

Chiarimenti sulla Procedura aperta per l'appalto del servizio di refezione scolastica comprensivo di fornitura pasti, veicolazione, somministrazione dei pasti, nonché per le pulizie e il riassetto dei refettori e dei locali di distribuzione per il periodo dal mese di settembre 2016 (inizio anno scolastico) al 31 luglio 2021

Domanda:

Art. 11: "Modalità di presentazione delle offerte – requisiti", sezione:

"Busta B Offerta Tecnica": viene indicato che la relazione tecnica non potrà superare nr. 60 facciate in formato A4 e, nello stesso capoverso, viene indicato che "I progetti, le dichiarazioni, le schede tecniche ed i computi metrici saranno esclusi dalle 80 facciate...". Si richiede quindi se la relazione tecnica senza allegati, depliant, progetti tecnici, dichiarazioni, schede tecniche e computi metrici, debba essere di 80 facciate;

Risposta:

per mero errore di battitura è stato indicato il numero 80 anziché 60. Si conferma quindi che la relazione tecnica non dovrà superare **n 60** facciate.

Domanda:

Si richiede di stimare le spese di pubblicità sostenute dalla Stazione Appaltante;

Risposta:

Le spese di pubblicità presunte sia per la pubblicazione del bando che per l'esito della gara ammontano a € 700,00.

Domanda:

Si richiede di conoscere quali siano i beni di proprietà dell'attuale gestore (attrezzature di cucina, minuteria di servizio, vasellame, contenitori termici, gastronomiche in acciaio inox, ecc) che saranno oggetto di reintegro nel nuovo appalto;

Risposta:

Come previsto all'art. 11 del capitolato speciale d'appalto tutti i beni presenti sia nelle cucine che nei refettori sono di proprietà comunale. Sono concessi in comodato d'uso, con la clausola che la sostituzione di parti o la totale sostituzione nel corso dell'appalto sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

Domanda:

Articolo 13 "Criteri di aggiudicazione", punto "B), sottocriterio 1) "SISTEMA DI APPROVVIGIONAMENTO: MAX 20 PUNTI ATTRIBUITI NEL SEGUENTE MODO..." viene citato "...la maggiorazione del massimale di spesa a carico della ditta aggiudicataria per l'esecuzione di analisi per la ricerca di residui chimici": è corretto interpretare che quanto richiesto debba essere quivi inserito? Oppure quanto citato è da ritenersi afferente

al sottocriterio 2) SISTEMI DI CONTROLLO QUALITA', SICUREZZA PIANO DI ANALISI:
MAX PUNTI 7

Risposta:

E' da prevedere esattamente dove riportato dal disciplinare, e quindi al solo punto B) sottocriterio 1.

Domanda:

Articolo 13 "Criteri di aggiudicazione", punto "B), sottocriterio 1), comma "a. Prodotti locali max. punti 16"- tabella attribuzione punteggio: si richiede se i prodotti provenienti da aziende controllate (*) possono anche essere corrispondenti a quelli offerti nei "Prodotti vegetali (almeno 70% della fornitura) e dei prodotti animali (almeno 70% della fornitura).

Risposta:

La fattispecie prevista al quarto punto della tabella (Prodotti da aziende controllate) costituisce elemento valutativo supplementare pertanto, al fine di ottenere il punteggio attribuibile, i prodotti offerti nei "Prodotti vegetali (almeno 70% della fornitura)" e nei "prodotti animali (almeno 70% della fornitura)" dovranno necessariamente anche provenire da aziende agricole che aderiscono ad un centro di assistenza tecnica e quindi sono seguite costantemente nei trattamenti, nelle concimazioni, nelle irrigazioni, nelle scelte varietali e in tutte le operazioni di tecnica agronomica.

Domanda:

Articolo 13 "Criteri di aggiudicazione", punto "B), sottocriterio 1), comma "b. Certificazione rintracciabilità 4 punti": la dichiarazione di assunzione dell'obbligo da presentare da parte dell'Impresa concorrente, è da intendersi solo per i prodotti ortofrutticoli?

