# PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

# DAL 01/09/2018 AL 31/07/2023

# FAQ

DI SEGUITO SI RIPORTANO LE FAQ PERVENUTE NELLE TEMPISTICHE INDICATE NEL DISCIPLINARE DI GARA E LE RELATIVE RISPOSTE

## QUESITI

1. **In merito al subappalto si chiede se è sufficiente indicare la terna dei subappaltatori per ogni singolo servizio o se sia necessario produrre documenti relativi agli stessi? Se si si chiede quale tipo di documento deve essere allegato?**

   **Di seguito la risposta**: si richiama l'art. 14 del Disciplinare di gara qui riportato integralmente.
   "14. SUBAPPALTO
   14.1 E' fatto divieto di subappaltare in tutto o in parte il servizio oggetto del presente appalto, pena la risoluzione anticipata del contratto di cui all'art. 108 del D. Lgs. n. 50/2016.
   14.2 Inoltre è vietata all'I.A. la cessione totale o parziale a terzi, del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'artt. 105 e 106 del D. Lgs. n. 50/2016.
   14.3 Non si considerano subappalto gli interventi di manutenzione a carico della Impresa Appaltatrice."
2. **Con la presente siamo a chiedere copia delle planimetrie in formato DWG delle cucine e dei refettori.**
   **Di seguito la risposta:** la planimetria nel formato DWG della scuola primaria (con cucine e refettori) è resa disponibile dalla data odierna e pubblicata quale allegato ESCLUSIVAMENTE sul profilo del Committente www.certosadipavia.gov.it.
3. **In merito alla presente gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica, poniamo le seguenti richieste:**
   **- Elenco del personale attualmente impiegato con relativa qualifica, monte ore giornaliero e settimanale ed eventuali scatti di anzianità, divisi per plesso in considerazione di un eventuale subentro, in riferimento al CCNL Turismo per cui è previsto l'assorbimento da parte della ditta aggiudicataria dell'appalto del personale in forza**
   **- Attuale prezzo pasto**
   **- Nome dell'attuale ditta di ristorazione**
   **- A quanto ammontano eventuali spese di pubblicazione**
   **- Dettaglio pasti giornalieri PRESUNTI divisi per plesso ed eventuali turni di servizio, numero giorni di fruizione settimanali per ogni singolo plesso**
   **- Numero delle settimane per ogni tipologia di utenza (per es. materna/primaria/ etc.) utilizzate per il calcolo complessivo dei pasti e del valore dell'Appalto**
   **- Numero dei pasti GIORNALIERI EFFETTIVAMENTE fruiti relativi un mese di servizio mensa (per es. 1 ottobre: 100 pasti. 2 ottobre 110 ecc. fino al 31 ottobre) divisi per tipologia di utenza e**

**plesso**

**- Si richiede di ricevere le vostre risposte ai chiarimenti anche dei quesiti svolti dalle altre società concorrenti**

**- E' possibile ricevere le planimetrie delle strutture in formato DWG e formato PDF**

**Di seguito la risposta:**

- **L' Elenco del personale attualmente impiegato con relativa qualifica, monte ore settimanale ed eventuali scatti di anzianità** è indicato all'allegato 17 del Capitolato Speciale d'Appalto; la suddivisione per plessi sarà oggetto di futura faq;
- **Attuale prezzo pasto:** € 4,63 Più Iva 4%;
- **Nome dell'attuale ditta di ristorazione:** CIR SOC. COOP. ARL;
- **A quanto ammontano eventuali spese di pubblicazione:** € 3.630,00 Iva compresa più € 32,00 di spese di bollo (l'ammontare complessivo si riferisce alle spese di pubblicazione del bando e dell'esito di gara);
- **Dettaglio pasti giornalieri PRESUNTI divisi per plesso ed eventuali turni di servizio, numero giorni di fruizione settimanali per ogni singolo plesso:** in ogni plesso il turno è unico e deve essere garantito per cinque (5) giorni settimanali dal lunedì al venerdì. Il dettaglio dei pasti giornalieri presunti è il seguente:

| PLESSO | NUMERO PASTI GIORNALIERI PRESUNTI |
|---|---|
| ASILO NIDO | 34 |
| SCUOLA D'INFANZIA | 117 |
| SCUOLA PRIMARIA | 192 |

- **Numero dei pasti GIORNALIERI EFFETTIVAMENTE fruiti relativi un mese di servizio mensa (per es. 1 ottobre: 100 pasti. 2 ottobre 110 ecc. fino al 31 ottobre) divisi per tipologia di utenza e plesso:** il numero dei pasti giornalieri effettivamente fruiti relativi un mese di servizio mensa è un dato fluttuante in relazione al calendario didattico ed al numero degli utenti iscritti al servizio ma assenti. Si precisa che il numero dei pasti giornalieri e settimanali presunti è calcolato in relazione al dato storico di utenti che hanno effettivamente usufruito del servizio, come da tabella indicata al punto precedente;
- **Si richiede di ricevere le vostre risposte ai chiarimenti anche dei quesiti svolti dalle altre società concorrenti:** Tutte le risposte saranno messe a disposizione in modalità aperta faq sulla piattaforma Sintel tramite il sistema "comunicazioni procedura" e all'indirizzo web del sito istituzionale del Committente www.certosadipavia.gov.it;

