

Oggetto: CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TROFARELLO CON GESTIONE DEL CENTRO COTTURA COMUNALE ADIACENTE IL PLESSO SCOLASTICO "G. RODARI"- 2018/2025.

FAQ

1) Domanda: nel caso in cui la Ditta partecipante volesse affidare in subappalto taluni servizi declinati all'art. 49 "Subconcessione e cessione di credito" del capitolato speciale, ogni subappaltatore indicato nella terna deve compilare il proprio DGUE dimostrando l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 (art. 105, comma 4, lettera c)?

Risposta: no, nella concessione in oggetto non è obbligatorio indicare la terna dei subappaltatori giacché trattasi di concessione di servizi di importo inferiore alla soglia di cui all'art. 35 del Codice degli Appalti.

2) Domanda: in riferimento al contenuto della Busta 3 – offerta economica è corretto interpretare che il costo della manodopera debba essere quantificato per il periodo 01.09.2017-31.07.2025?

Risposta: il costo della manodopera deve essere quantificato per il periodo contrattuale indicato al punto denominato "durata" del disciplinare di gara e cioè 12.02.2018- settembre 2025.

3) Domanda: in riferimento al criterio di valutazione n. 11 "classe ecologica dei mezzi di trasporto" viene richiesto di allegare la carta di circolazione. Considerato che i mezzi offerti saranno resi disponibili solamente in caso di aggiudicazione, si richiede se in sostituzione della carta di circolazione possa essere presentata una dichiarazione d'impegno a dotarsene (in caso di affidamento del servizio) sottoscritta dal legale rappresentante.

Risposta: no, non è possibile allegare una dichiarazione di impegno. Come prescritto dal disciplinare dal cennato criterio n. 11, la valutazione verte sulle carte di circolazione prodotte e, pertanto, in difetto, la Commissione giudicatrice non assegnerà punteggio a questo elemento.

4) Domanda: Qual è l'elenco del personale dell'attuale gestore con indicazione di mansione, livello, scatti di anzianità, monte-ore settimanale.

Risposta: le informazioni sono riportate nell'allegato 8 al Capitolato, e, quindi, già pubblicate.

5) Domanda: Qual è il prezzo attuale del pasto?

Risposta: € 5,30 + iva.

6) Domanda: Qual è l'attuale gestore

Risposta: Ditta SODEXO S.p.A.

7) Domanda: Qual è il consuntivo dei costi annuali relativi a : utenze e tassa raccolta rifiuti.

Risposta: € 31.300 per utenze gas, luce, acqua e € 8.090 per TARI.

8) Domanda: Qual è il tasso attuale di morosità.

Risposta: nell'A.S. 2016/17 a fronte del costo totale del servizio ammontante a € 569.510,86 l'incidenza della morosità è pari allo 0,1%.

8) **Domanda:** Qual è il valore assoluto degli insoluti riferiti all'Anno Scolastico 2016/17.

Risposta: € 5.200,00.

9) **Domanda:** Qual è l'elenco del personale dell'attuale gestore con indicazione di mansione, livello, scatti di anzianità, monte-ore settimanale.

Risposta: le informazioni sono riportate nell'allegato 8 al Capitolato, e, quindi, già pubblicate.

10) **Domanda:** Nel disciplinare di gara sezione offerta tecnica attribuzione punteggi al punto 11 Classe ecologica dei mezzi di trasporto che saranno adibiti stabilmente alla consegna dei pasti presso i refettori di Trofarello viene indicato Allegare copia della carta di circolazione. A tal proposito è consuetudine avere i mezzi a disposizione con le relative carte di circolazione per cantieri ove si svolge il servizio. Dal momento che trattasi di partecipazione ad una gara non è possibile avere a disposizione dei mezzi con i relativi documenti i quali saranno poi successivamente impegnati solo in caso di aggiudicazione. E' possibile avere tali documenti di altri mezzi, ma non si assicura che saranno poi quelli utilizzati in caso di aggiudicazione. Pertanto si richiede se è possibile invece allegare le schede tecniche di tali mezzi evidenziando i requisiti che richiedete.

Risposta: I mezzi che vengono indicati dai candidati devono essere nella attuale disponibilità degli stessi e in caso di aggiudicazione potranno essere eventualmente sostituiti con altri aventi caratteristiche uguali o migliori ma non sicuramente inferiori.

