

QUESITI e RISPOSTE pervenute in ordine alla gara:

quesito 1

REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE – PUNTO 7.2 lettera f) pag. 10 disciplinare: si chiede conferma che il *"possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alle norme EMAS ISO 14001:2015 con riferimento al centro cottura indicato in appalto idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: gestione centro cottura"* sia da intendersi come il *"possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alle norme ISO 14001:2015 (ovvero EMAS O ISO 14001:20015) con riferimento al centro cottura indicato in appalto idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: gestione centro cottura"*, in quanto una norma Emas Iso è inesistente.

risposta

Il requisito richiesto è il possesso delle certificazioni EMAS ISO 14001:20015 ovvero EMAS o ISO 14001:20015 con riferimento al centro cottura indicato in appalto idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: gestione centro cottura.

quesito 2

ATTREZZATURE: si chiede di fornire l'elenco delle attrezzature per la distribuzione e conservazione dei pasti in dotazione ai refettori di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

risposta

Le attrezzature di proprietà comunali sono da considerarsi inesistenti.

quesito 3

Per quanto riportato a pag. 23 del Disciplinare di gara *"Il DGUE deve essere presentato: nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura IN FORMA CONGIUNTA"* si chiede di confermare che sia corretta l'interpretazione della scrivente: in caso di partecipazione alla procedura da parte di costituendo RTI tale modello deve essere prodotto singolarmente da ogni ditta facente parte del costituendo RTI in maniera DISGIUNTA, in quanto in esso sono riportati dati specifici delle singole aziende che non possono essere resi congiuntamente in un unico modello DGUE;

risposta

L'interpretazione è corretta e cioè che *"Il DGUE deve essere presentato: nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura"*;

quesito 4

a - In forza del comma 2) dell'art. 105 del codice, siamo a richiedere di confermare in merito al subappalto che le attività singolarmente di importo inferiore al 2% dell'importo delle prestazioni affidate non siano da considerarsi in subappalto;

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL COMUNE DI VICENZA
Servizio di ristorazione scolastica per le scuole primarie
 ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

“Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale”

ai sensi del piano nazionale sul Green Public Procurement e ai Criteri Ambientali Minimi approvati
 con Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011)

b - inoltre si chiede di poter non presentare richiesta di subappalto in fase di gara in ordine a prestazioni rese in favore dei soggetti affidatari in forza di contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura sottoscritti in epoca anteriore all'indizione della procedura in quanto i relativi contratti saranno depositati alla stazione appaltante prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto in caso di aggiudicazione.

risposta

a - si conferma che le attività singolarmente di importo inferiore al 2% dell'importo delle prestazioni affidate **non sono da considerarsi in subappalto**.

b - in ordine a prestazioni rese in favore dei soggetti affidatari in forza di contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura sottoscritti in epoca anteriore all'indizione della procedura, se superiori al 2%: rientrano comunque nella normativa del subappalto.

quesito 5

a - Avremo necessità di conoscere le seguenti informazioni relative al personale attualmente occupato al fine di poter effettuare una valutazione più realistica dei costi di nostra competenza secondo la normativa del CCNL per dipendenti da aziende del settore Turismo parte speciale Pubblici Esercizi del 20/02/2010 come da Capo XII – Norme per la ristorazione collettiva CAMBI DI GESTIONE art. 332 e seguenti: numero degli addetti, livelli, anzianità di servizio, ore giornaliere svolte, eventuali maternità, eventuali contratti a termine, profilo professionale.

b - Si richiede altresì di quali aziende siano i dipendenti (nominativo attuale gestore) e se in subappalto.

c - Si richiede inoltre di conoscere il prezzo attuale del servizio.

risposta

a - e **b** - vds. le seguenti tabella:

scuole servite		
istituto comprensivo	scuola primaria	(ditta)
I.C. Vicenza 3	prim. "Pertini"	Camst
I.C. Vicenza 7	prim. "Pertile"	Camst
dati sul personale		
specifico	produzione	distribuzione
numero addetti	11	6
livelli	2° (n. 1), 3° (n.4), 4° (n. 4), 6S (n. 1), 6° (n. 1)	6° (n. 6)
anzianità di servizio	date di assunzione: 05/02/1981, 08/06/2010, 12/05/2008, 01/01/2015, 01/07/1999, 21/08/2001, 01/12/2007, 11/03/2002, 04/01/2018, 01/03/2000, 08/06/1994	date di assunzione: 6/12/2010 (n. 5), 01/06/2000 (n. 1)
ore giornaliere svolte	26	14
eventuali maternità	0	0
eventuali contratti a termine	0	0

