

1) **DOMANDA:** Si richiede per ciascun lotto, l'elenco del personale impiegato dall'attuale affidatario del servizio, in termini di monteore settimanale per singolo Addetto, qualifiche, livello di inquadramento ed anzianità aziendale.

RISPOSTA: L'elenco del personale sarà pubblicato sul sito comunale tra la documentazione di gara

2) **DOMANDA:** Si richiedono i prezzi unitari per ciascun pasto applicati dagli attuali Affidatari del servizio nel presente anno scolastico 2014-2015.

RISPOSTA Prezzi unitari attuali: Lotto A € 3,973 Iva esclusa – Lotto B € 4,199 Iva esclusa

3) **DOMANDA:** Con riferimento all'art. 3.1 Criterio di aggiudicazione dell'elemento di qualità dell'offerta tecnica del Disciplinare di gara ed in particolare al "progetto per l'attuazione della modalità self service in una scuola a scelta per lotto.."si richiede se la scelta della scuola deve essere effettuata dal concorrente oppure se tale scelta sarà operata dall'ente.

RISPOSTA La scelta della scuola può essere effettuata dal concorrente anche se l'Amministrazione è orientata, per il lotto A, alla scuola Calvino e per il lotto B alla scuola Montessori.

4) **DOMANDA:** Con riferimento alla offerta tecnica si richiede se oltre il limite prescritto di 20 facciate sia permesso allegare documentazione a supporto, quali per esempio planimetrie layout del centro di cottura, schede tecniche....e se debba essere prodotta una offerta tecnica per ogni lotto per cui si concorre.

RISPOSTA Occorre rispettare il limite prescritto dal Disciplinare di gara: è ammesso unicamente allegare planimetrie. E' necessario presentare un'offerta tecnica per ogni lotto per cui si concorre.

5) **DOMANDA:** Con riferimento all'art.53 del CSA ed alle prescrizioni riportate al punto 2.2 delle Tabelle Merceologiche, si richiede se si permesso l'utilizzo dei prodotti in VI gamma; tale richiesta è finalizzata ad una corretta stima dei costi in acquisto di materie prime e per una valutazione delle attrezzature necessarie e specifici reparti per la partecipazione alla presente gara.

RISPOSTA Come prescritto dal CSA occorre utilizzare verdure fresche, ma in caso di deroga temporanea per qualsiasi motivo, nelle tabelle merceologiche è stato considerato anche il prodotto di IV gamma dando un criterio di qualità in più (shelf life).

6) **DOMANDA** E' possibile costituire un RTI dove una sola impresa esegue la parte di preparazione dei pasti per entrambi i lotti?

RISPOSTA: No, in quanto il disciplinare di gara ammette RTI con requisiti di qualificazione posseduti al 51% dalla mandataria e al 49% dalla mandante e prevede che la sola prestazione secondaria sia il trasporto dei pasti che, evidentemente, da sola non può rappresentare una quota di esecuzione del 49%. Inoltre, ammettere che la preparazione dei pasti per entrambi i lotti sia eseguita da un unico centro operativo e/o direzionale non sarebbe coerente con la ratio del disciplinare di gara che prevede il divieto di aggiudicazione di entrambi i lotti ad una singola impresa.

7) **DOMANDA** Con riferimento alla Scheda esplicativa dei criteri di Valutazione offerta tecnica ed in particolare al parametro relativo alla richiesta percentuale su base annua dei pasti prodotti per la ristorazione dallo stabilimento rispetto alla totalità della produzione si richiede se possa essere sufficiente indicare il valore percentuale relativo all'ultimo anno. Si richiede inoltre se tale dichiarazione debba essere comprovata nell'offerta tecnica oppure se sarà verificata in occasione del sopralluogo della Commissione tecnica presso il centro di cottura.

RISPOSTA: nell'ambito dell'offerta tecnica il concorrente indicherà gli elementi da cui si deduce la percentuale relativa all'ultimo anno, verificati poi in sede di sopralluogo della Commissione tecnica presso il centro di cottura

8) DOMANDA Con riferimento alla Scheda esplicativa dei criteri di Valutazione offerta tecnica ed in particolare al parametro relativo alla richiesta percentuale su base annua dei pasti prodotti per la ristorazione dallo stabilimento rispetto alla totalità della produzione si richiede inoltre se la Commissione giudicatrice di gara, nel conteggio graduale per l'attribuzione dei punti (da 0 a max 6) considererà esclusivamente la percentuale richiesta e non il numero dei pasti effettivamente prodotti dal Centro di cottura che sarà utilizzato per la presente gara.