Risposta:

Sì

Domanda:

In riferimento al Disciplinare di Gara "ARTICOLO 11- MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE – REQUISITI", siamo a richiedere se, in caso di partecipazione come Associazione Temporanea Impresa, le certificazioni di qualità devono essere possedute solo dalla capogruppo oppure da tutte le società costituenti il raggruppamento?

Risposta:

Devono essere possedute da tutte le ditte costituenti il raggruppamento

Domanda:

In riferimento al Capitolato Speciale di Appalto "ART.24 – CENTRO COTTURA D'EMERGENZA", siamo a richiedere se il requisito della disponibilità di un centro cottura

di riserva in caso di emergenza possa essere assolto con la disponibilità di un centro cottura viaggiante.

Risposta:

L'art. 24 del capitolato d'oneri citato riporta cosa deve garantire il centro di cottura, prescindendo dalla sua tipologia.

Domanda:

L'attuale prezzo di gestione del servizio;

Risposta:

il costo del pasto è di € 4,38 oltre l'Iva

Domanda:

Il numero di giorni medi annui di erogazione del servizio;

Risposta:

215

Domanda:

1. Articolo 13 "Criteri di aggiudicazione", punto "B), sottocriterio 1), comma "a. Prodotti locali max. punti 16"- tabella attribuzione punteggio:

Prodotti vegetali (almeno 70% della fornitura): è corretto interpretare che per prodotti vegetali s'intendono i prodotti primari di origine vegetale NON trasformati?

2. Articolo 13 "Criteri di aggiudicazione", punto "B), sottocriterio 1), comma "a. Prodotti locali max. punti 16"- tabella attribuzione punteggio:

Prodotti animali (almeno 70% della fornitura): è corretto interpretare che per prodotti animali s'intendono i prodotti primari di origine animale NON trasformati?

Risposta:

Sì, devono intendersi prodotti non trasformati.

Mensa via Asilo - misurazioni acustiche

Dopo le misurazioni effettuate nella sala in data 26/03/2012 da tecnico competente in acustica ambientale, durante l'attività di refezione, è stata elaborata una mappa da cui risulta un livello acustico medio di circa 85,7 dB. Inoltre il locale non è risultato riverberante.

Rapporto utenti e operatori di distribuzione deve essere (almeno) di 1/35 per ciascuna tipologia di servizio

Risposta: sì, il rapporto deve essere 1/35. Solo l'asilo nido di Via Monte Rosa non richiede somministrazione di pasti, come specificato all'art. 3 del capitolato.

Merende bimbi asilo nido : preparazione a ridosso somministrazione

Risposta: le merende possono essere anche preparate prima.

Art. 11 “ ditta aggiudicataria dovrà rendere disponibili presso il plesso Tonello uno o più carrelli termici per i pasti destinati agli alunni frequentanti la scuola secondaria di primo grado presso l’Istituto Comprensivo Grandis”. Si richiede conferma che trattasi di refuso, atteso anche che in seguito all’art. 20 , si parla più appropriatamente di “ contenitori termici” invece che di carrelli termici.

Risposta: Sì, devono essere dei contenitori termici per il trasporto degli alimenti, nulla esclude che possano anche essere carrelli, resta il fatto che comunque devono essere conformi alle disposizioni legislative in materia di trasporto alimenti.

Punteggi analisi – art. 13 disciplinare di gara

Risposta: **tipo di analisi** dovrà essere presentata dettagliata e coerente specificazione delle analisi che i concorrenti effettueranno sui vari campioni. Saranno assegnati punti 0,5 per le analisi chimiche e 0,5 punti per le analisi batteriologiche, a prescindere dalla quantità.