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL COMUNE DI VICENZA
Servizio di ristorazione scolastica per le scuole primarie
 ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

“Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale”

ai sensi del piano nazionale sul Green Public Procurement e ai Criteri Ambientali Minimi approvati
 con Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011)

profilo professionale	cuoco (n. 5), addetti servizi mensa (n. 2), autista (n. 1), magazziniere (n. 1), dietista (n. 1), addetta ordini/segreteria (n. 1)	addetti ai servizi mensa
azienda da cui dipendono e se in subappalto	Camst, nessun subappalto	Camst, nessun subappalto

scuole servite		
istituto comprensivo	scuola primaria	(ditta)
Vicenza 2	prim. “Lioy”	<i>Cir Food</i>
	prim. “Gonzati”	<i>Cir Food</i>
Vicenza 4	primaria “Tiepolo”	<i>Cir Food</i>
Vicenza 5	prim. “Due Giugno”	<i>Cir Food</i>
	prim. “Giusti”	<i>Cir Food</i>
	prim. “Da Porto”	<i>Cir Food</i>
Vicenza 10	prim. “Colombo”	<i>Cir Food</i>
	prim. “Fraccon”	<i>Cir Food</i>
	prim. “Cabianca”	<i>Cir Food</i>
dati sul personale		
specificata	produzione	distribuzione
numero addetti	13	18
livelli	3°- 4°-5°- 6°S - 6°	6 - 6S
anzianità di servizio	da 1 a 22 anni	da 2 e 3 anni più pregresse anzianità
ore giornaliere svolte	42 ore in media	38 in media
eventuali maternità	0	0
eventuali contratti a termine	1	1
profilo professionale	cuoco, aiuto cuoco, addetto servizio mensa, autista, magazziniere	addetto servizio mensa, addetto alla distribuzione
azienda da cui dipendono e se in subappalto	Cir; nessun subappalto	Cir; nessun subappalto

scuole servite		
istituto comprensivo	scuola primaria	(ditta)
Vicenza 1	prim. “V. Da Feltre”	<i>Euroristorazione</i>
Vicenza 6	prim. “Riello”	<i>Euroristorazione</i>
Vicenza 7	prim. “De Amicis”	<i>Euroristorazione</i>
	prim. “Pasini”	<i>Euroristorazione</i>
	prim. “Rodari”	<i>Euroristorazione</i>
Vicenza 9	prim “Giovanni XXIII”	<i>Euroristorazione</i>
dati sul personale		
specificata	produzione	distribuzione
numero addetti	10	12 + 4 (gestione sostituzioni)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL COMUNE DI VICENZA
Servizio di ristorazione scolastica per le scuole primarie
 ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

“Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale”

ai sensi del piano nazionale sul Green Public Procurement e ai Criteri Ambientali Minimi approvati
 con Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011)

livelli	2° (n. 1), 3° (n. 2), 4° (n. 2), 5° (n. 2), 6S (n. 1), 7° (n. 2)	6S (n. 2 - n. 4 sostituzioni), 6° (n. 10)
anzianità di servizio	date di assunzione: 01/09/1996, 02/01/2017, 16/11/2017, 02/10/2017, 17/09/2002, 18/09/2000, 01/09/2017, 18/10/2005, 21/01/2013, 21/04/2017	date di assunzione: 18/09/2017 (n. 5), 21/09/2015 (n. 2), 21/09/2009 (n. 1), 12/09/2012 (n. 1), 09/01/2018 (n. 1), 03/09/2001 (n. 1), 24/09/2013 (n. 1)
ore giornaliere svolte	45	23,5
eventuali maternità	-	-
eventuali contratti a termine	0	5 (scadenza: 08/06/2018)
profilo professionale	cuoco (n. 2), cuoco/diete (n. 1) addetto lavaggio (n. 2), addetto produzione (n. 1), responsabile produzione (n. 1), impiegata prenotazioni e gestione software (n. 1)	addetti servizi mensa
azienda da cui dipendono e se in subappalto	Euroristorazione, nessun subappalto	Euroristorazione, nessun subappalto

