

PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

CHIARIMENTI

(Risposte ai chiarimenti pervenuti dal 17 al 30 dicembre 2015)

Domanda 1

Si richiede una proroga dei termini di presentazione dell'offerta.

Risposta 1

Questa Agenzia ha ritenuto opportuno riaprire i termini della Gara in oggetto fino alle ore 12,00 dell'8 febbraio 2016 (inizialmente prevista invece per il 22/01/2016), con una dilazione quindi di 17 giorni, compatibilmente con la necessità che le convenzioni siano possibilmente disponibili prima dell'avvio dell'anno scolastico 2016/2017.

Domanda 2

A pagina 16 del Disciplinare di gara è scritto che "Tutta la documentazione dovrà essere datata e firmata...". Ci si riferisce esclusivamente alle 50 facciate della Relazione Tecnica oppure anche ad altro (eventuali allegati, per esempio)?

Risposta 2

Ci si riferisce a tutta la documentazione inserita all'interno della Busta B.

Domanda 3

A pagina 4 del Disciplinare di Gara è scritto che "...il Fornitore medesimo si obbliga ad accettare gli Ordinativi di Fornitura...". La risposta alla domanda n. 35, invece, si conclude con "la mancanza di accordo può condurre alla mancata stipulazione del singolo contratto". E' dunque possibile rinunciare ad un Ordinativo di Fornitura senza che ciò comprometta la validità della Convenzione?

Risposta 3

L'istituto della Convenzione quadro presuppone che il fornitore si obblighi a fornire i servizi "con le caratteristiche tecniche e di conformità nonché a prestare tutti i servizi secondo le modalità indicate

nel Capitolato Tecnico e nell'Offerta Tecnica, nonché a prestare tutti i servizi connessi nella misura richiesta dalle stesse Amministrazioni mediante gli Ordinativi di Fornitura" (art.4 dello Schema di Convenzione). Ed inoltre ai sensi della Premessa del Disciplinare di gara: "Con l'aggiudicatario di ciascun lotto (di seguito anche solo Fornitore/i) verrà stipulata una Convenzione-quadro con la quale il Fornitore medesimo si obbliga ad accettare gli Ordinativi di Fornitura (i.e. contratti), emessi dalle Amministrazioni Contraenti, per l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica, fino all'importo massimo spendibile".

Ciò premesso si ritiene che, in assenza totale di rapporto sinallagmatico, secondo le disposizioni del Codice Civile e le altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato, richiamate dallo stesso Schema di Convenzione, possa convenirsi tra le parti, in via preliminare, di non procedere all'emissione dell'OdF.

In tal senso si colloca il chiarimento n. 35 citato, riferito all'ipotesi in cui non sia possibile raggiungere l'accordo sub art. 30 lett. d) punto 2, prima dell'emissione dell'OdF.

Domanda 4

A pagina 5 del Disciplinare di Gara è scritto che "Nel caso in cui...al Fornitore potrà essere richiesto, alle stesse condizioni, di incrementare tale importo fino alla concorrenza di un quinto...". Si chiede di confermare che trattasi di refuso.

Risposta 4

Si conferma il contenuto della disposizione richiamata, riferita al cd "quinto d'obbligo".

Domanda 5

Il punto 12 dei "Criteri tecnici" chiede di offrire ulteriori derrate DOP, IGP, STG e del COMES. La valutazione, però, non è basata sul numero di ulteriori (rispetto all'elenco di pagina 21 del Capitolato tecnico) derrate offerte, bensì sulla percentuale di KG offerti. In questo caso, trattandosi di una offerta doppiamente discrezionale (quali prodotti e in quali percentuali) non si capisce come verrà valutata l'offerta: come verrà giudicato il combinato disposto dal numero di derrate offerte e la percentuale in Kg degli stessi?

Risposta 5

Il criterio mira a premiare l'offerta di derrate DOP, IGP STG e del COMES, non comprese nell'art. 22 del Capitolato tecnico, appartenenti alle sole categorie olio e.v.o, ortofrutta e cereali e formaggi e tratte dall'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di

origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite. I concorrenti potranno offrire uno o più prodotti di cui al medesimo elenco, DOP, IGP, STG oltre ai prodotti del COMES per le categorie olio e.v.o, formaggi, ortofrutta e cereali, quantificandone il peso percentuale sul totale che sarà utilizzato per le stesse categorie. In via esemplificativa, si precisa che nell'ipotesi in cui siano offerti i prodotti "pesca di Verona IGP", "pomodoro San Marzano DOP" e "Fontina DOP" (tutti non compresi all'art 22 citato) il concorrente dovrà indicare il peso percentuale di quei prodotti sul totale previsto, per le categorie, rispettivamente, ortofrutta e cereali e formaggi.