Considerando esclusivamente la percentuale potrebbe verificarsi che un ipotetico centro di cottura da 1500 pasti veicolati, che operi esclusivamente per la ristorazione scolastica (percentuale 100), possa ricevere un punteggio superiore ad un ipotetico Centro da oltre 20.000 pasti veicolati, che lavori per il 95 % per la ristorazione scolastica veicolata.

RISPOSTA: nell'attribuzione dei punti verrà considerata esclusivamente la percentuale richiesta e non il numero dei pasti

9) DOMANDA: Con riferimento alla Scheda esplicativa dei criteri di Valutazione offerta tecnica ed in particolare al parametro relativo al Personale, si richiede conferma che si debba indicare il numero complessivo degli Operatori qualificati impiegati presso il centro di cottura rispetto al numero di Operatori impiegati in totale presso il Centro di cottura oppure rispetto al numero complessivo degli Operatori impiegati dall'Azienda.

RISPOSTA viene considerato il numero Operatori qualificati impiegati presso il Centro di Cottura rispetto al numero Operatori impiegati presso il Centro di Cottura.

10) DOMANDA: Con riferimento alla Scheda esplicativa dei criteri di Valutazione offerta tecnica ed in particolare al parametro relativo al Personale si richiede quale sia il criterio premiale del rapporto numero Operatori / numero pasti prodotti....il dato è fortemente influenzato dagli impianti e tecnologie a disposizione....Secondo l'Ente è più premiante la produttività ore lavoro / n.° pasti prodotti alta oppure la produttività ore lavoro / n° pasti bassa ?

RISPOSTA viene considerato il numero operatori rispetto al numero pasti prodotti: le attrezzature verranno considerate a parte.

11) DOMANDA: Con riferimento all'Art 3.1 Criterio di Aggiudicazione dell'Elemento di qualità dell'offerta tecnica del Disciplinare di gara ed in particolare al limite delle 20 pagine e soprattutto al fatto che la valutazione per l'attribuzione del punteggio sarà effettuata a seguito del sopralluogo della Commissione tecnica presso il centro di cottura si chiede se tale valutazione di verifica sarà effettuata per tutti i parametri premiali. Si pone questa richiesta, per evitare di inserire nell'offerta tecnica procedure o specifiche istruzioni operative o evidenze di corretta applicazione quando le stesse potranno essere visionate e verificate direttamente in loco in occasione del sopralluogo della Commissione giudicatrice... Si richiede inoltre come interpretare il parametro autocontrollo...Se solo quanto indicato nella scheda di Valutazione (Monitoraggio infestanti, Gestione MOCA, Sanificazione e gestione non conformità oppure la totalità dell'attività ? Discorso assolutamente analogo per la rintracciabilità interna..."con indicazione di tutti i marchi, lotti e scadenze di tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione dei pasti del vitto comune, dei pasti alternativi e delle diete speciali..." è corretto ritenere che tale evidenza possa essere fornita in occasione del sopralluogo della Commissione tecnica presso il centro di cottura?

RISPOSTA: nell'ambito dell'offerta tecnica, dovendo la stessa essere contenuta in 20 pp., è sufficiente che si faccia riferimento ai parametri di cui alla scheda di valutazione essendo gli stessi poi verificati in loco.

12) **DOMANDA:** Con riferimento alla Nota di richiamo in grassetto riportata a Pag. 5 nel Disciplinare di gara, che riportiamo testualmente "ATTENZIONE: all'operatore che concorre in forma singola NON E' CONSENTITA l'aggiudicazione di entrambi i lotti.