scuole servite		
istituto comprensivo	scuola primaria	(ditta)
Vicenza 1	prim. “Arnaldi”	<i>Serenissima</i>
	primaria “Loschi”	<i>Serenissima</i>
Vicenza 6	prim. “Zanella”	<i>Serenissima</i>
Vicenza 8	prim. “Pajello”	<i>Serenissima</i>
	prim. “Peep Laghetto”	<i>Serenissima</i>
	prim. “Prati”	<i>Serenissima</i>
Vicenza 9	prim. “Zecchetto”	<i>Serenissima</i>
dati sul personale		
specifico	produzione	distribuzione
numero addetti	26	17
livelli	CCNL Turismo, Pubblici esercizi 3° (n. 1)- 4° (n.7) - 5° (n. 6) - 6S (n. 7) - 4 addetti in subappalto	CCNL Turismo, Pubblici esercizi 6S° (n. 17)
anzianità di servizio	date di assunzione: 11/09/2011, 18/10/1990, 17/02/2003, 07/01/1999, 10/09/1990, 05/05/2003, 25/02/1991, 05/09/2005, 29/12/1998, 01/05/2000, 09/01/2012, 03/12/2007, 19/10/2016, 03/11/1997, 01/04/1998, 30/08/1988, 04/09/2006, 02/05/2016, 21/04/2006, 21/08/2017, 09/01/2018, 14/05/2007	date di assunzione: 19/09/2011 (n. 15), 02/03/2017 (n. 1), 20/09/2017 (n. 1)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL COMUNE DI VICENZA
Servizio di ristorazione scolastica per le scuole primarie
ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

“Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale”

ai sensi del piano nazionale sul Green Public Procurement e ai Criteri Ambientali Minimi approvati
con Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011)

ore giornaliere svolte	134	33,5
eventuali maternità	0	0
eventuali contratti a termine	0	0
profilo professionale	cuoco (n. 8), aiuto cuoco (n. 1), magazziniere (n. 1), addetto controllo merci (n. 1), impiegato (n. 1), dietista (n. 1), addetti servizio mensa (n. 9), autisti (n. 4)	addetti ai servizi mensa
azienda da cui dipendono e se in subappalto	Serenissima, e 4 in subappalto	Serenissima, nessun subappalto

c - prezzi attuali del servizio:

- A.T.I. Serenissima Ristorazione, Camst, Euroristorazione:
 - € 4,23 (IVA compresa) con stoviglie a perdere,
 - € 4,12 (IVA compresa) con lunch box,
 - € 2,72 (IVA compresa) pasti docenti;
 - Cooperativa Italiana di Ristorazione s.c.:.
 - € 4,05 (IVA compresa) con stoviglie a perdere,
 - € 3,97 (IVA compresa) con lunch box,
 - € 2,71 (IVA compresa) pasti docenti;
-

quesito 6

In riferimento al requisito di capacità tecnica e gestionale, di cui all'art. 7.3 comma g) del disciplinare, viene richiesto **“Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione con riferimento alla fornitura del software del servizio, secondo le specifiche descritte in capitolato, alle norme ISO27001 e ISO22301”**. Considerato che *“la comprova del requisito è fornita mediante certificati di conformità del sistema di gestione alle norme ISO27001 e ISO22301”*. Considerato inoltre che nel disciplinare all'art. 7.4 viene indicato che *“le certificazioni ISO27001 e ISO22301 devono essere possedute dal componente del raggruppamento che fornisce il software”*. Si chiede di confermare che il possesso del requisito è soddisfatto attraverso la presentazione dei relativi certificati di conformità del sistema di gestione alle norme ISO 27001 e ISO 22301, in capo alla società fornitrice del software e non necessariamente in capo alla società di ristorazione. Le certificazioni richieste, infatti, sono riferite esclusivamente al software di gestione informatizzato, non sviluppato direttamente dalle società di ristorazione, che generalmente si avvalgono di società terze fornitrici del software di gestione stesso. Tale lettura è inoltre avvalorata dalla possibilità prevista dall'art. 9 del Disciplinare relativo alla possibilità di subappalto proprio del servizio di fornitura del gestionale informatico.