Domanda 6

Al punto 3 dei "Criteri tecnici" si chiede di descrivere il sistema di rintracciabilità e tracciabilità adottato anche per i "materiali di confezionamento". Si chiede un maggior livello di dettaglio: a quali materiali di confezionamento ci si riferisce?

Risposta 6

Ci si riferisce a tutti i materiali utilizzati per il confezionamento dei pasti, laddove previsti dal Capitolato tecnico (cfr ad esempio art.26 e 37).

Domanda 7

Quali sono le modifiche apportate allo schema di Offerta Economica? Per quanto ci si sforzi di cercarle, non ci sembra di vederne di sostanziali, a parte la dicitura "Bollo € 16" spostata dalla prima pagina al riquadro sulla seconda.

Risposta 7

Si trattava di un mero refuso, in quanto la sesta colonna recava la definizione "Prezzo finale offerto (IVA esclusa, in lettere, max 3 cifre decimali), anziché "Prezzo finale offerto (IVA esclusa, in cifre, max 3 cifre decimali).

Domanda 8

Al punto 24 dei "Criteri Tecnici" è richiesto di indicare quali disinfettanti (tra gli altri detergenti) a ridotto impatto ambientale verranno utilizzati, specificando, tra le altre cose, l'eventuale etichetta ecologica di tipo I. Orbene, essendo i disinfettanti, per propria natura e funzione, non biodegradabili e dunque non certificabili da Ecolabel o enti simili, come sarà possibile indicarne con etichetta.

Risposta 8

Si precisa che il criterio 24 del disciplinare di gara fa riferimento a *detergenti a ridotto impatto ambientale*, e non a prodotti muniti di etichetta ambientale Ecolabel europeo, che viene citata, assieme alle altre etichette di tipo I, quale possibile mezzo di prova.

Domanda 9

Con riferimento al disciplinare di gara, art. 6.1, CRITERI TECNICI, progressivo 23, siamo a chiedere conferma che per stoviglie a ridotto impatto ambientale si debbano intendere le stoviglie in melamina (nel caso in cui si abbia materiale di somministrazione lavabile e riutilizzabile) e/o il materiale a perdere (nel caso si tratti di servizio in cui non è possibile effettuare il lavaggio).

Risposta 9

Il criterio fa riferimento esclusivamente alle stoviglie per la consumazione dei pasti, siano esse riutilizzabili o monouso. Il materiale di fabbricazione è uno degli elementi che concorre a integrare la caratteristica “a ridotto impatto ambientale” e la scelta di detto materiale rientra nella progettualità dei concorrenti.

Domanda 10

Con riferimento al disciplinare di gara, art. 6.1, progressivi 12, 13, 14 e 15. Nella documentazione di gara non sono stati inseriti i menù, pertanto le percentuali e i kilogrammi dei vari alimenti utilizzati per le preparazioni non sono quantificabili, in quanto non si può desumere la frequenza di utilizzo. In virtù di quanto scritto, non risulta possibile riuscire a determinare il consumo in Kg di tale alimenti, si richiede come debbano essere calcolati i consumi degli stessi e conseguentemente, come saranno poi attribuiti i punteggi per i sopraccitati criteri progressivi 12, 13, 14 e 15.

Risposta 10

Si ritiene che l'insieme dei criteri e delle regole contenute nell'Allegato II Menù al Capitolato tecnico per la composizione dei pasti, la frequenza degli alimenti caratterizzanti, gli esempi di preparazioni forniti, unitamente alle grammature richieste e ai dati disponibili sul numero di pasti, merende e spuntini compresi in ogni lotto, siano sufficienti per rispondere in termini percentuali ai criteri 12, 13, 14 e 15 del disciplinare di gara.

