

## **FAQ – Gara ristorazione scolastica**

### **Domanda 1**

Rif. art. 5 del Disciplinare di gara. Specificare l'ammontare delle spese di pubblicazione a carico della I.A.

### **Risposta 1**

Le spese di pubblicazioni del bando di gara ammontano ad € 793,00 (come da impegno di spesa assunto con determinazione n. 85/2020). Al momento non siamo in grado di quantificare le spese per la pubblicazione dell'esito di gara ma si presume che la somma sia simile a quella relativa alla pubblicazione del bando di gara.

### **Domanda 2 (vedi aggiornamento alla domanda 13)**

Rif. art. 6 comma b) del Disciplinare di gara. Viene indicato che la relazione tecnica non deve superare le 20 pagine. Diventa arduo sia per la scrivente e sicuramente anche per le altre società partecipanti rispondere in modo esauriente a tutti i punti richiesti nei criteri di valutazione anche perché alcuni richiedono diverse pagine come ad esempio: A.1.a, A.1.b, A.1.c, A.5, A.6. Pertanto si richiede se parte della documentazione può essere inserita in allegato: piano manutenzione programmata, curriculum personale impiegato per il servizio, schede tecniche materiali/attrezzature, menù, diagrammi di Gantt. Tra l'altro viene precisato che la carenza sostanziale della documentazione tecnica comporta l'esclusione della gara. Si chiede anche di specificare se copertina e indice sono compresi o meno all'interno del numero di pagine.

### **Risposta 2 (vedi aggiornamento alla domanda 13)**

Si conferma che la relazione non deve essere superiore alle 20 pagine (indice e copertina esclusi dal conteggio come già specificato nel Disciplinare di gara).

Il numero di pagine è congruo alla richiesta di produrre una relazione sintetica ed essenziale ma esaustiva. Ogni punto va trattato in modo chiaro ma conciso. Non è vietato produrre allegati ma si precisa che non verranno tenuti in considerazione.

### **Domanda 3**

Rif. art. 6 comma c) del Disciplinare di gara. Viene precisato che il modello "C" deve riportare oltre all'importo totale offerto anche la relativa percentuale di ribasso applicata. Si evidenzia che il modello "C" non prevede l'indicazione della percentuale di ribasso sul prezzo posto base d'asta.

Inoltre si precisa che l'aliquota IVA varia a seconda dell'utenza e pertanto visto che il prezzo è uguale per tutte le utenze dove va riportato

### **Risposta 3**

Il Modello C è stato sostituito con una nuova versione contenente lo spazio per l'indicazione della percentuale di ribasso sia sul singolo pasto che sul costo complessivo. L'aliquota IVA va indicata nella seconda pagina del modello. Nel modello sono state aggiunte alcune righe per differenziare le varie aliquote a seconda delle utenze.

### **Domanda 4**

Rif. art.1 comma b) del Capitolato Speciale di gara. Viene richiesta la fornitura di posate in acciaio, bicchieri in melamina, piatti in melamina, deve intendersi come integrazione rispetto alla dotazione iniziale fornita dal Comune così come precisato all'art. 17 comma b) ?

### **Risposta 4**

Si, trattasi di sostituzione/integrazione come peraltro già specificato nell'articolo che così recita: "integrazione e/o sostituzione e/o nuova fornitura delle apparecchiature e delle attrezzature necessarie all'erogazione del servizio presso i centri refezionali".

### **Domanda 5**

Rif. art. 14.7 e 16 del Capitolato Speciale di gara. In detti punti viene precisato che non dovranno intercorrere più di 75 minuti tra il termine della cottura e la somministrazione presso i centri refezionali mentre l'art. 9 comma d) riporta 2 ore.

### **Risposta 5**

Nel caso degli articoli 14.7 e 16 si parla del CPP comunale, nel caso dell'articolo 9 si parla del Centro cottura alternativo da utilizzarsi in caso di emergenza e per il quale è stato individuato un tempo ragionevolmente superiore tra il termine della cottura e la somministrazione.

**Domanda 6**

Rif. art. 48 del Capitolato Speciale di gara. Indicare i costi sostenuti negli ultimi tre anni scolastici relativi alle utenze quali luce, gas, acqua, ecc. del CPP.

**Risposta 6**

Nell'anno solare 2019 i costi delle utenze sono stati i seguenti:

- € 16.422,72 per Energia elettrica
- € 158,45 per Gas
- € 252,22 per Telefono
- € 1.810,70 per Acqua (in base al disposto dell'articolo 48 del CSA a vostro carico verrà calcolato un valore del 75% dell'importo annuo).