risposta

Le certificazioni richieste devono essere possedute dalla ditta che fornisce il gestionale, sia essa in raggruppamento temporaneo d'impresa o in subappalto.

quesito 7

In merito al **BANDO DI GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE – RISTORAZIONE**

SCOLASTICA NELLE SCUOLE PRIMARIE STATALI PER IL PERIODO SETTEMBRE 2018 / AGOSTO 2022 CON POSSIBILITA' DI RINNOVO PER GLI ANNI 2022 / 2023 E 2023 / 2024.....

nella sezione tecnica del capitolato si fa riferimento alla necessità di avere 15 referenze di amministrazioni comunali presso le quali sia stata attivata con successo la funzionalità “tutti mangiano”, ad esclusione delle persone che avranno disdetto il pasto entro le ore 9.

Se interpretassimo questo criterio di selezione alla lettera, la società scrivente si vedrebbe impossibilitata a partecipare alla gara sia in modalità ATI sia quale sub-appalto con qualsiasi azienda di ristorazione.

Se il vostro obiettivo è valutare la “robustezza” del sistema sia nel suo complesso sia per quando riguarda le funzionalità specifiche della gestione delle prenotazioni, riteniamo che tale clausola (15 impianti) sia mal formulata e non possa garantire l'individuazione della offerta economicamente più vantaggiosa.

La soluzione da noi offerta prevede invero la gestione delle prenotazioni come unico ambiente; non c'è distinzione circa la modalità in cui il servizio di prenotazione (tablet, Rfid, tornelli, registro di classe, disdetta con app ecc) viene reso ed implementato. Il motore è sempre lo stesso: si tratta, in sede di configurazione, di attivare una funzionalità piuttosto che un'altra oppure un mix delle stesse. In sostanza non c'è un distinguo funzionale a livello di codice sorgente. Tutte le diverse opzioni sono sempre presenti e devono solo essere attivate o meno.

Altra considerazione riguarda il fatto che una soluzione funzionale “tutti mangiano” potrebbe presentare un piccolo problema di alfabetizzazione informatica, ossia non tutte le famiglie sono forse in grado di utilizzare e/o hanno accesso alla tecnologia. Contando anche sulla nostra esperienza (decennale) di architetti strutturali della piattaforma E-government della Provincia di (xxx), abbiamo sviluppato delle idee funzionali/progettuali interessanti per ridurre al minimo questo disagio ed essere inclusivi nella forma massima.

Le organizzazioni gestite attraverso il nostro prodotto, superano il numero di 100. Vi sono tra queste delle strutture complesse che gestiscono oltre il 1.000.000 di pasti annui con oltre 10.000 anagrafiche attive. Abbiamo realizzato l'unica soluzione italiana che coinvolge tutti i Comuni della Provincia di (xxx) su un'unica piattaforma, tra l'altro, polifunzionale e multicanale (ossia ogni comune decide come e quali servizi attivare).

Riteniamo quindi corretto e **ve ne chiediamo conferma**, di poter interpretare il requisito delle 15 referenze in questo contesto più ampio, senza con questo ledere gli interessi di nessuno e anzi dare miglior progettualità a tutto il sistema, anche e soprattutto nel Vostro interesse.

Ci teniamo infine a significare che (xxx) è assicurata per eventuali danni arrecati ai clienti con un polizza specifica ad alto valore di premio

risposta

Il combinato disposto di cui a:

→ punto 7.3 lettera b) del disciplinare “**Dichiarazione attestante, per quanto riguarda il software gestionale fornito, che alla data di pubblicazione del bando di gara, il modulo di prenotazione nella specifica configurazione proposta nel progetto sia in uso ad almeno 15 amministrazioni comunali**”