Domanda 11

Chiarimento offerta economica.

		n° pasti	moltiplicatore	prezzo offerto (esempio)	moltiplicatore	prezzo finale (esempio)
A	1	100-200	10,50%	p1	$p1+p1*10,50\%$	prezzo1
	2	200-500	20,70%	p2	$p2+p2*20,79\%$	prezzo2
	3	500-1000	24,40%	p3	$p3+p3*24,40\%$	prezzo3
	4	1000-2000	10,20%	p4	$p4+p4*10,20\%$	prezzo4
	5	oltre 2000	34,20%	p5	$p5+p5*34,2\%$	prezzo5

B	7	1 ref	4,40%	p7	$p7+p7*4,40\%$	prezzo7
	8	2 ref	7,50%	p8	$p8+p8*7,50\%$	prezzo8

	9	3-4 ref	11,80%	p9	$p9+p9*11,80\%$	prezzo9
	10	5-7 ref	17,70%	p10	$p10+p10*17,70\%$	prezzo10
	11	8-12 ref	17,80%	p11	$p11+p11*17,80\%$	prezzo11
	12	13-20 ref	4,30%	p12	$p12+p12*4,30\%$	prezzo12
	13	21-30 ref	4,30%	p13	$p13+p13*4,30\%$	prezzo13
	14	oltre 30 ref	32,20%	p14	$p14+p14*32,20\%$	prezzo14

C	15	trasporto	80%	p15	$p15+p15*80,00\%$	prezzo15
---	----	-----------	-----	-----	-------------------	----------

prezzo offerto	prezzo1 + prezzo2 + prezzo3 + prezzo4 + prezzo5 + prezzo6 + prezzo7 + prezzo8 + prezzo9 + prezzo10 + prezzo11 + prezzo12 + prezzo13 + prezzo14 + prezzo15
=	< 5,20

La sommatoria delle voci che non deve superare i 5,20 euro è da intendersi come A (somma dei prezzi di tutte le voci di A) + B (somma dei prezzi di tutte le voci di B) + C, come da tabella esemplificativa sopra riportata, o è da considerare solo una delle combinazioni di sommatoria di A+B+C?

Risposta 11

La sommatoria delle voci che non deve superare € 5,20 IVA esclusa è da intendere come la somma dei prodotti dati dal prezzo offerto per ognuno dei 14 servizi in gara per i rispettivi Moltiplicatori”.

Domanda 12

In riferimento all’eventuale non economicità nella gestione di uno o più ordini di fornitura con le singole amministrazioni, che può derivare in fase di sopralluogo e di acquisizione del dettaglio delle voci di costo, confermate la possibilità di non sottoscrizione del contratto con le suddette amministrazioni?

Risposta 12

L’istituto della Convenzione quadro presuppone che il fornitore si obblighi a fornire i servizi “con le caratteristiche tecniche e di conformità nonché a prestare tutti i servizi secondo le modalità indicate nel Capitolato Tecnico e nell’Offerta Tecnica, nonché a prestare tutti i servizi connessi nella misura

richiesta dalle stesse Amministrazioni mediante gli Ordinativi di Fornitura” (art.4 dello Schema di Convenzione). Ed inoltre ai sensi della Premessa del Disciplinare di gara: “Con l’aggiudicatario di ciascun lotto (di seguito anche solo Fornitore/i) verrà stipulata una Convenzione-quadro con la quale il Fornitore medesimo si obbliga ad accettare gli Ordinativi di Fornitura (i.e. contratti), emessi dalle Amministrazioni Contraenti, per l’erogazione del servizio di ristorazione scolastica, fino all’importo massimo spendibile”.

Ciò premesso si ritiene che, in assenza totale di rapporto sinallagmatico, secondo le disposizioni del Codice Civile e le altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato, richiamate dallo stesso Schema di Convenzione, possa convenirsi tra le parti, in via preliminare, di non procedere all’emissione dell’OdF.

Domanda 13

"con riferimento all'allegato 4 Schema offerta economica, busta C, nel caso di aggiudicazione, alle amministrazioni contraenti che aderissero con un ordine di fornitura si richiede se venga applicato il prezzo inserito nelle colonne denominate (PO) dell'offerta economica oppure i prezzi inseriti nelle colonne (M) X (PO), riguardo le varie tipologie di servizi (produzione pasti, gestione refettori, trasporto con automezzi)".

Risposta 13

Si precisa che, in caso di aggiudicazione, all’Amministrazione Contraente che emette un ordine di fornitura, verrà applicata la sommatoria dei prezzi offerti, inseriti nella colonna “Prezzo offerto (IVA esclusa, in cifre, max 3 cifre decimali) (PO)” dell’Allegato 4 Offerta Economica Busta C”, afferenti ai diversi servizi (gestione cucine + gestione refettori + eventuale trasporto esterno). Si precisa inoltre che l’appalto prevede diverse combinazioni di prezzi che rispecchieranno le diverse situazioni, in cui verseranno le varie Amministrazioni contraenti. Le fasce di prezzo saranno definite sulla base delle situazioni reali, afferenti a ciascuna Amministrazione contraente.

