

## FAQ aggiornate al 9.6.2018

**PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEI SERVIZI DI MENSA SCOLASTICA DEI COMUNI DI SAN MARTINO SICCOMARIO E DI TRAVACÒ SICCOMARIO E DI FORNITURA PASTI CALDI, COLAZIONI E MERENDE PER IL CENTRO DIURNO INTEGRATO "IL NOVELLO DON FRANCO COMASCHI" A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE.  
PERIODO: ANNI 7 (SETTE) SETTEMBRE 2018 – AGOSTO 2025**

### FAQ n. 1:

Rif. art. 6.3 comma b) del Disciplinare di Gara

In detto articolo viene richiesto un fatturato specifico medio minimo.....”**per servizi identici a quelli oggetto dell'appalto”...**

**Trattandosi di servizi di mensa** il termine “identici” non è dunque da intendersi esclusivamente come refezione scolastica ma ricomprende qualsiasi tipo di servizio di ristorazione collettiva?

### RISPOSTA N. 1

Per servizi “identici” si intendono i servizi di mensa scolastica e la fornitura di pasti caldi, colazioni e merende per un Centro Diurno Integrato per anziani come in oggetto dell'appalto. Possono essere presi in considerazione, pertanto, solo servizi di ristorazione equivalenti.

### FAQ n. 2:

- 1) In riferimento alla pagina 8 del Capitolato, per quanto riguarda la scuola d'infanzia G. Rodari, tra i giorni di servizio manca il mercoledì. Siamo quindi a chiedere se si tratti di refuso. In caso contrario siamo a chiedere quanti siano i pasti previsti.
- 2) Chiediamo inoltre quale siano i prezzi attualmente in vigore;
- 3) Elenco del personale attualmente in forza, per ogni plesso, con l'indicazione del monte ore settimanale, livello, ccnl applicato e scatti d'anzianità

### RISPOSTA N. 2

- 1) Trattasi di refuso, (dal punto precedente riferito alla scuola Milanese). La refezione scolastica alla Scuola d'Infanzia funziona dal Lunedì al Venerdì.

Il numero dei pasti complessivi previsti presuntivamente restano quelli indicati nel Capitolato.

- 2) Di seguito si indicano i prezzi attualmente in vigore per il Comune di San Martino Siccomario:

#### **ASILO NIDO:**

€ 2,18 / pasto - oltre IVA

€ 129,41 – costo giornaliero personale cuoca - oltre IVA

#### **SCUOLA D'INFANZIA:**

€ 4,00 / pasto - oltre IVA

#### **SCUOLA PRIMARIA:**

€ 5,23 / pasto - oltre IVA

I prezzi relativi al servizio per Travacò Siccomario sono i seguenti:

- **SCUOLA D'INFANZIA**  
€ 5,23/pasto oltre IVA
- **SCUOLA PRIMARIA**  
€ 5,23/pasto oltre IVA
- **PASTI ISTITUZIONE NOVELLO PER ANZIANI**  
€ 5,66/pasto oltre IVA
- **COLAZIONI ISTITUZIONE NOVELLO**  
€ 0,78/utente oltre IVA
- **MERENDE ISTITUZIONE NOVELLO**  
€ 0,91/utente oltre IVA

- 3) Il numero dei lavoratori per singolo plesso, il monte di ore impiegato e contratto applicato è pubblicato sui singoli siti istituzionali dei due comuni (Travacò Siccomario e San Martino Siccomario), nella sezione bandi di gara, tra i documenti messi a disposizione.

### **FAQ n. 3:**

- 1) Leggendo il capitolato, sembrerebbe essere a carico tutta la parte relativa agli impianti. Ci è sembrato però che una parte degli impianti siano già stati predisposti. Qual è il punto fino a dove li realizza l'Ente e da dove spetta all'aggiudicatario?
- 2) Porte, finestre, rivestimenti e tinteggiature sono a carico di chi?
- 3) Nello spazio "locale tecnico", andrebbero gli impianti a servizio del centro cottura. Li realizza il Comune o dovrà farlo l'aggiudicatario?
- 4) Eventuali unità di trattamento aria richieste, possono essere messe sul tetto? Che portata ha il solaio?
- 5) Dal disegno, sembra sia possibile utilizzare sia gas che corrente elettrica. Trattandosi di una scuola con più di 100 bambini, la stessa è soggetta a CPI. Le modifiche alla scuola andrebbero pertanto approvate preventivamente dai VVF. Esiste un parere preventivo?
- 6) Le strutture realizzate, sono REI? Se sì, è possibile avere il progetto antincendio o in alternativa sapere quali sono le strutture REI e che caratteristiche hanno?
- 7) La struttura, esclusi alcuni locali è priva di finestre. Dal disegno sembrerebbero esserci alcuni lucernari. Esiste un parere dell'ASL, che autorizza all'uso dei locali pur in assenza di luce e ricambio d'aria diretta? Dove si trova il collettore fognario? La posizione è necessaria per stabilire il posizionamento del degrassatore.
- 8) Sono già stati eseguiti i fori per l'uscita dei canali delle cappe? Se non lo sono, sono da considerare a carico del gestore?
- 9) Sono possibili modifiche a pareti, ecc.?

