da permetterci di capire come sono collocate le attrezzature ivi presenti e come sono organizzati gli spazi, cosa che le attuali piantine allegate alla documentazione non consentono di fare.

RISPOSTA N. 18

Oltre alle fotografie delle attrezzature, già pubblicati, si producono i layout delle 5 cucine.