Domanda 14

Si chiede conferma che nel caso di partecipazione di Consorzio di Cooperative di cui all’art. 34 co. 1 lett. b) del D.Lgs. 163/2006, il requisito speciale di cui al punto 8 (Busta A, lettera B) del Disciplinare di gara – fatturato specifico – debba essere posseduto dal solo Consorzio di cooperative in conformità a quanto prescritto all’art. 35 del D.Lgs. 163/2006, e non anche dalle consorziate indicate quali esecutrici.

Risposta 14

Si conferma che nel caso di partecipazione di Consorzio di Cooperative, il requisito speciale di cui al punto 8 (Busta A, lettera B) del Disciplinare di gara – fatturato specifico – debba essere posseduto dal solo Consorzio di cooperative e non anche dalle consorziate indicate quali esecutrici, in conformità a quanto prescritto all'art. 35 del D.Lgs. 163/2006.

Domanda 15

E' corretto intendere che la legge richiamata all'art. 16 del capitolato tecnico è quella del 24 giugno 2003 n. 1 e non del 4/06/2003

Risposta 15

Si conferma che il riferimento normativo citato si riferisce alla LR 24 GIUGNO 2003 N. 11.

Domanda 16

Nello schema di convenzione l'allegato "clausola vessatoria" richiamato a pag. 34 si riferisce ai servizi di cancelleria: si chiede conferma che si tratta di refuso e che quindi va sostituito con quello relativo ai servizi oggetto di gara?

Risposta 16

Trattasi di refuso, corretto in sede di riapertura termini della gara.

Domanda 17

Al fine di predisporre una corretta formulazione dell'offerta siamo a richiedere per singolo Lotto il numero di pasti medi per le seguenti fasce di età: da 3 a 6 anni, da 6 a 11 anni, da 11 a 14 anni e adulti.

Risposta 17

I dati disponibili sul numero dei pasti sono quelli inseriti nella documentazione di gara, che individua per ogni lotto: il numero complessivo dei pasti; il numero delle merende e degli spuntini, per soli bambini fino a 6 anni.

Domanda 18

Per rispondere in maniera corretta al criterio tecnico "misure di sostenibilità sociale" del disciplinare di gara nei criteri di aggiudicazione, è corretto considerare anche il trasporto (per esempio dal campo al centro di lavorazione) come parte della filiera agroalimentare ?

Risposta 18

Il requisito, come declinato nel disciplinare di gara, non esclude tale fase.

Domanda 19

E' corretta l'interpretazione secondo la quale si possono produrre allegati oltre alle 50 pagine? Se la risposta fosse negativa come dovranno essere inserite le copie degli accordi commerciali richiesti al criterio 13 "prodotti a filiera corta" del disciplinare di gara nei criteri di aggiudicazione?

Risposta 19

Premesso che le indicazioni contenute sub Busta B del Disciplinare di gara non sono richieste a pena di esclusione, esse si richiamano integralmente, nel nuovo testo del disciplinare di gara:

“E' raccomandato che ogni criterio sia identificato dal n. progressivo e dalla denominazione utilizzati da Intercent-ER. La relazione tecnica dovrà preferibilmente comporsi di un numero massimo di 50 facciate A4, Times New Roman, 12, margini superiore e inferiore cm 2,5; margini destro e sinistro cm 2. Sono esclusi da computo delle 50 facciate l'indice riepilogativo ed eventuali Allegati. E' raccomandato altresì che gli Allegati abbiano un valore di sola esplicitazione tecnica e/o di comprova di quanto dichiarato nella relazione”.

Domanda 20

Nel criterio 16 del disciplinare di gara nei criteri di aggiudicazione viene richiesta la "disponibilità di carrelli termo refrigerati da impiegare in appalto": si chiede se tali carrelli siano da intendersi termici (parte calda e parte fredda) da impiegare per la distribuzione dei pasti in multi porzione nei refettori.

Risposta 20

Si ribadisce il contenuto del chiarimento n. 44: *“Per carrello termo refrigerato, si intende un carrello attivo caldo e freddo. Ciascun concorrente potrà decidere la capienza e la tipologia di carrello da mettere a disposizione, in base alle funzioni che intenderà svolgere: trasporto e/o distribuzione, questa anche in modalità self service....”*

Domanda 21

Si chiede se per prodotti a filiera corta si debba intendere che tali prodotti devono provenire esclusivamente dalla Regione Emilia Romagna oppure anche da regioni limitrofe purché distribuiti da una piattaforma logistica presente sul territorio dell'Emilia Romagna

Risposta 21

La definizione di prodotti a filiera corta è riportata al Paragrafo 1 dell'Allegato I al Capitolato tecnico "Scaffale delle derrate".