Atteso che il numero di pasti erogati negli anni 2017 e 2018 è in linea con quelli erogati nel 2019 le spese complessive per le utenze sono da considerarsi in linea con gli importi relativi al 2019.

**Domanda 7**

Rif. art. 60 del Capitolato Speciale di gara. Attualmente vengono prodotti c/o il CPP pasti per utenti terzi ? In caso affermativo indicare destinatari e relativi n° pasti giornalmente prodotti.

**Risposta 7**

Nel corso del vigente appalto non sono stati prodotti c/o il CPP pasti per utenti terzi.

**Domanda 8**

Si richiedono Planimetrie in DWG di tutti i locali oggetto dell'appalto

**Risposta 8**

Le planimetrie sono state inserite nella documentazione di gara

**Domanda 9**

Si chiede l'inventario di tutte le minuterie (pentolame, mestolame) e stoviglie (piatti, bicchieri) disponibili presso il CPP e centri refezionali oggetto dell'appalto.

**Risposta 9**

Si comunica che pentolame, mestolame e stoviglie sono presenti in quantità adeguata al regolare funzionamento del servizio presso tutti i plessi scolastici e presso il CPP secondo il disposto del CSA come sarà possibile verificare all'atto del sopralluogo obbligatorio dei locali. All'inizio del servizio verrà consegnato all'I.A. elenco dettagliato.

**Domanda 10**

Si chiede di specificare per il personale attualmente in servizio:

- tipologia contrattuale in essere con specifica di mansione, livello, monte ore settimanale, eventuali scatti di anzianità e/o eventuale elemento conglobale alla retribuzione base
- specificare, in riferimento alla tipologia contrattuale, se trattasi di full-time o part-time orizzontale o verticale e, in tal caso, i giorni di impiego
- specificare, in riferimento alla durata del contratto a tempo indeterminato o determinato, i mesi di anzianità ovvero la data ultima di assunzione per verificare se il dipendente è soggetto ad assorbimento.

**Risposta 10**

I dati richiesti sono dettagliatamente descritti nella tabella riportata all'art. 49 del Capitolato.

**Domanda 11**

Qual è l'attuale gestore del servizio di ristorazione scolastica

**Risposta 11**

Gemeaz Elior spa

**Domanda 12**

Qual è l'attuale costo pasto?

**Risposta 12**

L'attuale costo pasto è di € 4,64 oltre IVA

**Domanda 13**

Viste le disposizioni del disciplinare al punto 6.b "Busta contenente l'Offerta tecnica" e nel chiarimento FAQ risposta 2, che prevedono lo sviluppo dell'offerta tecnica in 20 pagine e che eventuali allegati non vengono considerati, siamo a chiedere conferma che:

- per il punto A.5.a. bisogna presentare: la composizione giornaliera, la rotazione e frequenze settimanali rispettate nei menù stagionali; la valorizzazione calorica e bromatologica, il ricettario e le modalità informative di una giornata tipo presente nei menu stagionali. La presentazione dei menu stagionali, nelle singole giornate alimentari ed il rispettivo sviluppo calorico, bromatologico, il ricettario e le modalità informative, comporterebbero un numero elevato di pagine.

#### **Risposta 13**

Si conferma quanto disposto al punto A.5.a. In particolare si precisa che i menù devono essere contenuti nelle 20 pagine e devono essere realizzati nel rispetto dell'art. 13 e cioè composti da 2 stagionalità e 4 settimane. La tabella riportante l'indicazione del doppio fornitore, di ciascuna derrata offerta a titolo di miglioria, deve necessariamente essere inclusa nelle 20 pagine.

**Contrariamente a quanto comunicato nella FAQ 2 viene consentito l'inserimento di allegati – sino ad un massimo di 100 pagine – esclusivamente per: schede tecniche dei prodotti alimentari offerti, ricettario e valorizzazione calorica e bromatologica del menù.**

#### **Domanda 14**

Per il trasporto dei pasti è previsto il subappalto?

#### **Risposta 14**

Il trasporto dei pasti, nel rispetto dell'art. 53 è subappaltabile

#### **Domanda 15**

Qual è il termine ultimo per la richiesta di chiarimenti tramite SINTEL

#### **Risposta 15**

Il termine ultimo per la richiesta di chiarimenti, tramite SINTEL, è fissata al **28 aprile 2020**.

