

**Oggetto: “SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA DI CUI ALL’ALL.TO IX DEL D.LGS. N. 50/2016 - CIG 7027364C37”.**

## FAQ

**1) Domanda:** Relativamente al punto b) “requisiti di capacità tecnica professionale” del Disciplinare di Gara , 2° paragrafo si chiede se possono partecipare alla procedura in oggetto anche le Ditte affidatarie di servizi analoghi a quelli della presente procedura, realizzati presso Enti pubblici/privati del territorio, con disponibilità di un centro cottura per la produzione dei pasti per tutta la durata contrattuale ?

**Risposta:** Qualora la disponibilità del centro cottura non possa essere comprovata con atto di proprietà o contratto di locazione, è necessario comprovare tale disponibilità con un titolo ad essi equivalente. A tal fine si ritiene che nel caso di specie la piena disponibilità del centro di cottura possa essere utilmente dimostrata attraverso tutte le seguenti dichiarazioni:

- 1) capacità produttiva giornaliera attuale di pasti certificata dall’ASL (con impegno ad allegare autorizzazione ASL in caso di aggiudicazione),
- 2) attestazione circa il quantitativo pasti giornalieri che si andrà a produrre nel periodo 2017-2023 (se esiste disponibilità sino a tale data è già esistente un piano produttivo);
- 3) impegno a presentare attestazione rilasciata dai committenti per i quali produce i pasti nel periodo 2017-2023 in relazione alla produzione dichiarata al punto 2) (attestazione da presentare in caso di aggiudicazione);
- 4) impegno a presentare attestazione del proprietario del centro di cottura di essere a conoscenza della produzione di cui ai punti 2) e 3) (attestazione da presentare in caso di aggiudicazione);
- 5) impegno a presentare attestazione del proprietario del centro di cottura a produrre, per il Comune di La Loggia almeno 400 pasti giornalieri nel periodo 1.09.2017-31.07.2023, oltre a quanto previsto nella produzione di cui al punto 2) (attestazione da presentare in caso di aggiudicazione)

Il difetto anche di una sola di tali dichiarazioni, non essendo garantita la ratio che è alla base dei requisiti stabiliti, comporterà l’impossibilità di partecipare alla procedura di gara.

**2) Domanda:** Si richiedono informazioni in merito a: personale in servizio, inquadramento contrattuale, CCNL applicato, costo di gestione, attrezzature.

**Risposta:** Di seguito le specifiche richieste:

### PERSONALE:

- 1) PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE PASTI c/o CENTRO COTTURA DI VIGONE:
  - N.° CUOCO IV LIVELLO CCNL a 40 ore settimana - data assunzione 01/09/2014 – tempo indeterminato .
- 2) PERSONALE ADDETTO AL TRASPORTO DEI PASTI:

- N.° 01 aiuto cuoco CCNL a 15 ore settimana – data assunzione 01/09/2014 – tempo indeterminato.
- 3) PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE PRESSO I REFETTORI DEL COMUNE DI LA LOGGIA:
- N.° 01 addetta servizi mensa VI livello CCNL a 10 ore settimana – data assunzione 19/09/2016 – tempo indeterminato;
  - N.° 01 addetta servizi mensa VI livello Super CCNL a 20 ore settimana – data assunzione 12/09/2016 – tempo indeterminato;
  - N.° 01 addetta servizi mensa VI livello Super CCNL a 15 ore settimana – data assunzione 12/09/2016 – tempo indeterminato;
  - N.° 01 addetta servizi mensa VI livello Super CCNL a 30 ore settimana – data assunzione 12/09/2016 – tempo indeterminato;
  - N.° 01 addetta servizi mensa VI livello Super CCNL a 10,5 ore settimana – data assunzione 12/09/2016 – tempo indeterminato;
  - N.° 01 addetta servizi mensa VI livello Super CCNL a 15 ore settimana – data assunzione 12/09/2016 – tempo indeterminato;
  - N.° 01 addetta servizi mensa VI livello Super CCNL a 17,5 ore settimana – data assunzione 12/09/2016 – tempo indeterminato;
  - N.° 01 addetta servizi mensa VI livello Super CCNL a 18 ore settimana – data assunzione 12/09/2016 – tempo indeterminato.

Non presenza di personale in maternità.

**CONTRATTO PUBBLICO APPLICATO:** TURISMO – PUBBLICI ESERCIZI.

**ATTUALE PREZZO GESTIONE :** €3,52 + IVA / ogni singolo pasto / ogni singolo utente.

**ATTREZZATURE:** le attrezzature visionate all'atto del sopralluogo presso il refettorio del Piccolo Principe e Beppe Fenoglio sono tutte di proprietà del Comune di La Loggia eccezion fatta per n.° 02 erogatori dell'acqua (uno installato presso il refettorio del Piccolo Principe e l'altro presso il refettorio della Beppe Fenoglio) che sono di proprietà G.M.I. SERVIZI SRL e che verranno quindi portati via in caso di subentro nella gestione dell'appalto da parte di altro competitor.

**3) Domanda:** Il subappalto è ammesso?

**Risposta:** NO, il subappalto non è ammesso, come precisato all'art. 15 del capitolato speciale d'appalto ed al punto 10 del disciplinare di gara. La possibilità di indicare la volontà di subappaltare nella sezione del disciplinare di gara dedicata alla compilazione del DGUE (punto 7, lettera A-8) è un refuso.

**4) Domanda:** Qual è il punteggio minimo da riportare nella valutazione dell'offerta tecnica per essere ammessi alla successiva fase dell'apertura dell'offerta economica?

**Risposta:** Come indicato al punto 3.1) offerta tecnica del disciplinare di gara la valutazione da riportare nell'offerta tecnica deve essere pari ad almeno 49/70 e non 42/70, come, per mero errore materiale, riportato al punto 8 del medesimo disciplinare.

**5) Domanda:** Si chiedono chiarimenti in merito alla titolarità dei carrelli scaldavivande di cui all'art. 30 del capitolato speciale d'appalto.

**Risposta:** i carrelli scaldavivande, qualora non sufficienti, devono essere messi a disposizione, in caso di necessità, dalla ditta (art 30 capitolato). Tali carrelli aggiunti rimarranno proprietà della ditta.