

**1) DOMANDA: “Indicazione degli attuali gestori del servizio e prezzo agli stessi riconosciuto, per le prestazioni oggetto d’appalto”**

**RISPOSTA:** Lotto A (scuole primarie) Euristorazione S.r.l. € 3,95 a pasto oltre Iva  
Lotto B (scuole dell'infanzia) GMI Servizi S.r.l. € 3,89 a pasto oltre Iva

**2) DOMANDA: “Si richiede di poter ricevere il dettaglio giornaliero dei pasti somministrati su due mesi campione quali ottobre 2016 e maggio 2017 se possibile, suddiviso per le scuole dell’infanzia, primarie, secondarie ed adulti”.**

**RISPOSTA:**

SCUOLE PRIMARIE		
	Scuola Nino Costa	Scuola Alessandro Manzoni
Nr. pasti bambini ottobre 2016	5090	6563
Nr. pasti adulti ottobre 2016	260	401
Nr. pasti bambini maggio 2017	5580	7079
Nr. pasti adulti maggio 2017	286	453

SCUOLE DELL'INFANZIA				
	Scuola Rapelli	Scuola Rodari	Scuola Castagno	Scuola Calcutta
Nr. pasti bambini ottobre 2016	2337	1122	721	2684
Nr. pasti adulti ottobre 2016	143	92	55	211
Nr. pasti bambini maggio 2017	2499	1207	811	2971
Nr. pasti adulti maggio 2017	148	97	58	242

Attualmente non è previsto il servizio di refezione scolastica per la scuola secondaria di primo grado.

**3) DOMANDA: In riferimento al disciplinare di gara, art. 13 lettera D): “proprietà o in piena disponibilità, con contratto stipulato anteriormente alla data di scadenza del disciplinare e regolarmente registrato, per tutta la durata dell’appalto, e dell’eventuale proroga, del centro di cottura individuato, posto ad una distanza non superiore a 20 Km dal plesso scolastico di scuola primaria Manzoni ubicato in via Cesare Pavese n. 20 - Pianezza, secondo il calcolo della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale Aci, per il quale sia stato rilasciato, dall’Ente competente per territorio, l’attestato di idoneità igienico-sanitaria. La disponibilità del centro di cottura deve essere attestata da idonea documentazione contrattuale che costituisca titolo per l’impresa partecipante;” si richiede di esplicitare la data di scadenza del disciplinare.**

**RISPOSTA:** per data di scadenza del disciplinare è da intendersi il termine di ricezione delle offerte fissato dall'art. 15 del disciplinare alle ore 13 del 28 giugno 2017.

**4) DOMANDA: “Stima delle spese contrattuali a carico dell’impresa aggiudicataria del servizio”**

**RISPOSTA:** Si riporta di seguito la stima delle spese contrattuali riferite all'importo biennale posto a base di gara:

Diritti di rogito	€ 3.728,09
Valori bollati per originale contratto	€ 48,00 (una marca da bollo ogni 4 pagine)
Imposta di registro	€ 200,00
Rimborso spese di pubblicazione avviso di gara (attualmente non è stimabile la spesa per la pubblicazione dell'esito di gara)	€ 1.690,00
Diritti di accesso	€ 20,00
<b>Totale</b>	<b>€ 5.686,09</b>

**5) DOMANDA: “Cosa si intende per adeguamento strutturale del centro cottura? Dal momento che il Capitolato prevede la produzione dei pasti presso centro cottura nella disponibilità del proponente e che pertanto tale centro deve già essere adeguatamente strutturato e attrezzato per la produzione di pasti veicolati, si richiede quali siano i criteri che l’Ente adotterà per valutarne l’adeguamento.”**

**RISPOSTA:** l'adeguatezza strutturale del centro di cottura dovrà essere dimostrata con una relazione tecnica da predisporre utilizzando il modello B allegato al disciplinare di gara, con la quale deve essere descritta la struttura del centro di cottura individuato con indicazione dettagliata dei locali, della loro destinazione d'uso (magazzino, gestione degli acquisti, accettazione materie prime, fasi di lavorazione ecc..) e di ogni altro elemento che possa consentire alla commissione di poter valutare la struttura sulla base delle dotazioni in attrezzature, delle modalità produttive e delle procedure operative attuate quotidianamente.