#### **Domanda 16**

Rispetto al punto A.3.a. "Modalità e soluzioni per la miglior fruizione del servizio presso i centri refezionali ove la somministrazione è a carico dell'I.A : implementazione del confort Progetto/i da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo costi integralmente a carico dell'offerente" si chiede se questo materiale richiesto al criterio A.3a deve essere aggiunto come ulteriore allegato fra gli allegati previsti alla FAQ 13 oppure se non debba più essere prodotto.

#### **Risposta 16**

Si specifica che il materiale descrittivo dovrà essere incluso nelle 20 pagine della relazione.

#### **Domanda 17**

Cosa si intende per certificazione ISO 18000?

#### **Risposta 17**

La certificazione da allegare è la UNI EN ISO 18000 (OHSAS 18000) relativa al sistema di gestione a tutela della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori.

#### **Domanda 18**

Nell'Allegato A - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA, a pagina 4 vengono illustrate le modalità dell'assegnazione punteggio (commisario attribuirà un valore, sulla base del giudizio che intenderà esprimere, utilizzando la tabella riportata) per ciascun parametro e i sotto-criterio ad esclusione del Criterio A.6.C; supponiamo quindi che per il Criterio A.6.C. valgano le stesse modalità di attribuzione previste per il criterio A.4.C.

#### **Risposta 18**

Si tratta di un rifiuto. Il punto A.6.c viene valutato come i punti A.6.a e A.6.b

#### **Domanda 19**

Visto che il Criterio A.5 fa riferimento alla proposta di menù su 2 periodi stagionali standard (4 settimane), per il servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze, si chiede conferma che il menu "privo di carne" citato nell'Art.11 deve essere presentato a seguito di aggiudicazione

#### **Risposta 19**

Si conferma che il menù privo di carne andrà presentato a seguito di aggiudicazione.

**Domanda 20**

Visto che la RELAZIONE TECNICO ORGANIZZATIVA prevede il carattere Arial con dimensione 11, si chiede di confermare che tale indicazione non fa riferimento agli schemi, tabelle e info-grafiche e che pertanto la dimensione potrà essere anche inferiore purchè si rispetti la leggibilità.

**Risposta 20**

Si conferma che il carattere Arial 11 si riferisce alla relazione tecnica. Per gli allegati è possibile usare altri caratteri purchè i testi risultino leggibili.

**Domanda 21**

In merito alla richiesta di "fornitura e posa in opera di nuova pavimentazione, a copertura di quella preesistente, presso i centri refezionali della scuola primaria negliia e della scuola secondaria ronchetti", per dare la possibilità alle aziende di redigere una miglior offerta, si chiede di dettagliare i mq, per ciascun refettorio, che necessitano della nuova pavimentazione

**Risposta 21**

Nella documentazione di gara sono state allegare le planimetrie dei locali interessati in formato dwg. Tale formato consente di calcolare i mq nonché lavorare sul file eseguendo progettazioni.

**Domanda 22**

E' possibile effettuare una ulteriore riduzione della garanzia provvisoria essendo in possesso della certificazione UNI EN ISO 14001:2015?

**Risposta 22**

Ai sensi dell'art. 93 - comma 7 - del Codice Appalti, si conferma che è possibile ridurre di un ulteriore 20% la cauzione provvisoria se la ditta è in possesso di certificazione UNI EN ISO 14001. In tal caso la ditta dovrà obbligatoriamente allegare, nei documenti da produrre in sede di gara, copia della certificazione a giustificazione dell'ulteriore riduzione.

**Domanda 23**

Viste le disposizioni del disciplinare al punto 6.b "Busta contenente l'Offerta tecnica" e nel chiarimento FAQ risposta 2 , che prevedono lo sviluppo dell'offerta tecnica in 20 pagine e che eventuali allegati non vengono considerati, e considerato l'elevato numero di pagine che il piano di manutenzione può occupare si chiede se lo stesso può essere inserito in allegato.

**Risposta 23**

Si conferma che il Piano di manutenzione deve essere compreso nelle 20 pagine e deve essere sintetico ed essenziale.

**Domanda 24**

Per la stipula dell'offerta si richiede se, per i criteri minimo ambientali, si deve far riferimento al DM 25 luglio 2011 ( come specificato nell'art 14.1 garanzie di qualità e criteri ambientali, pag 14 del capitolato ) oppure alle nuove indicazioni ministeriali del 10.05.2020 e quindi non bisogna prendere in considerazione ciò che richiesto a pag 5 dell'allegato 1 "qualità delle materie prime" .