Domanda 22

Nel Bando di gara d'appalto al punto III.2.2) Capacità economica finanziaria è indicato che ciascuna mandante deve possedere il requisito almeno nella misura minima del 5% mentre, nel disciplinare di gara, all'art. 3 lett. B) „in caso di partecipazione in RTI/Consorti/Rete di Imprese", ultimo capoverso, è indicata una quota NON inferiore al 10%. Siamo a chiedere quale debba essere la quota minima per la/e mandante/i.

Risposta 22

Il dato già riportato nel primo Bando GURI è errato. In sede riapertura termini di scadenza del bando di gara, il valore è stato allineato a quello riportato nel Disciplinare di gara.

Domanda 23

Nell'All.5 capitolato tecnico all'art.10 "cause di interruzione del servizio" pag. 13 è riportato che "In caso di situazioni di emergenza protratte per un periodo superiore a 2 giorni continuativi, il fornitore dovrà avvalersi di cucine proprie, previa informazione e consenso delle Amministrazioni interessate." Si chiede se per proprie si intende non solo cucine di proprietà ma anche cucine in disponibilità del fornitore con affitto, subappalto, avvalimento , ecc.

Nel caso di avvalimento, occorre allegare nella Busta A la documentazione ai sensi dell'art. 49 Dlgs 163/2006 e smi per l'utilizzo di cucine in caso di emergenza utilizzando l'istituto dell'avvalimento?

Risposta 23

Non è richiesto che la cucina sia di proprietà del fornitore, bensì nella sua disponibilità.

Qualora in fase di gestione contrattuale il fornitore si avvalga di cucine di proprietà di terzi, non è richiesto che all'interno della Busta A sia inserita la documentazione di cui al Paragrafo 5 del disciplinare di gara.

Domanda 24

DISCIPLINARE DI GARA, art. 6 "MODALITÀ di AGGIUDICAZIONE DELLA GARA" al criterio tecnico n. 13 "Offerta di prodotti a filiera corta (dovranno essere allegati copie degli accordi commerciali) "

Voce 13.4 Cereali :

siamo a richiedere conferma che per Cereali si intende Cereali in Chicchi come espressamente indicato al Criterio Tecnico n. 13 "Offerta di ulteriori derrate biologiche"-voce 11.1.

Risposta 24

Per cereali si intendono cereali in chicchi e trasformati.

Domanda 25

DISCIPLINARE DI GARA, art. 6 "MODALITÀ di AGGIUDICAZIONE DELLA GARA" al criterio tecnico n. 1.1 "Offerta di ulteriori derrate biologiche" Voce 1.1.9 " Frutta Fresca (esclusi prodotti IGP e COMES)" si chiede se i prodotti DOP sono stati esclusi volutamente o se trattasi invece di un refuso e quindi è corretto intendersi "Frutta fresca (ESCLUSI DOP, IGP E COMES)"

Risposta 25

Il criterio è stato meglio precisato in sede di riapertura dei termini di scadenza del bando di gara.

Domanda 26

DISCIPLINARE DI GARA, art. 6 "MODALITÀ di AGGIUDICAZIONE DELLA GARA" al criterio tecnico n. 13 "Offerta di ulteriori derrate biologiche " Voce 1.1.10 " Verdura fresca ". Si chiede conferma che anche per questa categoria, come per la frutta fresca, l'ulteriore offerta di derrate biologiche debba intendersi "Verdura fresca" (ESCLUSI PRODOTTI IGP/DOP E COMES)

Risposta 26

Si veda la risposta precedente.

Domanda 27

DISCIPLINARE DI GARA art 3 "MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA", pag 16 si legge che " la relazione tecnica dovrà comporsi di un numero massimo di 50 facciate, Times New Roman, 12, margini superiori e inferiore cm 2,5; margini destro e sinistro cm 2 ". Si chiede conferma che la relazione debba essere redatta su fogli A4.

Risposta 27

Si conferma.

Domanda 28

ALLEGATO 4 - SCHEMA OFFERTA ECONOMICA BUSTA C

Chiediamo conferma che è il totale progressivo della colonna "**Prezzo Finale offerto (M) x (PO)**" che non deve superare la base d'asta di euro 5,20 oltre IVA, indipendentemente da quelli che siano i singoli prezzi indicati nella colonna " Prezzo Offerto".

Risposta 28

Si conferma.