Detta eventualità (aggiudicazione di entrambi i lotti di gara) è ammessa in caso di partecipazione alla procedura di gara in RTI " si richiede se, in questa seconda evenienza, il Centro di Cottura possa essere unico per i pasti di entrambi i lotti oppure se siano necessari due Centri di Cottura oppure se tutti i Componenti del costituendo RTI debbano disporre di un Centro di cottura, in quanto potrebbe anche verificarsi la partecipazione in RTI, in cui nella suddivisione delle competenze la Società X si occupi della produzione dei pasti per entrambi i lotti presso un unico Centro di cottura, mentre la Società Y si occupi della gestione di tutto il Personale impiegato presso le Scuole di Moncalieri di entrambi i lotti.

Nel caso in cui, in risposta al quesito 6, siano richiesti due centri di cottura, pur trattandosi di un unico concorrente (costituendo RTI) entrambi con la disponibilità di un Centro di cottura, si richiede con quale criterio sarà attribuito il punteggio relativo allo stabilimento ed attrezzature, Certificazioni, Personale... Media punti qualità tra i due stabilimenti ? Si richiede inoltre se in tale evenienza si debba specificare quale centro di cottura sarà destinato al lotto cui si concorre.

RISPOSTA: non è ammesso che la prestazione principale del contratto venga eseguita da un unico centro operativo e/o direzionale. In caso di RTI, per ciascun lotto deve essere indicato il centro di cottura di riferimento, rispetto al quale verrà effettuata la valutazione.

13) **DOMANDA:** In riferimento al disciplinare di gara, art. 3 "Criterio di aggiudicazione", che consente la possibilità di aggiudicarsi entrambi i lotti di gara alle imprese che parteciperanno alla procedura in RTI, si chiede di confermare che sia possibile per l'impresa B aggiudicarsi entrambi i lotti partecipando alla gara con tali modalità:

IPOSTESI A

impresa B capogruppo, impresa A mandante LOTTO 1

impresa A capogruppo, impresa B mandante LOTTO 2

IPOSTESI B

impresa B capogruppo, impresa A mandante LOTTO 1

impresa B capogruppo, impresa A mandante LOTTO 2

IPOSTESI C

impresa B capogruppo, impresa A mandante LOTTO 1

impresa B capogruppo, impresa C mandante LOTTO 2

IPOSTESI D

impresa B concorrente singolo LOTTO 1

impresa B che concorre in RTI come capogruppo LOTTO 2

IPOSTESI E

impresa B concorrente singolo LOTTO 1

impresa B che concorre in RTI come mandante LOTTO 2

RISPOSTA: tutte le ipotesi hanno risposta negativa in quanto elusive del divieto di aggiudicazione di entrambi i lotti ad un unico centro operativo e/o direzionale, rafforzato anche dal generico divieto per i concorrenti previsto dal comma 7 art. 37 del codice degli appalti di partecipare in più di un raggruppamento ovvero di partecipare anche in forma individuale qualora abbiano partecipato in raggruppamento.

14) **DOMANDA:** In riferimento al disciplinare di gara, art. 5.1 "Soggetti ammessi alla gara", fermo restando che:

- le QUOTE DI QUALIFICAZIONE devono essere possedute al 51% dalla mandataria almeno al 49% dalla mandante;
- le QUOTE DI PARTECIPAZIONE indicate in sede di offerta possono essere liberamente stabilite

entro i limiti consentiti dai requisiti di qualificazione posseduti

Si chiede di confermare che:

- sia possibile partecipare in RTI per l'esecuzione dei servizio, con quote liberamente stabilite dalle parti quali ad esempio 60 -40 oppure 70 -30 oppure una qualsiasi percentuale corrente tra il 51 -49 ed il 99 -1;
- sia possibile costituire un RTI in cui l'impresa A esegue le attività di preparazione e di veicolazione dei pasti e l'impresa B esegue le attività di distribuzione dei pasti e di riassetto dei refettori.

RISPOSTA: le quote di partecipazione devono essere le stesse delle quote di qualificazione. La parola "liberamente" è un refuso. Per quanto riguarda la possibilità di costituzione di RTI dove un'impresa A esegue le attività di preparazione e veicolazione dei pasti e l'impresa B le attività di distribuzione dei pasti e riassetto dei refettori la risposta è NEGATIVA (vedi quesito 6 pagina FAQ)

15) **DOMANDA:** Si chiede di esplicitare che cosa si intende per unico centro operativo e cosa per unico centro direzionale. In riferimento al disciplinare di gara, art. 3 "Criterio di aggiudicazione", che consente la possibilità di aggiudicarsi entrambi i lotti di gara alle imprese che parteciperanno alla procedura in RTI, si chiede di confermare che in tale evenienza le imprese raggruppate possano utilizzare:

IPOSTESI A -un unico centro di cottura di proprietà di una sola delle due imprese;
IPOSTESI B -due diversi centri di cottura di proprietà di una sola delle due imprese.

