

## IN RELAZIONE AL DISCIPLINARE DI GARA

### **QUESITO 1: Pag. 8 [...] b) Certificazione del sistema di gestione della qualità**

*In caso di subappalto o di raggruppamento temporaneo di concorrenti o di consorzio, entrambi i requisiti di cui ai punti b1) e b2) devono essere posseduti singolarmente da tutti gli operatori economici in relazione alle attività svolte [...]*

**Si richiede di voler precisare quali attività si intendono soggette alla certificazione ISO 9000 e ISO 14000.**

RISPOSTA: In base al par. 2, lett. a), punto b1), art. 10 della Sezione I del Capitolato le attività soggette alla certificazione UNI CEI EN ISO 9000 sono: fornitura di derrate, preparazione, confezionamento e veicolazione dei pasti. In analogia, le attività soggette alla certificazione ISO 14001 di cui al punto b2) sono le medesime attività oggetto della certificazione UNI CEI EN ISO 9000, ossia fornitura di derrate, preparazione, confezionamento e veicolazione dei pasti.

### **QUESITO 2: Pag. 18 [...] Le spese contrattuali sono a carico dell'aggiudicatario [...]**

**Si richiede di voler precisare l'importo stimato dalla Vostra Amministrazione.**

RISPOSTA: le spese di pubblicazione sono state quantificate in Euro 22.000 complessivi da suddividersi proporzionalmente al valore di ogni singolo lotto. Le spese contrattuali saranno determinate mediante l'applicazione delle tariffe indicate nella Tabella D) allegata al D.P.R. 604/1962 s.m.i.. Di seguito si riportano le spese in questione rapportate al valore di ogni singolo lotto e, pertanto, al lordo del ribasso d'asta attualmente non prevedibile:

<b>Lotto</b>	<b>Importo spese Euro</b>
1	32.059,96
2	23.078,33
3	29.416,13
4	22.328,12
5	20.077,52
6	24.273,95

### **QUESITO 3: Art 10 – Modalità di presentazione dell'offerta**

#### **BUSTA 1) – “Documentazione amministrativa”**

*Si richiede di voler confermare che indipendentemente dal numero di lotti per cui si concorre la documentazione amministrativa va resa in un'unica copia indicando all'esterno tutti i lotti per cui si partecipa;*

RISPOSTA: Si conferma

**QUESITO 4: Art. 14 – Criteri di aggiudicazione**

**A) Criteri di valutazione dell'offerta tecnica**

*In considerazione della formula di attribuzione del punteggio relativo all'elemento*

**A 1) Fornitura di frigoriferi: massimo 18 punti**

**Nel dettaglio**

*Con riferimento all'elemento A 1), i coefficienti relativi a ciascuna offerta saranno determinati mediante l'applicazione della seguente formula:  $V(a) = Ra/Rmax$*

*dove:*

*Va = coefficiente attribuito al concorrente a;*

*Ra = valore offerto dal concorrente a;*

*Rmax = valore dell'offerta più conveniente.*

*I valori dei coefficienti V(a) saranno calcolati fino alla quarta cifra decimale arrotondata all'unità superiore, qualora la quinta cifra decimale sia pari o superiore a cinque*

**Si richiede di confermare che il risultato derivante dalla divisione di Ra/Rmax sarà poi moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile che nel caso specifico è pari a 18.**

RISPOSTA: Si conferma

**QUESITO 5: Art. 25 Impegno prezzi.**

*A decorrere dalla seconda annualità contrattuale, su richiesta dell'I.A. è ammessa la revisione del prezzo ai sensi e nei modi di cui all'art. 106, c. 1, lett. a) del Codice; tale revisione è calcolata sulla base del tasso di inflazione programmata previsto dal Documento annuale di Programmazione Economica Finanziaria (D.E.F.) vigente alla data di richiesta della revisione da parte dell'I.A..*

**Si richiede di voler**

- **confermare che la decorrenza della prima previsione del prezzo sia relativa all'anno scolastico 2019/2020;**
- **precisare quando dovrà essere presentata la richiesta di revisione del prezzo.**

RISPOSTA: Si conferma che la revisione dei prezzi e' **ammessa** dalla seconda annualità contrattuale, **ossia** dall'anno scolastico 2019/2020.

Il Servizio Ristorazione Scolastica comunicherà tempestivamente agli aggiudicatari l'avvenuta approvazione del D.E.F. (di norma nel mese di maggio) e la data a decorrere dalla quale essi potranno richiedere la revisione.