11) **Domanda:** in relazione ai requisiti di capacità tecnica professionale si chiede se per servizi analoghi possano essere considerati anche i servizi di ristorazione scolastica rivolta a studenti universitari.

Risposta: Sì possono essere considerati analoghi.

12) **Domanda:** Si chiede la pubblicazione delle planimetrie di cui all'allegato 10 in formato dwg

Risposta: le planimetrie sono state pubblicate sul sito istituzionale Comune di Moncalieri, sezione bandi di gara CUC

13) **Domanda:** Si chiede conferma della possibilità di subappaltare le attività di derattizzazione/disinfestazione e analisi qualora il valore associato a tali attività sia superiore ad euro 100.000,00.

Risposta: il subappalto nella concessione, nei limiti di quanto previsto dall'art.49 del Capitolato, è disciplinato dall'art. 174 del D.lgs. 50/16 e s.m.i.;

14) **Domanda:** Si chiede conferma se possibile produrre allegati grafici illustrativi e schede tecniche degli interventi eventualmente proposti ai parametri 18 e 19 dell'offerta tecnica. In merito agli stessi si chiede inoltre se anche i cronoprogrammi possano essere prodotti in allegato.

Risposta: Sono ammesse solo allegati grafici illustrativi. I cronoprogrammi sono compresi nelle 20 pagine dell'offerta tecnica.

15) **Domanda:** Si chiede conferma, rispetto all'art. 3 del capitolato, che gli orari di consegna indicati in tabella siano indicativi e non prescrittivi e che si possa quindi consegnare con orario successivo a quello indicato.

Risposta Gli orari vanno rispettati come previsto dallo stesso art.3

16) **Domanda:** Si chiede conferma che nei criteri di valutazione di cui a punti n. 5, 6 e 7 del Disciplinare di Gara Art.3.1) Offerta Tecnica, laddove si legge “schede tecniche dei fornitori” debba invece intendersi schede tecniche dei prodotti poiché è da tali documenti che possono evincersi le informazioni utili a una corretta valutazione dei criteri in argomento.

Risposta: Come chiaramente scritto devono essere allegate le schede tecniche da dove si evinca; Il fornitore, la qualificazione del produttore e del prodotto.

17) **Domanda:** Si chiede conferma che nei criteri di valutazione di cui a punti n. 8 e 9 del Disciplinare di Gara Art.3.1 Offerta Tecnica, laddove si legge “certificazioni dei fornitori” debba invece intendersi schede tecniche dei prodotti poiché è da tale documento che possono evincersi le informazioni utili a una corretta valutazione dei criteri in argomento; in merito ai medesimi criteri si chiede altresì di voler chiarire se sia ulteriormente necessario che i produttori siano in possesso di certificazione e, se del caso si chiede quale sia la certificazione richiesta.

Risposta: Devono essere allegate delle certificazioni/dichiarazioni emesse dai fornitori/produttori individuati che come precisato nel disciplinare, devono dimostrare di aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese.

18) **Domanda:** con riferimento alla gara in oggetto la nostra compagnia assicurativa ci chiede cortesemente: DENOMINAZIONE ed INDIRIZZO esatto da indicare nella polizza fidejussoria.

Risposta: Come previsto dal disciplinare di gara al punto 6, lettera b) la fidejussione dovrà essere intestata a CUC tra Moncalieri, Trofarello, La Loggia – Beneficiario: Moncalieri –Piazza Vittorio Emanuele II, 10024 MONCALIERI

19) **Domanda:** in riferimento ai requisiti di capacità tecnico - professionale elencati a pag. 2 del Disciplinare di Gara richiediamo se in caso di ATI, è consentito che il requisito di avere almeno un servizio di ristorazione scolastica con almeno 120000 pasti annui debba essere posseduto dalla capogruppo mandataria .

Risposta: Il requisito dovrà essere posseduto in via maggioritaria dalla capogruppo.

20) **Domanda:** con riferimento alla procedura di gara di cui all’oggetto si chiede di chiarire riguardo al contenuto della Busta “2 - Offerta Tecnica” cosa si intende per “max. 20 CARTELLE”. Cosa si intende per cartella? A quanti caratteri (spazi inclusi) corrisponde?

