

COMUNE DI MONTALTO DORA

Città Metropolitana di Torino

Repubblica Italiana

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

MENSA DIPENDENTI COMUNALI E ALTRE UTENZE

PERIODO 2016-2018

GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA

CIG: 6413852E18

QUESITI FORMULATI CON RELATIVE RISPOSTE FORNITE

2^ PUBBLICAZIONE

**Quesito n. 1**

1. Al comma a) del punto A dei criteri di aggiudicazione, viene valutato anche l' "addestramento, formazione e aggiornamento professionale". È giusto ritenere questo un refuso, atteso che la medesima valutazione viene fatta in maniera dettagliata anche al successivo comma a.1)?
2. Si chiede di chiarire cosa viene richiesto precisamente al comma c) del punto A: trattasi meramente del Piano dei Trasporti o di altro? Nel secondo caso, cosa si chiede in questo punto, dunque?
3. Se si moltiplicano i pasti presunti, di cui all'Art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto, per i canonici giorni di refezione scolastica, si ottiene una cifra completamente diversa rispetto a quella dello schema di offerta economica. Questo il calcolo: i pasti delle refezioni scolastiche sono 115.500 nel triennio, dunque 38.500 all'anno; lo schema dell'Art. 9 riporta un totale pasti quotidiano (sempre delle refezioni scolastiche) di 335. Ebbene, dividendo 38.500 per 335, si ottiene un numero di giorni di refezione pari a 115, che ci sembra un dato poco realistico, a giudicare dal calendario riportato all'Art. 11 del Capitolato Speciale d'Appalto. Essendo la base d'asta calcolata sul totale dei pasti, in questo modo ci è praticamente impossibile avere anche un'idea di massima su quello che può essere il prezzo a base d'asta del singolo pasto.
4. Si chiede di fornire i dati relativi ai pasti del Centro Estivo, atteso che essi non sono riportati in nessuna sezione del Capitolato Speciale d'Appalto.
5. Al comma b2.) del punto B dei criteri di aggiudicazione vengono richiesti proposte di nuovi menu. È sufficiente dichiarare, ad esempio, che si presenterà un menu su 4 stagioni (invece delle attuali 2), come da voi suggerito/richiesto nel Capitolato Speciale d'Appalto, oppure bisognerà presentare già in gara i menu proposti? In questo caso, è sufficiente presentare le stagioni aggiuntive, oppure occorre presentare un menu completo, modificando anche quello allegato agli atti di gara?
6. Stesso discorso per i menu a tema di cui al comma b2.1): è sufficiente indicare in quali occasioni verranno forniti, oppure occorre presentare già in sede di gara i menu completi?

7. Nel caso di offerta di nuovi menu, ci si deve attenere alle tabelle merceologiche allegate, oppure è possibile inserire derrate ivi non presenti?
8. In caso di proposta di nuovi menu e dei menu a tema, è necessario fornire, oltre agli stessi, anche le grammature?
9. Al comma b1.) del punto B dei criteri di aggiudicazione viene richiesto il “Programma di autocontrollo”. Si chiede di specificare se la richiesta riguardi il Piano di Autocontrollo, che in genere viene redatto a seguito dell’inizio del servizio, o cos’altro.
10. Si chiede se sia possibile produrre allegati (per esempio, ed eventualmente, i menu, il Piano di Autocontrollo, etc.).
11. Si chiede di chiarire la richiesta di cui al comma a.3) del punto A dei criteri di aggiudicazione, allorquando si scrive “in presenza di cuoco responsabile”.
12. Si chiede di chiarire la richiesta di cui al comma b.3) del punto B dei criteri di aggiudicazione, allorquando si scrive “certificazione qualità rilasciata da Organismo indipendente accreditato”.
13. All’Art. 67 del Capitolato Speciale d’Appalto si afferma che “Tutti i trattamenti di pulizia [...] devono essere dettagliati nell’offerta tecnica presentata in sede di gara”. Si chiede di indicare in quale punto dei “Criteri di aggiudicazione” tale descrizione verrà valutata.

#### **Risposta a quesito n.1**

1. Non si tratta di un refuso. Come riportato a pag. 18 del disciplinare di gara, **a)** è poi articolato in:
  - a.1)
  - a.2)
  - a.3)
2. Al punto c.) si tratta di “valutazione della organizzazione dei servizi proposta e relativi controlli”, la precisazione tra parentesi è un esempio di articolazione legata a un servizio.
3. All’art.9 del Capitolato Speciale d’Appalto è scritto:  
“La dimensione dell’utenza, sulla base dei dati relativi all’anno in corso, è la seguente:”.....  
Lo schema dell’offerta economica riporta il numero dei pasti riferiti allo “storico”, non presunto.
4. All’art. 5 del Capitolato Speciale d’Appalto, 3<sup>a</sup> riga, è scritto: “**eventuali utenti del Centro Estivo**”. Questo perché il Centro Estivo sarà, se se ne presenterà la necessità, di nuova istituzione. Non si possiedono, pertanto, dati numerici ad esso riferiti.
5. All’art. 51 del Capitolato Speciale di appalto - “Menù” - è scritto:  
“Una diversa articolazione potrà essere proposta dall’I.A. **in sede di gara**, quale elemento dell’offerta tecnica, in particolare con la previsione di menù intermedi, indicativamente per il periodo autunno (16 ottobre - 30 novembre) e primavera (marzo - 14 aprile), in aggiunta a quelli per il periodo estivo ed invernale”. Sono richiesti i menù intermedi.
6. L’articolo 55 del Capitolato Speciale di appalto tratta anche dei “menù a tema”:

“In sede di gara, quale elemento dell’offerta tecnica, è richiesta la formulazione di più proposte per il giorno in cui è previsto “il menù a tema” con riferimento a piatti delle diverse regioni italiane o di altre nazioni o a “feste” della tradizione popolare locali o a particolari ricorrenze. In particolare, a titolo esemplificativo si intende: Pasqua, Natale, Carnevale, Sagra del Cavolo Verza di Montalto Dora, Giornata della Legalità (Lotta alle mafie) con prodotti provenienti da strutture confiscate alla mafia”.

7. Nel caso di proposta di nuovi menu è possibile inserire nuove derrate fornendo le relative caratteristiche merceologiche e grammature.
8. L’articolo 55 del Capitolato Speciale di appalto riporta: “Qualora l’I.A. intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso dell’A.C., o l’A.C. stessa richiedesse variazioni per motivi giustificati, l’I.A. si impegna a presentare **le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti variati, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche**”.
9. L’articolo 84 del Capitolato Speciale di appalto riporta:  
“Il progetto di controllo della qualità del servizio che L’I.A. ha **presentato in sede di gara**, sarà vincolante per tutta la durata dell’appalto”.
10. Il quesito non si comprende.
11. Significa che qualora l’I.A. preveda il “cuoco responsabile” saranno attribuiti 2 punti, in sua assenza il punteggio sarà pari a 0.
12. Si precisa che in caso vengano prodotte una o più certificazioni saranno attribuiti 2 punti, in assenza di certificazioni il punteggio sarà pari a 0.
13. La valutazione del programma di autocontrollo e qualità prevede, al punto b1.) il programma di autocontrollo. Quanto da voi richiesto, riferito all’art. 67 del Capitolato Speciale d’appalto, è parte di tale programma.