**E' possibile ricevere le planimetrie delle strutture in formato DWG e formato PDF:** la planimetria nel formato DWG e PDF della scuola primaria (con cucine e refettori) è resa disponibile dalla data odierna e pubblicata quale allegato ESCLUSIVAMENTE sul profilo del Committente www.certosadipavia.gov.it.

4. **Buongiorno, solo una precisazione: al sopralluogo parteciperanno *omissis* persone di cui i Sigg. *omissis* sono dipendenti della *omissis*, mentre i Sigg. *omissis* sono dei consulenti esterni di cui si avvale la ditta. Chiediamo conferma che possano partecipare al sopralluogo accompagnati da opportuna delega da parte del rappresentante legale.**

**Di seguito la risposta:** i soggetti ammessi al sopralluogo sono esclusivamente quelli indicati al punto 12.2 del Disciplinare di gara, che qui si riporta integralmente:

"tal riguardo si precisa che saranno ammessi al sopralluogo esclusivamente i seguenti soggetti:

1. legale rappresentante o direttore tecnico dell'operatore economico, del consorzio, o di una delle imprese eventualmente raggruppate o consorziate;
2. un dipendente tecnico dell'operatore economico concorrente;
3. un procuratore;

I soggetti che effettueranno il sopralluogo dovranno presentare, a seconda dei casi, i seguenti documenti di abilitazione al sopralluogo del soggetto:

- per i soggetti di cui al precedente punto 1: certificato della Camera di Commercio anche in fotocopia purché in corso di validità o autocertificazione del legale rappresentante;
- per i soggetti di cui al precedente punto 2: autocertificazione del legale rappresentante dalla quale risulti il rapporto di dipendenza e la relativa qualifica;

- per i soggetti di cui al precedente punto 3: procura notarile anche in fotocopia".
Pertanto ogni soggetto esterno all'organico aziendale potrà essere ammesso a condizione che sia munito di idonea procura ad agire.

5. **Buongiorno, con la presente siamo a chiedere il seguente chiarimento in merito alla procedura: Nel Modello 1 - Domanda di partecipazione, al punto 23 (ii) è richiesta "l'iscrizione all'Albo Nazionale Gestori Ambientali ai sensi dell'art. 212 del D.Lgs 152/2006 per le seguenti attività" .Per il servizio di ristorazione non c'è iscrizione all'albo gestori ambientali, in quanto non si effettua attività di trasporto e raccolta rifiuti, per tanto si chiede se trattasi di refuso o in caso contrario di fornire dettagliate informazioni.**
**Di seguito la risposta:** Con riferimento al Modello 1 – Domanda di partecipazione, si precisa quanto segue:
-al punto 23 (iii) **è richiesta "l'iscrizione all'Albo Nazionale Gestori Ambientali ai sensi dell'art. 212 del D.Lgs 152/2006 per le seguenti attività"** ma tale requisito non è indicato nel Disciplinare di Gara. I requisiti che devono essere dichiarati sono tassativamente quelli previsti ai punti 8.2.1-8.2.2-8.2.3 del Disciplinare di Gara; i requisiti ulteriori indicati nel modello costituiscono un refuso, pertanto non vi è obbligo di compilazione per il concorrente.

Certosa di Pavia, Lì 23/07/2018

Il RUP

f.to Arch. Renato Lavezzi

==========

1. **Buongiorno, si chiede se disponibile disciplinare, capitolato ed allegati in formato originale o meglio leggibile in quanto la documentazione caricata sul sistema risulta difficilmente consultabile.**

**Di seguito la risposta:** a partire dalla data odierna, esclusivamente sul profilo committente www.certosadipavia.gov.it , sono caricati disciplinare di gara, capitolato speciale d'appalto ed allegati in formato pdf originale non compresso.