RISPOSTA: per centro operativo si intende centro di cottura, che non può essere unico per entrambi i lotti; per centro direzionale si intende la singola impresa che non può aggiudicarsi entrambi i lotti né come impresa singola né in RTI.

16) **DOMANDA:** In riferimento al disciplinare di gara, art. 2 "Oggetto dell'appalto", si chiede di confermare che laddove viene citato il "trasporto delle derrate alimentari" deve intendersi il "trasporto dei pasti".

RISPOSTA: sì, si intende il trasporto dei pasti.

17) **DOMANDA:** In riferimento all'art. 2 comma 3 del disciplinare di gara viene indicata la possibilità di subappaltare il trasporto delle derrate alimentari. Deve intendersi come trasporto dei pasti dal Centro di cottura ai vari terminali; inoltre, è possibile subappaltare i servizi accessori quali: trasporto dei pasti, derattizzazione, manutenzioni, ecc.?

RISPOSTA: SI

18) **DOMANDA:** All'art. 37 del CSA viene richiesta la fornitura di caraffe in materiale plastico: deve intendersi come reintegro?

RISPOSTA: SI

19) **DOMANDA:** Quali sono i plessi in cui viene effettuato il doppio turno per singolo lotto?

RISPOSTA: Dal file pubblicato si evincono dalla denominazione A e B da intendersi Turno A e Turno B.

20) **DOMANDA:** Quale è il numero medio di diete erogate giornalmente per singolo lotto?

RISPOSTA: Attualmente vi sono in totale n. 290 di cui circa 120 nel lotto A e 170 nel lotto B.

21) DOMANDA: In riferimento all'avviso di rettifica e proroga dei termini pubblicato in data 7 aprile 2015, esiste la possibilità per l'operatore economico che abbia già presentato offerta, di sostituire la stessa entro i nuovi termini di scadenza? Come ci si deve regolare per la cauzione provvisoria già versata?

RISPOSTA: Sì. L'operatore economico, qualora ritenga di formulare una nuova proposta in base alle modifiche apportate al disciplinare di gara, può alternativamente:

- sostituire l'intero plico, confezionato e consegnato con le stesse modalità previste dal disciplinare di gara, specificando nella dicitura che il nuovo plico annulla e sostituisce quello già presentato (che, comunque, non verrà restituito)

oppure

- presentare una integrazione al plico già pervenuto riferita alla sola offerta economica (Busta C), oppure all'offerta sia tecnica sia economica (Buste B e C), specificando nella dicitura di ciascuna busta (che dovrà essere confezionata e consegnata con le stesse modalità previste dal disciplinare di gara) che la stessa annulla e sostituisce quella già presentata: in questi casi, in sede di gara, non verranno aperte le buste contenute nel plico originario che sono state annullate e sostituite.

Qualora, invece, l'operatore economico ritenga di non formulare nuove proposte, sarà comunque valido il ribasso offerto da cui verrà ricavato il valore su cui applicare la formula per l'attribuzione del punteggio.

Per quanto concerne la cauzione provvisoria, occorre comunque adeguare la validità della stessa ai nuovi termini di scadenza.

22) DOMANDA: In riferimento all'avviso di rettifica e proroga dei termini pubblicato in data 7 aprile 2015, come deve essere presentata la cauzione provvisoria aggiornata se non si vuole ripresentare tutto il contenuto della Busta A (Documentazione amministrativa)?

RISPOSTA: La cauzione provvisoria aggiornata (se non si ripresenta tutta la Busta A in sostituzione di quella già inviata) può essere presentata in una "Busta A Integrativa" con su scritto "Cauzione provvisoria aggiornata"

23) DOMANDA: nelle scuole dell'infanzia la frutta deve essere sbucciata dall'aggiudicataria?

RISPOSTA: Nelle scuole dell'infanzia, la frutta non dovrà essere sbucciata;

24) DOMANDA: nelle scuole dell'infanzia è prevista la fornitura della merenda?