Risposta: Per cartella si intende la facciata; per il carattere vedasi le indicazioni prescritte dal disciplinare al paragrafo “ Contenuto della Busta 2 – offerta tecnica”

21) **Domanda:** poiché nelle clausole di cui all’art. 2. CONDIZIONI E REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE – Requisiti speciali: possesso, ai sensi dell’art. 83 D. Lgs. n. 50/2016 e s. m. i., dei seguenti requisiti speciali: b) Requisiti di capacità tecnica professionale: – elenco dei principali servizi identici e/o analoghi a quelli oggetto della presente concessione (gestione servizi di ristorazione scolastica o collettiva), prestati negli

ultimi tre anni (2014 – 2015 – 2016), con l'indicazione degli importi e del numero dei pasti annui erogati, delle date e dei destinatari pubblici e/o privati, dei servizi stessi, in cui sia ricompresa la gestione di almeno un servizio di ristorazione scolastica con almeno 120.000 pasti annui, Disciplinare di gara, si chiede di confermare che, come parrebbe opportuno al fine del normato più ampio favor participationis, la succitata gestione di almeno un servizio di ristorazione scolastica con almeno 120.000 pasti annui sia da considerarsi computabile cumulativamente.

Risposta: Si conferma quanto previsto dal disciplinare e quindi che tra i servizi prestati negli ultimi tre anni sia ricompreso almeno un servizio con almeno 120.000 pasti il codice degli appalti mette a disposizione delle micro, piccole e medie imprese gli istituti dell'avvalimento e del raggruppamento temporaneo di imprese per soddisfare i requisiti di cui si è carenti.

22) **Domanda:** poiché nelle clausole di cui all'art. 2. CONDIZIONI E REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE – Requisiti speciali: possesso, ai sensi dell'art. 83 D. Lgs. n. 50/2016 e s. m. i., dei seguenti requisiti speciali: b) Requisiti di capacità tecnica professionale: – elenco dei principali servizi identici e/o analoghi in cui sia prevista la gestione del centro cottura del committente e la gestione della riscossione diretta delle tariffe (in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, la mandataria deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria), Disciplinare di gara, si chiede di confermare che, come parrebbe opportuno al fine del normato più ampio favor participationis, le succitate “gestione del centro cottura del committente e gestione della riscossione diretta delle tariffe” siano da considerarsi alternative od eventualmente complementari, evidenziando, inoltre, che tale requisito, anche in base all'orientamento dell'Autorità Nazionale Anti Corruzione, sarebbe configurabile come ingiustificatamente ostativo.

Risposta: la gestione della riscossione diretta delle tariffe non è considerata alternativa o complementare ma è requisito necessario. il codice degli appalti mette a disposizione delle micro, piccole e medie imprese gli istituti dell'avvalimento e del raggruppamento temporaneo di imprese per soddisfare i requisiti di cui si è carenti.

23) **Domanda:** il D. Lgs. n. 50 del 2016 conferma e rafforza un indirizzo legislativo di favore per l'accesso delle micro, piccole e medie imprese agli appalti pubblici, con numerose regole, tutte ispirate al principio generale, valido e vincolante per tutte le gare pubbliche e tutte le stazioni appaltanti, secondo cui «i criteri di partecipazione alle gare devono essere tali da non escludere le microimprese, le piccole e le medie imprese» (art. 30, co. 7°, D. Lgs. n. 50 del 2016); nel Disciplinare di gara s'individua il triennio 2014 – 2016 per i requisiti di capacità economico – finanziaria e di capacità tecnica, senza però distinzione alcuna fra tipologie di imprese, neppure in base alla loro data di costituzione; l'indicazione di tale triennio potrebbe dunque penalizzare di per sé e far escludere le micro, piccole e medie imprese, in particolare quelle di recente costituzione; si chiede dunque come codesta Amministrazione intenda interpretare le indicate clausole di gara con riferimento alle micro, piccole e medie imprese di recente costituzione e dunque quale sia la capacità economico – finanziaria e la capacità tecnica richieste per microimpresa di recente costituzione (Giugno 2015). Precisiamo che la scrivente può dimostrare una esponenziale crescita della propria struttura, dalla data di costituzione alla fine del Mese di Novembre 2017, mediante la presentazione di dettagliata documentazione

Risposta: il codice degli appalti mette a disposizione delle micro, piccole e medie imprese gli istituti dell'avvalimento e del raggruppamento temporaneo di imprese per soddisfare i requisiti di cui si è carenti

24) **Domanda:** Si richiede una stima delle spese contrattuali e delle spese di pubblicità

Risposta: La spesa ammonta a circa 7.900,00 euro