→ art. 6.1 del Capitolato speciale d'appalto “assicurare la prenotazione informatizzata dei pasti che dovrà basarsi sulla formula: “tutti mangiano” cioè tutti gli iscritti al servizio mensa richiedono il pasto standard del giorno a meno di diversa indicazione esplicita dell'utente, perciò di default il pasto standard del giorno viene considerato come richiesto. La gestione sarà fatta in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio, qualora assente, oppure prenotare un pasto in bianco (dieta leggera), attivare la disdetta del pasto per i periodi prolungati di assenza o riattivare i servizi. l'ordine con l'esatta indicazione dei pasti giornalieri dovrà pervenire al centro di cottura entro le h 9.00 del giorno di fornitura. Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite il maggior numero di canali possibili almeno/per esempio telefonata automatizzata, App native per Smartphone, portale Internet. I canali dovranno essere disponibili contemporaneamente tra loro per offrire al

*genitore la possibilità di scegliere giornalmente la modalità di prenotazione/disdetta preferita. Al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato escludendo quindi qualsivoglia intervento manuale degli operatori. **Inoltre, al fine di evitare insostenibili sperimentazioni**, si richiede che il modulo di prenotazione nella specifica configurazione proposta nel progetto deve essere attualmente impiegato in non meno di 15 amministrazioni comunali. Si richiede di allegare l'elenco degli enti referenti",*

NON CONSENTE interpretazioni diverse, come da Voi proposto.

quesito 8

Facendo riferimento alla gara in oggetto avente scadenza il 09.04.2018 entro le ore 12:00, alla luce dell'importanza della stessa e considerato che alcuni i punti del progetto tecnico necessitano di ricerca di mercato specifiche (derrate alimentari), si richiede a Questa Spett.le Stazione Unica Appaltante la possibilità di prorogare la scadenza della gara di almeno 15 giorni.

risposta

In data 28/03/2018 sono stati riaperti i termini della gara in oggetto, portandone la scadenza alle **ore 12:00 del 07/05/2018**.

quesito 9

Contestualmente siamo ad evidenziare, per una Vostra opportuna valutazione in merito, che nella "Tabella 4 – INDICATIVA DELLE SCUOLE PRIMARIE SERVITE NEL PRSENTE APPALTO" del C.S.A., non compare la Scuola primaria "Colombo" sita in Via Colombo 41 (omissis...).

risposta

In data 23/03/2018 è stata pubblicata una **integrazione alla Tabella 4** indicativa delle scuole primarie servite dall'appalto. Del refuso erano state informate tutte le ditte che avevano richiesto di effettuare i sopralluoghi nelle mense scolastiche.

quesito 10

Durante i sopralluoghi nei plessi scolastici si è notata la presenza di carrelli neutri su ruote a due ripiani in acciaio inox. Si chiede conferma che tali carrelli siano di proprietà del Comune e che quindi saranno a disposizione anche per il servizio riferito alla gara in oggetto.

risposta

Richiamato quanto risposto al quesito n. 2, si conferma che le attrezzature di proprietà comunale sono da considerarsi inesistenti. Pertanto la ditta si deve organizzare senza far conto di attrezzature esistenti.

quesito 11

Si chiede se le dimensioni degli armadietti spogliatoi e degli armadietti per derrate/materiale a perdere, indicati nella griglia dei punteggi del disciplinare di gara, sono vincolanti o, se l'Ente li accetta, anche con dimensioni leggermente differenti ma con le stesse caratteristiche o migliori e stesse funzionalità, nel caso non esistessero proprio uguali a quelli descritti.

risposta

Verranno valutati positivamente anche armadietti spogliatoi e degli armadietti per derrate/materiale a perdere, anche con dimensioni leggermente differenti ma con le stesse caratteristiche o migliori e stesse funzionalità.

quesito 12

Art. 18.1 disciplinare criteri valutazione offerta tecnica. Sub criterio di valutazione 1.2

Nel caso un centro di cottura definito ed utilizzato come “principale” da un concorrente presenti ulteriore capacità residua di produzione pasti, può tale capacità residua di produzione essere utilizzata ai fini della funzione di “Centro di cottura di Emergenza” per altro centro cottura “Principale” impiegato nella fornitura in oggetto. Brevemente: può lo stesso centro di cottura, avendo capacità produttiva totale e residua sufficienti a coprire entrambi i ruoli, svolgere sia funzione di principale che di emergenza per altro concorrente?