**Risposta 24**

Si conferma che per la stipula dell'offerta si deve far riferimento al DM 25 luglio 2011 ( come specificato nell'art 14.1 garanzie di qualità e criteri ambientali, pag 14 del capitolato ) in quanto la gara è stata bandita prima dell'entrata in vigore della nuova normativa.

**Domanda 25**

Il piano di gestione imprevisti richiesto al punto a.1.f è riferito solo al menù o anche per le altre emergenze?

**Risposta 25**

In merito al punto a.1.f che così recita "Piano di gestione di imprevisti ed emergenze – modifiche conseguenti al servizio: valutazione delle soluzioni proposte sia per i pasti del menù "standard" che per le diete speciali", si specifica che lo stesso è relativo alla produzione e gestione dei pasti rivolti dell'utenza in genere e alle diete speciali.

**Domanda 26**

Si chiede conferma che la manutenzione ordinaria e straordinaria dei montacarichi, presenti presso il Centro Cottura, non è a carico dell'I.A. , che tutte le attrezzature elencate nell'Allegato n.6 sono funzionanti e in disponibilità dell'I.A.. Per ogni sito refezionale e produttivo si chiede il dettaglio degli arredi che sono in disponibilità all'I.A.

### **Risposta 26**

Si conferma che

1. la manutenzione dei montacarichi è a carico della Stazione appaltante;
2. le attrezzature elencate nell'Allegato 6 sono, al momento, funzionanti e in disponibilità dell'Impresa appaltatrice
3. oltre a quanto già elencato nell'allegato 6 al CSA, gli unici arredi presenti nei refettori sono tavoli e sedie nelle seguenti quantità:

scuola primaria Neglia:

n. 24 tavoli 160x80 cm

n. 13 tavoli 125x80 cm

n. 10 tavoli 120x80 cm

n. 250 sedie

scuola dell'infanzia Collodi:

n. 36 tavoli 140x70 cm

n. 25 tavoli 80x70 cm

n. 275 sedie

scuola secondaria Ronchetti

n. 28 tavoli 120x80 cm

n. 12 tavoli 160x80 cm

n. 200 sedie

### **Domanda 27**

Si chiede Layout della cucina.

### **Risposta 27**

Il layout della cucina con la relativa "Legenda" è stato inserito nella documentazione di gara.

### **Domanda 28**

Il possesso della certificazione OHSAS 18001 può essere soddisfatto con il possesso della certificazione ISO 45001 considerato che la norma ISO 45001 è destinata a sostituire la OHSAS 18001:2007 entro maggio 2021.

### **Risposta 28**

Si conferma che il possesso della certificazione OHSAS 18001 può essere soddisfatto con il possesso della certificazione ISO 45001.

### **Domanda 29**

Allegato A Criteri di valutazione dell'offerta tecnica: Per il Criterio A.1.a "fornitura e installazione nuove attrezzature di cottura presso il CPP", si chiede se verranno valutate e premiate esclusivamente le attrezzature da utilizzarsi per la cottura/preparazione dei pasti o anche eventuali ulteriori attrezzature finalizzate ad altre attività, per es. conservazione, preparazione, lavaggio, etc.

### **Risposta 29**

Per quanto attiene il punto A.1.a alla voce "Fornitura e installazione di nuove attrezzature di cottura presso il CPP (rif. art. 25 del CSA)", si conferma che verranno valutate esclusivamente le attrezzature da utilizzarsi per la cottura/preparazione dei pasti.

Eventuali altre attrezzature finalizzate ad altre attività verranno tenute in considerazione e quindi valutate nella voce A.1.a "Piano di manutenzione programmata".

### **Domanda 30**

Modello C Offerta economica: Si chiede conferma che per la compilazione della tabella dei "costi complessivi per l'attuazione di ciascuna variante offerta" debbano essere indicati i costi delle "Modalità e soluzioni per la miglior fruizione del servizio" di cui al Criterio A.3.a dell'Offerta tecnica.

### **Risposta 30**

Si conferma che per la compilazione della tabella dei "Costi complessivi per l'attuazione di ciascuna variante offerta" devono essere indicati i costi rientranti nella voce "Modalità e soluzioni per la miglior fruizione del servizio" di cui al Criterio A.3.a dell'Offerta tecnica.