2. **In merito al punto del Disciplinare di Gara paragrafo 23.3, lettera B: "Fornitura materie prime, tempi di approvvigionamento e stoccaggio, C.A.M.- FINO A 12 PUNTI"**
**Data la cospicuità dei criteri che appaiono in tale punto, si chiede di conoscere se è previsto nel calcolo dell'attribuzione dei punteggi un sottocriterio per l'elenco dettagliato dei prodotti aventi caratteristiche di cui ai CAM: bio, dop/igp, Km zero, equosolidale.**
**In particolare se è previsto un peso/punteggio massimo, e conseguentemente un numero massimo di prodotti , attribuibile ad ogni categoria dell'elenco : bio, dop/igp, Km zero, equosolidale in quanto il disciplinare di gara riporta per ogni categoria di prodotto 0,10 centesimo di punto per ogni prodotto utilizzato.**

**Di seguito la risposta:** Con riferimento al paragrafo 23.3 lettera B si precisa quanto segue:
-sono previsti nel calcolo dell'attribuzione dei punteggi i sottocriteri (per l'elenco dettagliato dei prodotti aventi caratteristiche di cui ai CAM: bio, dop/igp, Km zero, equosolidale) indicati al paragrafo 23.3 lettera B;
- è previsto un punteggio massimo per i criteri di cui alla lettera B, che è di 12 punti;
- non è previsto un numero massimo di prodotti, ma bensì il parametro di riferimento che è lo schema dietetico base dei menù.

3. **Buongiorno, con la presente si chiede il seguente quesito: nel caso in cui un'impresa decide di migliorare l'efficienza produttiva del centro cottura, si può avere la disponibilità e la possibilità di produrre pasti per enti o soggetti terzi. Grazie.**

**Di seguito la risposta:** Il centro cottura è messo a disposizione esclusivamente per le esigenze dell'ente Comune di Certosa di Pavia.

4. **Spettabile Comune di Certosa di Pavia. La presente per richiedere per conto della *omissis* i seguenti chiarimenti in merito alla gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Vostro Comune, in particolare:**
   **1. nominativo del programma informatizzato con il quale attualmente viene gestito il rilevamento presenze.**
   **2. come verranno rilevate le presenze giornaliere per l'asilo nido?**
   **3. A pagina 5 del capitolato si ravvisa che: LA FORNITURA OBBLIGATORIO DI PRODOTTI BIOLOGICI AL 100% RELATIVAMENTE A QUEGLI ALIMENTI DESTINATI AI COMMENSALI DEGLI ASILI NIDO. Si richiede che ogni singolo prodotto fornito all'asilo nido sia biologico o che tutti i prodotti biologici destinati all'asilo nido siano certificati 100% bio?**
   **4. Al punto 17 del disciplinare di gara, in riferimento alla Copertura Assicurativa si rimanda al punto 21 del Capitolato, dove però vengono indicate le penali e non vi è alcun riferimento alla RC, si chiede quindi di indicare i massimali richiesti.**

**Di seguito la risposta:**

**-nominativo del programma informatizzato con il quale VERRA' gestito il rilevamento presenze:** SERVIZI SCOLASTICI di proprietà della soc. HALLEY INFORMATICA;

**- come verranno rilevate le presenze giornaliere per l'asilo nido?** Per tale utenza, il soggetto che gestirà il servizio asilo nido, con propria dotazione hardware, avrà messo a disposizione un proprio profilo utile per la rilevazione delle presenze con il software di HALLEY INFORMATICA;

**- A pagina 5 del capitolato si ravvisa che: LA FORNITURA OBBLIGATORIO DI PRODOTTI BIOLOGICI AL 100% RELATIVAMENTE A QUEGLI ALIMENTI DESTINATI AI COMMENSALI DEGLI ASILI NIDO. Si richiede che ogni singolo prodotto fornito all'asilo nido sia biologico o che tutti i prodotti biologici destinati all'asilo nido siano certificati 100% bio?** In merito a tale quesito, si richiama il PANGPP 2011 – C.A.M. (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement) allegato 1 paragrafo 5.3.1 SPECIFICHE TECNICHE DI BASE – PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE.

**-Al punto 17 del disciplinare di gara, in riferimento alla Copertura Assicurativa si rimanda al punto 21 del Capitolato, dove però vengono indicate le penali e non vi è alcun riferimento alla RC, si chiede quindi di indicare i massimali richiesti:** trattasi di un refuso il rimando al punto 21 del Capitolato; il rimando corretto è il punto 8.2.2.2 del Disciplinare di Gara che citando l'Allegato XVII del D. Lgs. n. 50/2016 segnala la presentazione di comprovata copertura assicurativa contro i rischi professionali. Sono a carico dell'appaltatore la responsabilità civile contro terzi derivante dalle attività relative alla prestazione, alla distribuzione e comunque alla somministrazione degli alimenti restando esclusa ogni responsabilità della stazione appaltante a riguardo. L'appaltatore, gestore del servizio, stipulerà, a tal fine, una polizza assicurativa R.C. verso terzi relativa alla conduzione degli impianti affidati e alla somministrazione degli alimenti prodotti con massimale catastrofe minimo di €. 2.500.000,00 nonché copertura R.C. verso prestatori d'opera, con massimale adeguato alla retribuzione del personale, che sollevi la Amministrazione appaltante dai rischi connessi al servizio. Ogni documento comprese le quietanze, dovrà essere prodotto in copia all' Amministrazione appaltante a semplice richiesta.

Certosa di Pavia, Lì 26/07/2018

Il RUP

f.to Arch. Renato Lavezzi