risposta

La capacità residua di produzione di un centro cottura “Principale” può essere “Centro di cottura di Emergenza” per altro centro cottura “Principale” impiegato nella fornitura in oggetto, **fatta salva la capacità residua richiesta** per il Centro cottura di Emergenza (art. 5 del capitolato: 2.100 pasti al giorno).

quesito 13

Si richiede anche se in caso di disponibilità residua utile alle emergenze solo parziale (ad esempio: capacità residua totale per emergenza richiesta n. 2.100 pasti, capacità residua per emergenze effettivamente disponibile n. 1.500 pasti, pari al 50%) sia possibile per il concorrente ottenere un punteggio parziale proporzionale (ad esempio max punteggio 3, di cui metà pari a 1,5 punti).

risposta

La funzione del Centro cottura di Emergenza è quella di sopperire in toto all'incapacità temporanea del Centro Principale. Ne consegue che non possono essere prese in considerazione disponibilità inferiori a quanto indicati nel succitato art. 5) del capitolato (2.100 pasti).

quesito 14

Si richiede se il termine “Piattaforma” indichi generalmente le zone esterne ed interne, annesse al centro di cottura destinate alla logistica relativa alla movimentazione e allo stoccaggio delle materie prime alimentari utilizzate per il servizio in oggetto, oppure indichi esclusivamente una

specifica struttura esterna ed autonoma rispetto al centro cottura utilizzata ai fini della logistica come sopra indicata.

risposta

Per "Piattaforma acquisti" si intende esclusivamente una piattaforma informatica per la gestione dell'approvvigionamento delle materie prime. Tale piattaforma dovrà anche prevedere l'accesso riservato per il Comune, che potrà verificare la provenienza delle materie prime, la filiera alimentare e la tracciabilità della stessa.

quesito 15

Art. 16 disciplinare di gara

La busta "B – Offerta tecnica" contiene, a pena di esclusione, i seguenti documenti: a) relazione tecnica contenente la proposta tecnico-organizzativa, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo 18.1. L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel "Progetto", pena l'esclusione dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice.

Si chiede cosa si indica specificatamente con il termine "Progetto". Se esso coincida o meno con la tabella indicata nel punto 18.1 del Disciplinare, o se vi siano altri documenti ai quali fare riferimento.

risposta

Per "Progetto" si intende il documento che descrive le specifiche tecniche e le caratteristiche del servizio richiesto, sulla base di quanto richiesto in capitolato e gli elementi di qualità descritti nella tabella di cui al punto 18.1 del disciplinare.

quesito 16

Disciplinare di gara, pag. 30, parametro 4 DERRATE ALIMENTARI – sub-criterio 4.4

Alla luce di quanto indicato nel C.S.A. pag. 22 - Art. 7 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI, dove viene imposta la scrupolosa osservanza della Tabella Dietetica tab. 1 in calce al Capitolato e delle grammature riportate alla tabella 6, siamo a dare evidenza che rispetto al sub-criterio 4.4. "carne da prodotti DOP-IGP e da prodotti tipici tradizionali" (disciplinare di gara pag. 30) non è possibile raggiungere una percentuale superiore al 50%. Percentuale che consentirebbe di ottenere il punteggio massimo assegnabile di punti 4. Ciò in considerazione del fatto che tra le tipologie di carne presenti nel menù di riferimento posto in gara, l'unica carne presente da prodotti DOP-IGP e da prodotti tipici tradizionali è il vitellone, e, calcolati i Kg necessari alla produzione dei menù, secondo le tabelle di riferimento poste in gara ed il numero dei pasti indicati, questa risulta essere inferiore al 50%. Trattandosi di un dato matematico, pertanto oggettivo, riferito direttamente al menù indicato in gara, si ritiene che nessuna ditta partecipante potrà dichiarare una percentuale compresa tra il 50% e fino all'80%, conseguentemente nessuna ditta sarà posta nelle condizioni di raggiungere il punteggio massimo assegnabile a tale parametro. Tuttavia, a pag. 12 del capitolato, punto 5.13 MENU': VARIAZIONI E DIETE SPECIALI sembra invece che il menù debba essere proposto dalla ditta fornitrice sulla falsa riga del menù tipo invernale (tabella 1 in calce al capitolato) dovendolo sottoporre alla valutazione del SIAN di riferimento. Quindi si chiede a questo spettabile