Domanda 29

Disciplinare di gara: modalità di presentazione dell'offerta, pag 16 si legge che la "relazione tecnica dovrà comporsi di un numero massimo di 50 facciate, times new Roman, 12 margini superiore e inferiore 2m,5, margini destro e sinistro cm 2.

Si chiede conferma che eventuali facciate e/o allegati (ad eccezione degli accordi commerciali con i fornitori di cui al criterio tecnico n. 12) eccedenti le 50 facciate non vengano considerate ai fini dell'attribuzione di punteggi e che pertanto la relazione tecnica debba considerarsi esauriente e compiuta all'interno delle 50 facciate richieste.

Risposta 29

Premesso che le indicazioni contenute sub Busta B del Disciplinare di gara non sono richieste a pena di esclusione, esse si richiamano integralmente, nel nuovo testo del disciplinare di gara:

"E' raccomandato che ogni criterio sia identificato dal n. progressivo e dalla denominazione utilizzati da Intercent-ER. La relazione tecnica dovrà preferibilmente comporsi di un numero massimo di 50 facciate A4, Times New Roman, 12, margini superiore e inferiore cm 2,5;

margini destro e sinistro cm 2. Sono esclusi da computo delle 50 facciate l'indice riepilogativo ed eventuali Allegati. E' raccomandato altresì che gli Allegati abbiano un valore di sola esplicazione tecnica e/o di comprova di quanto dichiarato nella relazione".

Domanda 30

In merito alla domanda e relativa risposta pubblicata che, di seguito, riportiamo integralmente:

DOMANDA 36 Allegato 5 -Capitolato tecnico

Si chiede conferma che gli oneri e/o tasse derivanti dallo smaltimento dei rifiuti, di cui all 'art. 33 lettera j), poiché impossibili da determinarsi adeguatamente nel corso della presente procedura di gara, siano a carico delle amministrazioni contraenti (per altro beneficiaria stessa di tali importi).

RISPOSTA 36

Si ritiene che gli oneri per lo smaltimento dei rifiuti competa, al pari delle utenze ex art. 33 primo comma lett. p del capitolato tecnico, ai soggetti che hanno la conduzione delle cucine, vale a dire ai fornitori.

Premesso che le cucine site all'interno dei plessi scolastici (oggetto di gara) non sono soggette a tasse derivanti allo smaltimento dei rifiuti (in quanto edifici comunali il Comune non si "auto-tassa"), si chiede conferma che questa tassa sia comunque posta, come onere, a carico dell'aggiudicatario e, qualora confermato, data l'atipicità dell'onere e l'impossibilità di poterlo quantificare (non esistendoci tariffe "per smaltimento rifiuto" riferite alla categoria "edifici scolastici"), e che non si possano neppure determinare meccanismi di ripartizione, come stabilito invece, ali 'Allegato 5 "Capitolato Tecnico" , per le utenze idriche, elettriche, gas e telefoniche, si chiede di conoscere e/o stabilire, fin d'ora, il relativo valore economico che ci verrà imputato dalle singole Amministrazioni, dato assolutamente necessario ai fini della formulazione dell'offerta economica.

Risposta 30

A maggior esplicazione di quanto già riportato nel chiarimento n. 36, si evidenzia che l'onere di provvedere allo smaltimento dei rifiuti prodotti nell'espletamento del servizio è a carico del fornitore. Quanto agli aspetti economici, come noto, la materia non è regolata in modo omogeneo, essendo rimessa a disciplina di legge, ma anche di regolamenti comunali. Pertanto si ritiene necessario rinviare alla normativa vigente.

Domanda 31

Disciplinare di gara, art. 6.1 MODALITA' DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO, criterio 22 " disponibilità di mezzi di trasporto euro 6, elettrici, ibridi, bi-fuel per i servizi in appalto".

L'articolazione per l'attribuzione del punteggio, pur trattandosi del requisito n. 22, riporta la seguente numerazione : 23.1, 23.2, 23.3, 23.4. Si chiede conferma che trattasi di un refuso e che debba intendersi invece la numerazione progressiva: 22.1,22.2, 22.3,22.4.

Risposta 31

Si conferma e si invita a consultare il nuovo disciplinare di gara.

Domanda 32

Si richiede a codesta Spett.le Amministrazione di specificare, alla luce di quanto indicato al punto 19.7 dell'Allegato 6 – Schema di Convenzione nella parte in cui recita : “L’Agenzia per quanto di sua competenza, può applicare al Fornitore penali sino alla misura massima pari al 10% (dieci per cento) dell’importo massimo complessivo della Convenzione”, di indicare quali siano le inadempienze del Fornitore a fronte delle quali l’Agenzia può applicare penali al Fornitore medesimo, nonché di specificare quali siano le suddette penali.