Il secondo punto sarà assegnato a seguito dell’indicazione di un laboratorio, mentre per ottenere l’assegnazione del punto 1,5 occorrerà dimostrare con certificato o numero di accreditamento che il laboratorio segnalato sia in possesso dei requisiti per garantire tutte le tipologie di analisi. I punti :1 per l’effettuazione di analisi suppletive superfici, aria, ecc... , 0,5 per l’indicazione dei limiti massimi tollerati ; 1 per le analisi alimenti di qualità (OGM,biologico,) saranno assegnati a prescindere dalla tipologia e quantità.

Art. 13 Punto B) sottocriterio 1) “ la maggiorazione del massimale di spesa a carico della ditta aggiudicataria per l’esecuzione di analisi per la ricerca di residui chimici” . la maggiorazione di quale massimale di spesa si deve indicare?

Risposta: i concorrenti sono tenuti a presentare una relazione contenente le notizie indicate al sottocriterio 1 , evidenziando tra gli altri l’entità della maggiorazione del massimale di spesa a carico della ditta aggiudicataria per l’esecuzione di analisi per la ricerca di residui minimi . Detta notizia, che non è oggetto di valutazione ed attribuzione punteggio, potrà essere specificata anche in via approssimativa o in termini percentuali.

All’articolo 13 “ criteri di aggiudicazione “ , punto B, sottocriterio 1, è richiesto che le aziende della provincia di Cuneo individuate dalla partecipante come fornitrici debbano eventualmente possedere la certificazione di qualità per la rintracciabilità delle materie prime

Si chiede di chiarire cosa si intenda per “ dichiarazione di assunzione dell’obbligo” circa la documentazione da presentare al proposito.

Risposta: non è richiesto che le ditte debbano possedere la certificazione di qualità per la rintracciabilità delle materie prime. Il concorrente è tenuto a produrre una dichiarazione di assunzione d’obbligo di garantire l’effettuazione del presupposto di cui al punto B

Sempre a proposito dello stesso punto la provenienza dalle aziende è sufficiente dichiararla, oppure occorre produrre qualche elemento di prova? In questo secondo caso di chiede di chiarire quale e se sia possibile produrlo in allegato.

Risposta: Al fine di ottemperare a quanto specificato al punto B è sufficiente dichiararla.

Presentazione offerta per la lettera a. del sottocriterio 1 del punto B) dell'art. 13: cosa bisogna offrire per ottenere i 4 punti relativi a “ prodotti vegetali”, “ prodotti animali”, “ prodotti IGP,STG,P.A.T. e a marchio collettivo. E' valutato anche l'eventuale incremento della percentuale indicata negli atti di gara?

Risposta: presupposto per acquisire i punteggi previsti alla lettera A) punto 1 è il seguente: dimostrazione con la produzione di contratti / accordi con soggetti che garantiscano e certifichino la tracciabilità e l'origine delle materie prime delle derrate secondo lo schema riprodotto nel disciplinare. Qualora il concorrente produca in proprio le materie prime, esso potrà autocertificare o produrre documentazione probante (es. certificato Camera di Commercio). Non verrà valutato l'eventuale incremento della percentuale indicata negli atti di gara.

Le dichiarazioni (ad esempio quella dei prodotti esotici) non verranno computate nelle 60 pagine? Le si deve presentare in allegato?

Risposta: le dichiarazioni vanno obbligatoriamente presentate. Non sono computate nelle 60 pagine.

Art. 11 – modalità di presentazione offerte – requisiti .Si chiede se sia possibile comprovare i requisiti capacità tecnica ed economica per anni solari 2012 – 2013 – 2014 -2015

Risposta : sì

E' possibile avere la relazione completa dell'analisi acustica effettuata dal tecnico competente in acustica ambientale il 26-3-2012?

Risposta: No, in ogni caso si rinvia alla FAQ recentemente pubblicata sull'argomento.

Si chiede di confermare che quanto indicato all'art. 18 del disciplinare di gara a proposito della possibilità di richiedere chiarimenti “ fino al giorno antecedente il termine di scadenza per la presentazione delle offerte “ sia in realtà un refuso.