**QUESITO 6: In relazione a quanto descritto nell'Allegato n. 2e – PROGETTO PILOTA PER REINTRODUZIONE DELLA MENSA FRESCA NELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO – Art. 2, par. 2d) della Sezione I del Capitolato**

*L'I.A. deve acquistare ed installare le seguenti attrezzature.....:*

**ATTREZZATURE:**

**- una (1) cella frigorifera monoporta da almeno 60x60x200 centimetri**

**Si richiede di confermare che trattasi di Armadio frigo e non di una cella frigo;**

RISPOSTA: Si conferma l'equivalenza anche di un armadio frigo, a condizione che abbia almeno le dimensioni richieste per la cella frigorifera monoporta.

**- un (1) carrello termico da dieci (10) teglie (eventuale):**

**Si richiede di voler precisare il dimensionamento delle teglie;**

RISPOSTA. Le teglie devono avere la dimensione compatibile con i forni trivalenti di cui al punto successivo

**- un (1) bollitore elettrico da cento (100) litri:**

**Si richiede se trattasi di bollitore o cuoci pasta?**

RISPOSTA: Si conferma la necessità di installare un bollitore elettrico da 100 litri

**- due (2) forni trivalenti da dodici (12) teglie ciascuno con le seguenti caratteristiche tecniche: Per la seguente attrezzatura si richiede il tipo di alimentazione (Elettrica o Gas); se posizionato su apposita base o da banco?**

RISPOSTA: I forni in questione dovranno essere ad alimentazione elettrica per semplificare le misure di sicurezza e dovranno essere una unità indipendente, non appoggiata su un banco, ma spostabile al bisogno.

## **QUESITO 7 : SEZIONE 2 – SPECIFICHE TECNICHE, nello specifico**

### ***Art. 15 bis Piano dell'informazione***

***A richiesta dell'A.C., l'I.A. deve garantire un'adeguata informazione a tutti gli utenti del servizio con particolare riferimento alle seguenti tematiche: alimentazione, salute e ambiente, anche trattando il tema della riduzione dei consumi di carne stante l'impatto ambientale causato dalle pratiche di allevamento di animali; provenienza territoriale e stagionalità degli alimenti; corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti. Previo accordo con l'A.C., in conformità ed in collegamento al Piano della Comunicazione sul Servizio di Ristorazione scolastica rivolto alle famiglie ed agli utenti delle scuole primarie, di cui all'Allegato 1i alla Sezione 1 del Capitolato ed al Programma di informazione e comunicazione sul Servizio di Ristorazione scolastica eventualmente presentato in sede di offerta tecnica, l'I.A. deve presentare all'A.C. anche il piano dell'informazione rivolto a tutti gli utenti (preobbligo ed obbligo) che illustri temi, materiali e contenuti utilizzati per l'informazione, i supporti telematici, il proprio sito internet e i soggetti qualificati eventualmente coinvolti.***

**Si richiede di voler chiarire se al di là dell'eventuale offerta tecnica relativa al piano di COMUNICAZIONE, dovrà essere elaborato SU RICHIESTA DELL'A.C. per tutte le scuole (OBBLIGO E PREOBBLIGO) del lotto/i aggiudicato/i un ulteriore PIANO DI INFORMAZIONE relativo alle tematiche scelte dall'A.C. secondo le modalità definite dall'I.A.**

RISPOSTA: L'art. 15 bis della Sezione 2 del Capitolato speciale d'appalto prevede che: *“a richiesta dell'A.C., l'I.A. deve garantire un'adeguata informazione a tutti gli utenti del servizio con particolare riferimento alle seguenti tematiche: alimentazione, salute e ambiente, anche trattando il tema della riduzione dei consumi di carne stante l'impatto ambientale causato dalle pratiche di allevamento di animali; provenienza territoriale e stagionalità degli alimenti; corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti”*. L'I.A., pertanto, **oltre** al Piano della comunicazione sul servizio di ristorazione scolastica rivolto alle famiglie e agli utenti delle scuole primarie (Allegato 1i alla Sezione 1 del Capitolato) eventualmente presentato in sede di offerta tecnica, esclusivamente previa richiesta dell'A.C. deve presentare **anche** il *“piano dell'informazione rivolto a tutti gli utenti (preobbligo ed obbligo) che illustri temi, materiali e contenuti utilizzati per l'informazione, i supporti telematici, il proprio sito internet ed i soggetti qualificati eventualmente coinvolti”*.