Risposta 32

Le fattispecie richiamate dall’art. 19 comma 7 dello Schema di Convenzione, sono quelle riportate all’art. 11 dello stesso documento. Inoltre è prevista l’applicazione di penali da parte dell’Agenzia, in caso di ripetuti inadempimenti del Fornitore, segnalati dalle Amministrazioni Contraenti.

Domanda 33

Si chiede conferma che non sia necessario allegare referenze bancarie.

Risposta 33

Come emerge chiaramente dal Disciplinare di gara (Paragrafo 3 sub Busta A) e dal bando di gara, tra i requisiti di partecipazione alla Gara non vi è alcun riferimento alle referenze bancarie.

Domanda 34

All’art. 1 “Definizioni” si legge quanto segue: “L’Amministrazione contraente può demandare alcune attività previste dal presente capitolato alle autorità scolastiche. Si chiede di esemplificare l’elenco delle principali attività che l’amministrazione contraente potrebbe decidere di demandare.

Risposta 34

La risposta non può essere univoca, in quanto la decisione di demandare alcune attività alle Autorità scolastiche rientra nella discrezionalità delle singole Amministrazioni contraenti, che la eserciteranno sulla base delle diverse situazioni organizzative e contingenti. In via esemplificativa si può ipotizzare la delega di attività di controllo.

Domanda 35

All'art. 1 "Definizioni" si legge quanto segue: "Servizio di ristorazione base": l'articolazione minima del servizio che sarà richiesta dalle singole Amministrazioni contraenti. Si chiede di confermare che il servizio di ristorazione base comprende sia l'attività di produzione dei pasti, articolata nei punti dal n. 1 al n. 5, sia l'attività di Gestione dei refettori articolata nei punti dal n 7 al n 14.

Risposta 35

Il servizio in gara comprende tutti i servizi dal n. 1 al n. 14, nonché il servizio al n. 15 (trasporto), laddove necessario (ex art. 4 del capitolato tecnico). Il servizio aggiuntivo consiste nell'acquisto, sostituzione, manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature, ex art. 30 comma 1 lett. d) punto 2 del Capitolato tecnico, attività per le quali il prezzo del pasto verrà incrementato.

Si precisa che, per mero errore materiale, la numerazione dei servizi di cui all'art. 4 del capitolato tecnico, va da 1 a 5, da 7 a 14 e da 15 a 15, tralasciando il numero 6, che invece figura, sia nel Disciplinare di gara che nell'Allegato 4 Schema Offerta economica Busta C.

Domanda 36

All'art. 1 "Definizioni" si legge quanto segue: "Servizio aggiuntivo": il servizio che potrà essere richiesto, secondo esigenza, dalle singole Amministrazioni contraenti. Si chiede di confermare che il servizio di ristorazione aggiuntivo si riferisce in primo luogo all'attività di trasporto con automezzi, di cui al punto 15, oltre ad ogni altra attività non espressamente dettagliata e oggetto di trattativa successiva tra singola Amministrazione contraente e fornitore (es art. 30 lett. d del capitolato tecnico).

Risposta 36

Si conferma che il servizio di trasporto con automezzi, a differenza di tutti gli altri servizi che afferiscono alla gestione di cucine e refettori, è eventuale e potrà essere richiesto solo qualora necessario. Si conferma altresì la corretta interpretazione dell'art. 30 comma 1 lett. d) punto 2 del

capitolato tecnico. Ulteriori possibili trattative tra Amministrazione contraente e fornitore esulano dalla disciplina dettata per il presente appalto.

Domanda 37

Si chiede conferma che, a fronte del combinato degli articoli 6- 15- 30 del capitolato tecnico e dell'art. 11 del disciplinare di gara, in merito al personale attualmente impiegato dal gestore uscente nell'erogazione del servizio di ristorazione scolastico presso le singole Amministrazioni contraenti, nel caso in cui il concorrente dichiari l'intenzione di subappaltare una specifica attività (quale ad esempio l'attività di trasporto dei pasti), il personale attualmente impiegato per svolgerla possa essere assunto dalla ditta subappaltatrice.

Risposta 37

La materia non è oggetto di disciplina da parte della documentazione di gara, che nel merito richiama la normativa e la contrattazione collettiva vigente.

Come emerge chiaramente dal Disciplinare di gara (Paragrafo 3 sub Busta A) e dal bando di gara, tra i requisiti di partecipazione alla Gara non vi è alcun riferimento alle referenze bancarie.