Risposta: si chiarisce che, a seguito di refuso, è da leggersi : “fino alle ore 10,00 del 6° giorno antecedente il termine di scadenza per la presentazione delle offerte”.

Si chiede di specificare in capo a chi sia l'onere (in ciascuna scuola, anche quella priva di cucina) di rilevare le presenze e dunque comunicare le prenotazioni dei pasti in cucina

Risposta: Come previsto all'art. 25 del capitolato è prevista la collaborazione del personale ATA, che rileva le presenze per conto del Comune. L'onere è in carico all'appaltatore.

Considerato che l'AC richiede al punto 5 “Migliorie proposte” sottocriterio c) la presentazione di un progetto esecutivo, conseguentemente a tale richiesta siamo a domandare la seguente documentazione:

- *As-Built dell'impianto idrico e di scarico acque reflue, o eventuale progetto esecutivo redatto in fase di realizzazione/certificazione dello stesso;*
- *As-built dell'impianto elettrico, o eventuale certificazione di conformità, completa di relazione tecnica e schema dei quadri elettrici, con attuale assorbimento dell'intero edificio e la potenza elettrica complessiva, al fine di valutare eventuali necessità di ampliamento dell'impianto stesso.*

In riferimento alla richiesta relativa al punto "Migliorie proposte" sottocriterio c) si comunica quanto segue:

a) la porzione dell'edificio in questione è del 1964. Non sono pertanto disponibili agli atti schemi dell'impianto idrosanitario, né tantomeno dichiarazioni di conformità essendo questa introdotta con la Legge 46/1990;

b) si inoltrano 2 dichiarazioni di conformità dell'impianto elettrico e lo schema progettuale dei quadri elettrici. La potenza disponibile del contatore dell'energia elettrica (380V) è di 53 kw. Dalle bollette in possesso risulta una potenza massima prelevata di 33-34 kw.

Considerato altresì che al sottocriterio b) del medesimo punto 5) viene richiesto di fornire al collaudo certificazione di correzione acustica di 2.8 db, e valutato il chiarimento inserito nella faq in data odierna ove si definisce che in seguito a verifica strumentale è stato rilevato un valore medio di 85.7 db e che il locale non risultò riverberante, in linea con quanto richiesto dal Disciplinare di Gara si domanda:

- *la richiesta dell'AC è di ridurre la pressione sonora all'interno dei locali di 2.8 db, oppure la richiesta è di ridurre il tempo di riverbero così come richiesto dalle vigenti normative in materia di rumore nell'edilizia scolastica?*
- *nella relazione tecnica di gara, deve essere dichiarata la volontà all'esecuzione dei lavori nel rispetto degli obiettivi di riduzione richiesti, oppure deve essere allegato un progetto con studio fonometrico a firma di tecnico abilitato con valutazione ante e post opera?*

In riferimento alla richiesta relativa al punto "Migliorie proposte" sottocriterio b) si comunica quanto segue:

a) la richiesta è di ridurre la pressione acustica di 2,8 Db all'interno del locale;

b) per quel che concerne la seconda parte del quesito, in ogni caso il progetto di miglioramento acustico dovrà essere soggetto ad una valutazione post lavori che confermi il raggiungimento dell'obiettivo minimo di riduzione di 2,8 dB da certificarsi da tecnico abilitato in acustica ambientale.

[Dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico alla regola dell'arte Istituto Comprensivo S.Grandis](#)

[Dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico alla regola dell'arte Istituto Comprensivo S.Grandis](#)

[Progetto adeguamento quadro elettrico Istituto Comprensivo S.Grandis](#)

Rapporto utenti / addetti

Risposta: il rapporto 1/35 è riferito ai soli utenti bambini

1) Numero pasti totale (bambini + adulti) giornaliero per ciascuna scuola.