### **RISPOSTA N. 3**

1. Tutti gli impianti saranno realizzati dal Comune, fatta eccezione per i collegamenti delle cappe che andranno realizzati dalla ditta aggiudicatrice dell'appalto, una volta fornite ed installate queste ultime.
2. L'opera sarà consegnata collaudata e quindi ultimata sotto tutti i punti di vista;
3. Il locale tecnico è uno spazio utile per la collocazione di eventuali impianti a servizio dell'immobile. Tutti gli impianti presenti all'interno del locale tecnico verranno realizzati dal Comune

4. Sono previste Unità di trattamento d'aria già a carico dell'ente comunale. L'impianto è completo di UTA ed estrattori, non si rende necessario installare macchine aggiuntive in copertura
5. Verrà presentata SCIA ai VVF non appena conclusi i lavori edili ed impiantistici, il progetto è stato comunque concepito nel rispetto della vigente normativa di prevenzione incendi
6. Il comparto della cucina è REI 120 e tutte le strutture, murature, porte e controsoffitti rispettano i requisiti di resistenza al fuoco
7. Sono rispettati in tutti i locali i rapporti aero illuminanti sia con aperture dirette sia con un sistema di trattamento aria che garantisce le caratteristiche igienico sanitarie richieste dall'ATS. Il centro cottura è dotato di un degrassatore che si trova davanti al locale cottura e da qui i reflui vengono collettati all'esistente sistema fognario
8. L'impianto di estrazione e trattamento aria è stato completamente realizzato fatta eccezione per la fornitura ed il collegamento delle cappe di fornitura dell'aggiudicatario.
9. Non sono possibili modifiche di tipo invasivo (compreso abbattimento pareti interne, ecc.) l'impresa dovrà adeguare la propria produzione con gli spazi messi a disposizione.

#### **FAQ n. 4:**

Si chiede conferma se la dichiarazione ai sensi dell'art.80 D.Lgs 50/2016 possa essere resa cumulativamente dal legale rappresentante firmatario dei documenti, per tutti i soggetti che rivestono le cariche di cui all'art. 80, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016.

#### **RISPOSTA N. 4**

L'obbligatorietà di dichiarazione di assenza dei pregiudizi penali di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 è da considerarsi assolto dal legale rappresentante dell'impresa anche riguardo ai terzi, compresi i soggetti cessati dalla carica, ed in particolare se non prevista una metodologia diversa (singola dichiarazione) negli atti di gara. Nel caso in essere rimane comunque valida l'eventuale applicazione del soccorso istruttorio di cui all'art. 83 del D. Lgs. 50/2016.

#### **FAQ n. 5:**

In riferimento al requisito di ordine generale al punto 6.1 (iscrizione nella cosiddetta White list), trattandosi di servizio di ristorazione, vi rientra obbligatoriamente?

#### **RISPOSTA N. 5:**

Il servizio di ristorazione non rientra nell'elenco del DPCM 24 novembre 2016. Pertanto, diversamente da quanto riportato nel disciplinare di gara, detto requisito non deve essere considerato come "obbligo", ma è da escludersi.

#### **FAQ n. 6:**

Considerato che trattasi di procedura cartacea, che necessita del deposito della documentazione in originale o in copia conforme, si chiede gentile conferma che il DGUE possa essere prodotto in originale cartaceo sottoscritto da soggetto munito e non sia necessaria la produzione dello stesso in formato elettronico.

## **RISPOSTA N. 6:**

Il DGUE deve essere presentato in forma cartacea firmato in originale e comunque anche su supporto informatico idoneo (chiavetta oppure CD), così come indicato nella Parte 6 dell'Art. 15.2 - Dichiarazioni finali - del Disciplinare di Gara.

## **FAQ n. 7:**

È corretto che il CPI – certificato prevenzione incendi, del centro cottura di nuova realizzazione, sia a carico dell'amministrazione comunale.

## **RISPOSTA N. 7:**

Il CPI compete i futuri gestori del centro cottura.

Il titolare/gestore deve presentare la SCIA ai sensi dell'art. 4 del d.P.R. 151/2011

Al comune compete la preventiva valutazione del progetto ai VVF

## **FAQ n. 8:**

All' Art.6 lettera a) nell'elencare i requisiti di capacità tecnica e professionale il Disciplinare riporta quanto segue:

*“Di aver prestato negli ultimi tre anni scolastici (2014/2017) servizi di refezione scolastica e di refezione presso CDI/RSA con buon esito, per conto di committenti pubblici o privati per un importo complessivo minimo medio nell'ultimo triennio (2015-2016-2017), pari al valore annuo stimato del presente affidamento (inteso come media del triennio) pari ad € 1.426.116,00.”*

Si chiede di chiarire se il solo servizio analogo ritenuto sufficiente per soddisfare il possesso del requisito in parola possa essere stato conseguito alternativamente in servizi di refezione scolastica o in servizi di ristorazione presso CDI/RSA.