RISPOSTA: Nelle scuole dell'infanzia non è prevista la fornitura delle merende.

25) DOMANDA: quante sono le lavastoviglie presenti nelle scuole e quali i report di manutenzione?

RISPOSTA: Le scuole fornite di lavastoviglie sono 24; nelle scuole secondarie di primo grado, il servizio viene svolto con materiale a perdere; sono stati effettuati gli interventi di manutenzione delle lavastoviglie previsti dal capitolato.

26) DOMANDA: quale il contratto per i dipendenti del Lotto A?

RISPOSTA: Il contratto per i dipendenti in elenco del Lotto A è attualmente con sospensione estiva.

27) DOMANDA: è possibile proporre alternative alla linea self service?

RISPOSTA: Per quanto riguarda la linea self service é possibile proporre alternative.

28) DOMANDA: E' possibile fare proposte migliorative ai menù presenti nel capitolato?

RISPOSTA: Sì.

29) DOMANDA: è possibile aggiungere allegati alle 20 pagine di progetto?

RISPOSTA: Sono ammesse in allegato alle 20 pagine di progetto unicamente le planimetrie.

30) DOMANDA: con riferimento all'art. 27 del csda si chiede:

- a) attraverso quale modalità l'impresa appaltatrice dovrà effettuare la registrazione mensile dei bollettini di cui al punto 3 del citato art. 27;
- b) l'impresa appaltatrice dovrà inviare solo il primo sollecito di pagamento o anche quelli successivi? Con quale modalità di spedizione?

RISPOSTA:

- c) attualmente tramite data entry, inseriti manualmente dall'I.A. tramite un sw sviluppato dall'A.C. Da gennaio 2016 si prevede che la registrazione non avvenga più in forma manuale.
- d) dovranno essere inviati anche i solleciti successivi, tramite posta ordinaria.

31) DOMANDA: Si chiede di confermare che nell'offerta tecnica di entrambi i lotti possa essere indicato un medesimo centro di cottura.

RISPOSTA: Si conferma che i concorrenti possono partecipare per entrambi i lotti con un medesimo centro di cottura, fermo restando che potrà essere aggiudicato un solo lotto.

32) **DOMANDA:** In caso di partecipazione in forma singola ad entrambi i lotti, si richiede se è corretto presentare un unico plico con al suo interno:

- “Busta n. 1 – Documentazione” unica per entrambi i lotti (contenente tutti i documenti indicati nella sezione “6 – modalità di presentazione dell’offerta” del disciplinare di gara);
- “Busta n. 2 – Offerta tecnica” riferita al LOTTO A;
- “Busta n. 2 – Offerta tecnica” riferita al LOTTO B;
- “Busta n. 3 – Offerta economica” riferita al LOTTO A;
- “Busta n. 3 – Offerta economica” riferita al LOTTO B.

RISPOSTA: per ogni singolo lotto per il quale si concorre, è necessario presentare: Busta n. 1 – Documentazione; Busta n. 2 – Offerta tecnica; Busta n. 3 – Offerta economica.

33) **DOMANDA:** Con riferimento al FAQ aggiornato in data 14 c.m. ed in particolare alla risposta fornita dall’Ente alla domanda n. 28, si richiede se possano essere accettate come allegati eccedenti le 20 pagine, le schede tecniche/depliant della linea self service o delle eventuali alternative alla stessa.

RISPOSTA: si conferma che non possono essere presentati allegati, fatta eccezione per le planimetrie, come si evince dal precedente quesito numero 29.

34) **DOMANDA:** con riferimento alla risposta fornita dall’Ente alla domanda n. 32, siamo a chiedere se, in caso di partecipazione in forma singola ad entrambi i lotti, è necessario presentare due plichi distinti, uno per ciascun lotto, ciascuno contenente n. 3 buste (“Busta n. 1 – Documentazione”, “Busta n. 2 – Offerta tecnica”, “Busta n. 3 – Offerta economica”) oppure un unico plico (uno solo per entrambi i lotti) contenente n. 6 buste (“Busta n. 1 – Documentazione”, “Busta n. 2 – Offerta tecnica”, “Busta n. 3 – Offerta economica” per LOTTO A e “Busta n. 1 – Documentazione”, “Busta n. 2 – Offerta tecnica”, “Busta n. 3 – Offerta economica” per LOTTO B).