Ente se al fine del conteggio della percentuale è obbligatorio considerare il menù allegato al capitolato o se invece devono/possono essere considerate anche piccole varianti nel menù in conformità con quanto disposto dalle nuove linee guida della Regione Veneto che possono consentire il raggiungimento della suddetta percentuale (50% riferita alla carne DOP-IGP).

risposta

Il menù, le tabelle dietetiche e le relative grammature riportate in calce al capitolato, hanno valore prescrittivo, pertanto le eventuali variazioni non saranno prese in considerazione ai fini dell'assegnazione del punteggio. In relazione a ciò, si conferma che *"nessuna ditta partecipante potrà dichiarare una percentuale compresa tra il 50% e fino all'80%"*. Conseguentemente, nessuna offerta potrà raggiungere il punteggio massimo assegnabile di punti 4.

quesito 17

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO – ARTICOLO 15 – CONTROLLI ED ANALISI (pag. 59).

Al punto 15.1 del suddetto articolo, è riportato quanto segue: <L'appaltatore deve garantire anche eventuali lavori di manutenzione richiesti per il mantenimento dell'autorizzazione sanitaria o su richiesta del Committente (es. tinteggiature mense o piccole riparazione agli arredi e attrezzature esistenti)>.

Si chiede se rispetto alle prestazioni dei lavori sopra menzionati, è corretta l'interpretazione che l'importo complessivo sarà inferiore al 2% e quindi non siano da considerarsi in subappalto. Viceversa, soprattutto rispetto ai lavori di tinteggiatura, si chiede di esplicitare in dettaglio il numero degli interventi da prevedere nell'arco della durata contrattuale e per quanto possibile, delle metrature di riferimento, per stimarne l'importo e soprattutto procedere eventualmente con le terne dei subappaltatori.

risposta

E' corretta l'interpretazione che l'importo complessivo dei lavori di cui al punto 15.1 del capitolato sarà inferiore al 2% e quindi non siano da considerarsi in subappalto.

quesito 18

Disciplinare di gara, pag. 31 - Parametro 7 MEZZI DI TRASPORTO – Sub-criterio 5.1

Nel suddetto parametro si chiede la descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il N° mezzi / N° plessi scolastici da servire. Entrando nel merito, fermo restando il rispetto assoluto delle tempistiche indicate nel C.S.A., nel caso in cui con N° 1 automezzo si riuscissero ad effettuare due consegne distinte l'una dall'altra (facendo naturalmente due viaggi specifici, uno per ogni consegna da effettuare) si richiede se tutto ciò possa essere equiparato a livello di punteggio a N° 1 automezzo / N° 1 plesso.

risposta

Due consegne distinte l'una dall'altra (facendo due viaggi specifici, uno per ogni consegna da effettuare) non sono conteggiabili come punteggio a N° 1 automezzo / N° 1 plesso.

quesito 19

Dato che la norma di gara non fa menzione di attività di deratizzazione, disinfestazione e deblatizzazione dei locali oggetto dell'appalto, si chiede di confermare che tali attività siano a carico del Comune.

risposta

Si conferma che tali attività, ove necessarie, saranno a carico del Comune.

quesito 20

In riferimento all'articolo 1.1 del Capitolato Speciale d'Appalto si chiede di confermare che, in caso di partecipazione alla gara in forma di RTI di tipo orizzontale che utilizzi per l'esecuzione del servizio più di un centro di cottura "principale" (uno per ciascun partecipante al RTI) e più di un centro di cottura "di emergenza", il requisito di capacità residua di 2.100 pasti sia soddisfatto, in entrambi i casi (c.c. principale e c.c. emergenza), dalla somma della capacità residua dei diversi centri.

risposta

Si conferma che in caso di partecipazione alla gara in forma di RTI di tipo orizzontale che utilizzi per l'esecuzione del servizio più di un centro di cottura "principale" (uno per ciascun partecipante al RTI) e più di un centro di cottura "di emergenza", il requisito di capacità residua di 2.100 pasti sia soddisfatto, in entrambi i casi (c.c. principale e c.c. emergenza), dalla somma della capacità residua dei diversi centri.