## **RISPOSTA N. 8:**

SI.

E' necessario dimostrare di aver svolto servizi di refezione scolastica e servizi di ristorazione presso CDI/RSA per l'importo richiesto considerandoli nel loro complesso. La Ditta deve aver svolto entrambi i servizi anche se uno dei due in misura minore.

## **FAQ n. 9:**

1. La richiesta e relativa attivazione dei nuovi contatori ed all'allaccio alle utenze è a carico del comune?
2. E' possibile avere il progetto esecutivo del centro di cottura?
3. Si chiede conferma che tutte le pratiche autorizzative agli organi competenti quali ASL, VVF, ecc. siano a carico del comune;
4. In considerazione del fatto che il Piano di Autocontrollo sarà redatto dall'I.A., con la presente siamo a richiedere se quanto richiesto al punto B.4 dell'Offerta Tecnica, specificatamente per la parte di “Piano di autocontrollo” possa ritenersi soddisfatto con la produzione di un “Piano di autocontrollo” standard aziendale e se tale documento possa essere inserito come allegato all'offerta tecnica;
5. E' corretto intendere che, in relazione a quanto indicato all'Art. 16 del Disciplinare di gara, la relazione tecnico- illustrativa dovrà essere composta da 25 pagine no fronte retro intese come 50 facciate no fronte retro

## **RISPOSTA N. 9:**

1. Gli allacciamenti competono alla società gestore del Centro. Al comune compete la predisposizione degli impianti e degli alloggiamenti dei contatori.
2. Il progetto esecutivo del centro cottura è stato approvato con Deliberazione di giunta comunale n. 36 del 16.2.2017 e modificata con Delibera di GC n. 119 del 1.6.2017 e pubblicata sul sito istituzionale dell'ente. Disponibile in cartaceo presso l'ufficio tecnico comunale e comunque, sui specifica richiesta, anche in formato digitale.
3. Considerato che le pratiche ATS e VVF possono essere presentate solo a seguito dell'allestimento del centro cottura, le stesse sono a carico del soggetto che si aggiudicherà la gestione (anche in funzione dell'allestimento interno che vorrà prevedere per la messa in funzione dell'impianto)
4. Si conferma quanto indicato al punto B4 dell'Offerta Tecnica. Trattasi di estratto dal manuale HACCP in adozione alla partecipante che intende applicare nei Comuni di San Martino Siccomario e Travacò a seguito di aggiudicazione. Al punto B4 del disciplinare è richiesto alla Ditta di elencare con l'ausilio di una tabella, i controlli igienico sanitari disposta ad effettuare con particolare riferimento al Centro di Cottura di Via Lombardia n. 4 e delle cucine e refettori interni ai plessi in appalto, fornendo dettagli su ciascuno di essi come da disciplinare. Il piano di autocontrollo standard NON DEVE essere inserito come allegato.
5. La relazione tecnico-illustrativa deve essere di 25 pagine scritte solo su una facciata (no fronte-retro) quindi 25 facciate complessive. Deve essere numerata solo la facciata scritta (da 1 a 25)

## **FAQ n. 10:**

1. Chiediamo di ricevere i menù attualmente in vigore.
2. Inoltre, le spese di pubblicazione del bando sono a carico dell'Impresa Aggiudicataria? In caso affermativo specificarne l'importo.

## **RISPOSTA N. 10:**

1. La Ditta deve attenersi a quanto indicato nel Capitolato art. 14 pag. 15 (servizio Scuola Primaria) e art. 23 pag. 21 (servizio Scuola d'Infanzia e Asilo Nido) ove è espressamente indicato che i menù sono articolati in coerenza con lo schema tipo proposto dall'ATS di Pavia (Allegato 2 e 3) su base stagionale (menù estivo – autunnale – invernale – primaverile). Tuttavia è possibile la somministrazione di un menù proposto dall'I.A. purché condiviso dalle rispettive Commissioni Mensa, non necessariamente approvato dall'ATS pur comunque seguendone in linea generale le indicazioni.
2. In riferimento a quanto riportato a pag. 34 del Disciplinare di gara per quanto riguarda le spese di pubblicazione, il testo così recita ed allo stesso bisogna attenersi per le informazioni utili alla formulazione dell'offerta: *“Punto 23 - Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del D.M. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante (Associazione Consortile tra Comuni – CUC) entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. L'importo presunto delle spese di pubblicazione è pari a circa € 3.890,00 IVA compresa. La stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento. Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali,*

*gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.”*