RISPOSTA: si conferma che è necessario presentare due plichi distinti.

35) **DOMANDA:** relativamente al requisito 12.d) pag. 10 del disciplinare di gara. E' corretto intendere che per IMPRESA si intenda il Centro di cottura dell'Impresa?

RISPOSTA: Si conferma che si intende il Centro di cottura.

36) **DOMANDA:** Con riferimento all’art. 5.1.2.2.a) del Disciplinare di gara si chiede se possano essere considerati idonei servizi di ristorazione scolastica iniziati prima del triennio indicato ed eventualmente ancora in corso, fermo restando che il fatturato indicato sarà solo quello relativo al triennio di riferimento.

RISPOSTA: Come indicato nel disciplinare sarà considerato il fatturato relativo al triennio di riferimento.

37) **DOMANDA:** Con riferimento all’art. 6 del Disciplinare di gara e, precisamente, al punto 2 “dell’istanza e dichiarazione sostitutiva” si chiede se sia corretto intendere che nel caso di società con socio unico persona giuridica (con sede all’estero) non è necessario presentare le dichiarazioni dei legali rappresentanti del socio unico.

RISPOSTA: La dichiarazione va resa da parte del legale rappresentante del socio unico persona giuridica.

38) **DOMANDA:** Con riferimento al PASSOE si chiede se, in caso di partecipazione ad entrambi i lotti, sia corretto generare due PASSOE distinti: uno relativo esclusivamente al LOTTO A da

inserire nel relativo plico e uno relativo esclusivamente al LOTTO B da inserire nel relativo plico.

RISPOSTA: Il PASSOE dev'essere generato distintamente per i due singoli lotti.

39) **DOMANDA:** Relativamente al modello 2) per i cessati dalle cariche. E' corretto intendere che - qualora i soggetti cessati dalle cariche non fossero più reperibili - è consentito produrre una dichiarazione firmata dal Legale Rappresentante che dichiari l'inesistenza della cause ostative a loro carico?

RISPOSTA: Si conferma che è consentito produrre la dichiarazione firmata dal legale rappresentante relativamente ai soggetti cessati che non siano più reperibili.

40) **DOMANDA:** Nell'articolo 2.12 "Importi" del Disciplinare di Gara è possibile rinvenire, fra gli altri, gli importi degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso. Tali oneri globali risultano essere pari a € 4.191,72 ma la scomposizione di tale cifra per i due lotti di gara (€ 1.717,92 ciascun lotto) porta ad una somma che non equivale a € 4.191,72. Si chiede di conoscere se trattasi di refuso e, in tal caso, si chiede di sapere come vengono rimodulati gli importi succitati.

RISPOSTA: L'importo degli oneri della sicurezza globali non soggetti a ribasso è pari ad € 4.191,72 ed è comprensivo di IVA al 22% come indicato nell'art. 12 del Duvri; causa mero refuso nell'avviso di gara e nel disciplinare l'IVA è stata indicata al 4%.

41) **DOMANDA:** Relativamente al modello 2) per i cessati dalle cariche è corretto intendere che - qualora i soggetti cessati dalle cariche non fossero più reperibili - è consentito produrre una dichiarazione firmata dal Legale Rappresentante che dichiari l'inesistenza della cause ostative a loro carico?

RISPOSTA: Si conferma, come già indicato al precedente quesito 39.

42) **DOMANDA:** Si chiede se ai fini della riduzione del 50% dell'importo della cauzione sia sufficiente allegare una copia dichiarata conforme ai sensi del D.P.R. 445/2000 della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 rilasciata da ente accreditato.

RISPOSTA: E' sufficiente compilare la dichiarazione Modello 1 (nello specifico il punto 5 della stessa) ed allegare la copia conforme della certificazione UNI EN ISO redatta ai sensi del DPR 445/2000.

43) **DOMANDA:** Si chiede conferma che le attività di derattizzazione e disinfestazione, delle analisi microbiologiche e della manutenzione attrezzature possano essere subappaltate.

RISPOSTA: Si conferma, come già indicato al precedente quesito 17