Domanda 38

Si chiede conferma che le attrezzature idonee al trasporto esterno ed interno dei pasti (es: cassette termiche, gastronorm, ecc..) di cui all'art. 37, debbano considerarsi attrezzature facenti parte della dotazione di base delle cucine e quindi sottoposte al regime di cui all'art. 30

Risposta 38

Si richiama quanto previsto all'art. 1 Definizioni del Capitolato tecnico:

Nell'ambito del presente Capitolato Tecnico si intende per:

.....omissis

Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti. Ai fini del presente Capitolato si considerano stoviglie anche le cassette o simili per il trasporto dei pasti;

.....omissis

Attrezzature: macchine per lo svolgimento dell'attività di produzione, trasporto, distribuzione dei pasti, quali; cappe, frigoriferi, lavastoviglie, forni, carrelli termorefrigerati, ecc...

Domanda 39

In riferimento alle modalità di calcolo della cauzione provvisoria per la partecipazione alla gara d'appalto secondo quanto previsto dall'art.8 del disciplinare di gara, questa deve essere pari al 2% dell'importo complessivo per ogni singolo lotto, quindi a titolo di esempio si riporta quanto segue:

LOTTO 1	Importo del lotto	Cauzione provvisoria (2%)
Comuni della provincia di Piacenza	€ 4.936.789,00	€ 98.734,00

Tale importo risulta diverso da quello da voi indicato pari a € 987.358,00. Siamo cortesemente a richiedere su quale importo la scrivente deve prestare la cauzione provvisoria.

Risposta 39

Si richiama la risposta al chiarimento n. 2 pubblicata sul Portale dell'Agenzia in data 17 dicembre 2015, che qui per completezza si riporta integralmente:

L'importo delle cauzioni provvisorie è pari al 2% dell'importo di ogni lotto, eventualmente ridotto del 50% per le ditte concorrenti in possesso di certificazioni del sistema di qualità ai sensi delle norme europee, come meglio specificate all'art. 75, comma 7, D. Lgs. n.163/2006 e s.m. Pertanto gli importi corretti delle cauzioni sono i seguenti:

Lotto 1	98.735,8	euro
Lotto 2	146.511,5	euro
Lotto 3	304.608,3	euro
Lotto 4	353.144,8	euro
Lotto 5	453.717,3	euro
Lotto 6	89.416,5	euro
Lotto 7	111.937,7	euro
Lotto 8	465.282,0	euro
Lotto 9	119.091,5	euro

Domanda 40

In merito al punto 24 N dei criteri tecnici non risultano per la legislazione italiana disinfettanti e disincrostanti certificati Ecolabel. Possiamo considerare nella categoria disinfettanti anche gli igienizzanti?

Risposta 40

Si precisa che il criterio 24 del disciplinare di gara fa riferimento a *detergenti a ridotto impatto ambientale*, e non a prodotti muniti di etichetta ambientale Ecolabel europeo, che viene citata, assieme alle altre etichette di tipo I, quale possibile mezzo di prova. Pertanto si conferma il contenuto del criterio.

Domanda 41

Ai fini dell'attribuzione del punteggio al punto 1Q dei criteri tecnici si richiede se sia sufficiente elencare le certificazioni possedute dai fornitori e non allegare le stesse.

Risposta 41

Si ritiene che il criterio possa essere sviluppato all'interno della relazione tecnica. L'allegazione delle certificazioni è rimessa alla discrezionalità dei concorrenti.

Domanda:42

In riferimento alla gara in epigrafe, siamo a chiedere se sia possibile utilizzare formati di carta diversi dall'A4 (ad esempio A3) e se il lay out della pagina possa essere orizzontale.

Risposta 42

Premesso che le indicazioni contenute sub Busta B del Disciplinare di gara non sono richieste a pena di esclusione, esse si richiamano integralmente, nel nuovo testo del disciplinare di gara:

“E' raccomandato che ogni criterio sia identificato dal n. progressivo e dalla denominazione utilizzati da Intercent-ER. La relazione tecnica dovrà preferibilmente comporsi di un numero massimo di 50 facciate A4, Times New Roman, 12, margini superiore e inferiore cm 2,5; margini destro e sinistro cm 2. Sono esclusi da computo delle 50 facciate l'indice riepilogativo ed eventuali Allegati. E' raccomandato altresì che gli Allegati abbiano un valore di sola esplicazione tecnica e/o di comprova di quanto dichiarato nella relazione”.