### **Domanda 31**

Disciplinare pag.8, Modello C Offerta economica: In disciplinare è indicato che "Nel Modello C Schema di offerta economica il concorrente dovrà altresì dichiarare il rispetto dei minimi salariali retributivi così come individuati dall'art. 23 – comma 16 – del D.Lgs. 50/2016.". Tale frase però non compare nel modello C: si chiede conferma che debba essere aggiunta dai partecipanti.

### **Risposta 31**

La dichiarazione richiesta è di fatto implicitamente contenuta nella seguente frase riportata nel Modello C: "i prezzi indicati sono remunerativi, omnicomprensivi di quanto serve per il regolare svolgimento delle attività e consentono di assicurare ai lavoratori impiegati nonché ai soci (se cooperativa) il trattamento economico e contributivo minimo previsto dal contratto collettivo di lavoro vigente".

Pertanto non va aggiunta alcuna ulteriore dichiarazione.

### **Domanda 32**

Modello C Offerta economica: In funzione della risposta alla Domanda 14 - che autorizza il subappalto del servizio di trasporto dei pasti, si chiede conferma che, qualora venga effettuata tale scelta organizzativa, la tabella di scomposizione del prezzo unitario possa essere modificata inserendo la voce "costo del servizio di trasporto pasti" in sostituzione delle due voci "Quota ammortamento automezzo per il trasporto" e "costo del personale addetto al trasporto dei pasti".

### **Risposta 32**

Si conferma che, qualora il concorrente intendesse subappaltare il servizio di trasporto pasti le voci "Quota ammortamento automezzo per il trasporto" e "Costo del personale addetto al trasporto dei pasti" dovranno essere sostituite, nel modello C dalla voce "Costo del servizio di trasporto pasti"

### **Domanda 33**

Modello C Offerta economica: In riferimento alla tabella di scomposizione del prezzo unitario, si segnala che la voce "Utile di impresa" è indicata 2 volte:

- a monte del totale parziale, che configura l'utile come voce di costo che contribuisce al totale parziale,
- a valle del totale parziale, quindi da sommarsi ai costi.

### **Risposta 33**

Si tratta di un refuso. Il modello C è stato riformulato in modo corretto e la nuova versione allegata alla documentazione di gara.

### **Domanda 34**

In riferimento al criterio di valutazione A.1.b. siamo a chiedere se trattasi di refuso l'indicazione del personale impiegato nella fase di SORVEGLIANZA.

### **Risposta 34**

Non si tratta di refuso. Per "sorveglianza" si intende un controllo da un punto di vista di corretta applicazione delle norme igienico sanitarie nelle operazioni di preparazione dei pasti

### **Domanda 35**

Facciamo riferimento ai criteri di valutazione A4 e A5: al criterio A5 devono essere proposti i menu sulla base delle indicazioni da CSA, al criterio A.4.b deve essere indicato il numero di giornate biologiche nell'arco di ogni mese, si suppone sempre in riferimento ai menu proposti al criterio A5, al criterio A.4.a devono essere indicati i prodotti aggiuntivi offerti. Al fine di formulare l'offerta nella maniera più corretta possibile si chiede se i 3 criteri sopra menzionati siano strettamente connessi l'uno all'altro. ovvero in base ai menu offerti (criterio A5), le derrate migliorative offerte (criterio A4a) e quindi le giornate biologiche offerte (criterio A4b)

### **Risposta 35**

Si conferma che i tre criteri debbano essere strettamente connessi tra loro.

### **Domanda 36**

In riferimento all'art. 5 pag. 9 del CSA : i pasti erogati nell'a/s 2018-2019 per gli alunni della scuola primaria Neglia risultano essere pari a 58.040. Dividendo tale valore per i 180 giorni di erogazione servizio indicati, il numero giornaliero di pasti utenti non risulta essere 277 come riportato in tabella, bensì 322. Poichè il numero di pasti complessivi del comune di Vanzago è 119.641 annui si suppone quindi che il dato 58.040 sia corretto, ma che debba essere rettificato il numero giornaliero pasti utenti da utilizzare ,in maniera tale da rispettare i rapporti di distribuzione come indicato all'art. 31 del CSA.

### **Risposta 36**

Il dato relativo all'ultima colonna della tabella di pagina 9 corrisponde al numero esatto di pasti erogati nell'anno scolastico 2018 - 2019 per ciascun plesso e per tipologia di utenza.

Pertanto si rettifica il numero di pasti giornalieri medi erogati per gli alunni della scuola primaria Neglia da 277 a 322.