

Procedura aperta per la concessione del servizio di preparazione pasti e gestione mensa presso la scuola dell'infanzia di Cresole/Rettole e del servizio di preparazione e consegna pasti caldi in multiporzione per la refezione scolastica delle due scuole primarie di Caldogeno e di Cresole/Rettole nel quadriennio scolastico dal 2018/2019 al 2021/2022

FAQ AGGIORNATE ALL' 11/07/2018

Quesito n. 1

Disciplinare di gara, pag. 12 - Punto 9 – SUBAPPALTO

Il suddetto punto riporta quanto segue: “Non è ammesso il subappalto del servizio oggetto del presente capitolato. Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità”.

Si chiede a Questo Spett.le Ente se tale divieto è esteso anche ad eventuali attività di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature qualora le prestazioni dovessero essere superiori al 2%, poiché le stesse sono poste a carico della ditta aggiudicataria (vedasi Art. 5, PAG. 4 del C.S.A.).

Risposta

Il divieto di subappalto deve intendersi esteso in ogni caso anche alle attività di manutenzione degli elettrodomestici e delle attrezzature e sostituzione vasellame ecc. previste a carico della ditta aggiudicataria (allo stato attuale si prevedono di valore inferiore al 2% del valore dell'appalto).

Quesito n. 2

La norma di gara non fa menzione ad attività di derattizzazione, disinfestazione e deblattizzazione dei locali oggetto dell'appalto: si chiede di confermare che tali attività sono da intendere in toto a carico del Comune.

Risposta

Le attività igienico-sanitarie elencate non sono a carico della ditta aggiudicataria, se ne farà carico il Comune di Caldogeno in caso di necessità.

Quesito n. 3

Un operatore economico chiede la pubblicazione della planimetria relativa alla cucina interna della Scuola dell'Infanzia in formato pdf e dwg.

Risposta

La planimetria dei locali sarà consegnata al concorrente in occasione del necessario sopralluogo, utile per la partecipazione alla gara.

Quesito n. 4

Si chiede l'inventario delle attrezzature di proprietà del Comune di Caldogeno all'interno del refettorio della Scuola dell'infanzia di Rettole, della Scuola Primaria di Rettole, della Scuola Primaria di Caldogeno. In particolare, per quanto riguarda il refettorio della Scuola Primaria di Rettole, i locali sono in fase di ristrutturazione e non è quindi stato possibile comprendere quali sono le attrezzature e gli arredi presenti.

Risposta

Non è possibile al momento fornire un inventario completo e aggiornato del mobilio/attrezzatura presente presso i tre refettori e la cucina della Scuola dell'Infanzia, si assicura comunque che è presente quanto di spettanza dell'Ente Comunale necessario allo svolgimento dei servizi oggetto dell'appalto (vedasi Art. 4 del Capitolato per per la Sc. Infanzia); si procederà con un controllo in loco del mobilio/attrezzature con la ditta aggiudicataria prima dell'avvio del servizio.

Quesito n. 5

In riferimento al criterio di valutazione n. 1 dell'offerta tecnica "Esperienza di servizio dell'impresa nel campo della ristorazione collettiva scolastica da comprovarsi mediante il certificato Registro Imprese", si chiede di confermare che il certificato da presentare in allegato a comprova di tale requisito non concorra al conteggio delle 30 pagine. Tale certificato, infatti, è un documento composto da numerose sezioni.

Risposta

Per agevolare le ditte partecipanti, si conferma che il certificato Registro Imprese non concorre al conteggio delle 30 pagine di cui all'art. 18.1 del Disciplinare di gara; sarà tuttavia opportuno che le ditte evidenzino, nell'allegare detto certificato, la sezione relativa al numero di anni di specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica.

Quesito n. 6

In riferimento al criterio di valutazione n. 11 dell'offerta tecnica "Utilizzo di prodotti biologici, Dop, Igp, Stg e a km 0, con indicazione della tipologia degli alimenti, riduzione dell'utilizzo di prodotti surgelati", la fornitura del 60% e dell'80% di prodotti biologici, Dop, Igp, Stg e a km 0, prevede l'assegnazione dello stesso punteggio. Visto che la somma dei punteggi di tale criterio è di 6 punti (comprensivi dei 2 punti previsti per la riduzione dell'utilizzo dei prodotti surgelati al 10% o meno delle derrate utilizzate) è corretto intendere che la fornitura dell'80% di prodotti biologici, Dop, Igp, Stg e a Km 0 prevede l'assegnazione di 4 punti?

Risposta

In merito al punto 11 delle Voci qualità del Disciplinare di gara, il calcolo del punteggio deve intendersi come segue: verranno assegnati due punti per utilizzo prodotti biologici, DOP, IGP ecc. oltre il 60% e 4 punti (2+2) per utilizzo oltre l'80%.