Risposta: scuola Via monte Rosa : scuola dell'infanzia e asilo nido

Pasti scuola infanzia giornalieri 52 bimbi e n 3 – 4 insegnanti

Pasti asilo nido: bimbi 23 puericultrici 5 – 6

Scuola di Via Giovanni XXIII: infanzia n 177 bambini e 17 insegnanti

Primaria n 50 bambini solo per n 2 rientri settimanali.

Nessun insegnante.

Scuola Tonello: infanzia n 93 bambini – n 8 – 9 insegnanti

Elementare: n 280 bambini – n 14 – 15 insegnanti

Scuola Istituto Comprensivo Grandis :

classi quinte che pranzano presso l'Istituto Grandis (pasti trasportati) per n

71 bambini e n 3 – 4 insegnanti)

secondaria di primo grado: n 45 alunni e nessun insegnante (per n 2 rientri

settimanali) .

Numero presunto di giornate di apertura e dunque di servizio suddivise per scuole:

Risposta: Riferito ad anno scolastico:

Scuola Via Monte Rosa : infanzia gg. 223

Asilo nido gg.230

Scuola Via Giovanni XXIII: infanzia gg.223

Primaria – moduli (n 2 rientri settimanali) gg.75

Scuola Tonello: infanzia gg.223

Primaria gg.205

Istituto Comprensivo Grandis: primaria (classi quinte) gg. 205

Secondaria di primo grado (n 2 rientri

settimanali)

gg. 75

Rapporto utenti e operatori di distribuzione deve essere (almeno) di 1/35 per ciascuna tipologia di servizio

Risposta: sì, il rapporto deve essere 1/35. Solo l'asilo nido di Via Monte Rosa non richiede somministrazione di pasti, come specificato all'art. 3 del capitolato.

Somministrazione pasti ai bimbi asilo nido di Via Tonello deve essere effettuata da personale dell'aggiudicataria?

Risposta: l'asilo nido è uno solo ed è situato in Via Monte Rosa. Come specificato nel capitolato la somministrazione dei pasti avverrà da parte del personale dell'asilo nido.

Ancora relativamente ai fornitori, come dichiarare lo status di "aziende controllate" di cui al sottocriterio 1 del punto B) dell'art. 13 del disciplinare di gara?

Risposta: ipotizzando che la richiesta si riferisca al punto A) del sottocriterio 1, si conferma che per aziende controllate si intendono quelle che aderiscono ad un centro di assistenza tecnica, e quindi sono seguite costantemente nei trattamenti, nelle concimazioni, nelle irrigazioni, nelle scelte varietali e in tutte le operazioni di tecnica agronomica.

I curricula dei formatori e quelli dei docenti dei corsi di educazione alimentare possono essere prodotti in allegato?

Risposta: in riferimento al punto 4 dei sottocriteri si stabilisce che i curricula debbano essere allegati

Si chiede di specificare quanti sono gli utenti per ciascun turno di distribuzione alla scuola primaria Tonello

Risposta: ci sono due turni: nel primo mediamente ci sono n 95 bimbi infanzia e n 60 primarie (le classi prime)

Nel secondo turno 190 bambini primaria (classi 2° - 3° - 4°)

Si rammenta che le classi 5° pranzano presso l'Istituto Grandis.

Sottocriterio 1 lettera a – prodotti locali del punto B) dell'art. 13 del disciplinare di gara. I chiarimenti ricevuti in data odierna non chiariscono la modalità di presentazione dell'offerta. I contratti/ accordi di cui parla la vostra risposta al quesito n 17 devono elencare i prodotti offerti o semplicemente citare la categoria merceologica di cui a ciascuno dei tre punti (prodotti vegetali, prodotti animali, prodotti IGP,STG,P.A.T. e a marchio collettivo)?

Risposta: E' sufficiente che sia indicata la categoria merceologica

Si conferma che nella terza categoria di prodotti non rientrano quelli D.O.P.?

Risposta: No, i prodotti D.O.P. sono da ritenersi ricompresi.