**6) DOMANDA: “Come specificato al punto *D) Requisiti di capacità tecnico-professionale* poiché è in capo all’appaltatore l’assunzione del personale che ha operato alle dipendenze dell’operatore economico aggiudicatario del precedente appalto, si richiede di fornire indicazioni in merito all’entità del personale oggetto di assorbimento con anche CCNL di riferimento, livello contrattuale, monte ore lavorativo settimanale e scatti di anzianità”.**

**RISPOSTA:**

**Lotto A (scuole primarie del territorio)**

**PERSONALE IMPIEGATO PRESSO I REFETTORI**

<b>QUALIFICA</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>MANSIONI</b>
Operaia	4°	Cuoco capo

Op. p.t. 37,5 %	6S	Addetto servizio mensa
Op. p.t. 37,5 %	6S	Addetto servizio mensa
Op. p.t. 41,25 %	6S	Addetto servizio mensa
Op. p.t. 40 %	6S	Addetto servizio mensa
Op. p.t. 50 %	5	Operaio qualificato
Op. p.t. 37,5 %	6S	Addetto servizio mensa
Op. p.t. 37,5 %	6S	Addetto servizio mensa
Op. p.t. 37,5 %	6S	Addetto servizio mensa
Op. p.t. 37,5 %	6S	Addetto servizio mensa
Op. p.t. 37,5 %	6S	Addetto servizio mensa
Op. p.t. 75 %	5	Operaio qualificato
Op. p.t. 37,5 %	6S	Addetto servizio mensa
Op. p.t. 50 %	6S	Addetto servizio mensa

#### **Lotto B (scuole dell'infanzia del territorio)**

##### **PERSONALE IMPIEGATO PRESSO IL CENTRO DI COTTURA:**

- N.° 01 aiuto cuoco 5° livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 75%;
- N.° 01 cuoco 4° livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 87.50%;
- N.° 01 cuoco 3° livello CCNL– assunto il 01.06.2011 – Full time;
- N.° 01 cuoco 3° livello CCNL– assunto il 09.09.2016 – P.T. 75%;
- N.° 01 aiuto cuoco 5° livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 50%.

##### **PERSONALE IMPIEGATO PRESSO I REFETTORI DISLOCATI:**

- N.° 01 ASM 6°S livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 37.50%;
- N.° 01 ASM 6°S livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 37.50%;
- N.° 01 ASM 6°S livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 37.50%;
- N. 01 ASM 6°S livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 37.50%;
- N.° 01 aiuto cuoco 5° livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 50%;
- N.° 01 ASM 6°S livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 37.50%;
- N.° 01 ASM 6°S livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 37.50%;
- N.° 01 ASM 6°S livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 37.50%;
- N.° 01 ASM 6°S livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 37.50%;
- N.° 01 ASM 6°S livello CCNL – assunto il 01.09.2014 – P.T. 43.75%;

**7) DOMANDA:** Palesata illegittimità di quanto previsto dall'art. 13, lettera d), 2° punto del disciplinare di gara nell'ambito dei requisiti di capacità tecnico-professionale nel testo di seguito riportato:

*“proprietà o in piena disponibilità, con contratto stipulato anteriormente alla data di scadenza del disciplinare e regolarmente registrato, per tutta la durata dell'appalto, e dell'eventuale proroga, del centro di cottura individuato, posto ad una distanza non superiore a 20 Km dal plesso scolastico di scuola primaria Manzoni ubicato in via Cesare Pavese n. 20 - Pianezza, secondo il calcolo della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale Aci, per il quale sia stato rilasciato, dall'Ente competente per territorio, l'attestato di idoneità igienico-sanitaria. La disponibilità del centro di cottura deve essere attestata da idonea documentazione contrattuale che costituisca titolo per l'impresa partecipante”.*

**RISPOSTA:**

il 2° punto dell'art. 13, lettera d) del disciplinare di gara deve intendersi con il testo come di seguito riportato:

*“proprietà o piena disponibilità, per tutta la durata dell'appalto e dell'eventuale proroga, del centro di cottura individuato (posto ad una distanza non superiore a 20 Km dal plesso scolastico di scuola primaria Manzoni ubicato in via Cesare Pavese n. 20 - Pianezza, secondo il calcolo della distanza chilometrica risultante dal sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it)), da attestarsi con l'indicazione del titolo di proprietà o di fruizione oppure con una dichiarazione di impegno a disporre, in caso di aggiudicazione, del suddetto centro idoneo, per il quale sia stato rilasciato (dall'Ente competente per territorio) l'attestato di idoneità igienico-sanitaria e attrezzato alla preparazione dei pasti giornalieri richiesti, da rendere pienamente funzionante ed operativo entro 20 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, pena la revoca della aggiudicazione eventualmente effettuata.”*

A seguito di quanto sopra evidenziato, la disponibilità del centro di cottura posto ad una distanza non superiore a 20 km dal plesso scolastico di scuola primaria Manzoni ubicato in via Cesare Pavese n. 20 – Pianezza non è da considerarsi quale condizione di partecipazione alla gara ma condizione di aggiudicazione e stipulazione del contratto.

**8) DOMANDA:** in merito all'art. 18 del disciplinare di gara, punto b.5, viene richiesta certificazione ACI attestante distanza chilometrica, purtroppo il modello ACI non prevede il calcolo da via a via della stessa città. Si richiede di poter utilizzare, a comprova della distanza tra centro cottura e primaria Manzoni, altri modelli (google maps o similari).

**RISPOSTA:** come già specificato nell'ambito della risposta al precedente quesito n. 7, la certificazione attestante la distanza chilometrica deve essere quella risultante dal sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it).

**9) DOMANDA:** “Può essere indicata e ritenuta valida la disponibilità di un centro di cottura (per tutta la durata dell'appalto) che tutt'ora non risulta essere ancora disponibile ma che lo sarà ad inizio appalto, ovvero il 01/09/2017?”

**RISPOSTA:** come già specificato nell'ambito della risposta di cui al precedente quesito n. 7, il riferimento da prendere in considerazione è il 2° punto dell'art. 13, lettera d) del disciplinare di gara con il testo come di seguito riportato:

*“proprietà o piena disponibilità, per tutta la durata dell'appalto e dell'eventuale proroga, del centro di cottura individuato (posto ad una distanza non superiore a 20 Km dal plesso scolastico di scuola primaria Manzoni ubicato in via Cesare Pavese n. 20 - Pianezza, secondo il calcolo della distanza chilometrica risultante dal sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it)), da attestarsi con l'indicazione del*

*titolo di proprietà o di fruizione oppure con una dichiarazione di impegno a disporre, in caso di aggiudicazione, del suddetto centro idoneo, per il quale sia stato rilasciato (dall'Ente competente per territorio) l'attestato di idoneità igienico-sanitaria e attrezzato alla preparazione dei pasti giornalieri richiesti, da rendere pienamente funzionante ed operativo entro 20 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, pena la revoca della aggiudicazione eventualmente effettuata.”*

**10) DOMANDA: “Dettaglio degli eventuali beni di proprietà degli attuali gestori presenti sui plessi scolastici che saranno oggetto di reintegro nel nuovo appalto”.**

**RISPOSTA:**

### **Inventario beni plessi di scuola primaria del territorio**

#### **SCUOLA PRIMARIA MANZONI**

##### **BENI DI PROPRIETA' DEL COMUNE**

- 1 banco lavoro armadiato inox con ante scorrevoli Zanussi 140x70x80
- 1 banco lavoro inox con cassettiere e vano a giorno Zanussi 100x70x80
- 2 armadi pensili inox con ante Zanussi 100x70x80
- 1 lavello doppia vasca inox con sgocciolatoio 180x70x80
- 1 banco lavoro inox con cassetto Zanussi 100x70x80
- 1 banco lavoro inox con cassetto Zanussi 180x70x80
- 1 carrello inox 2 ripiani 90x55x80
- 1 carrello inox 3 ripiani 100x50x80
- 1 carrello 3 ripiani 100x43x80
- 1 armadietto spogliatoio doppio scomparto 50x40x180
- stoviglie varie (piatti, bicchieri, posate, caraffe)

##### **BENI DI PROPRIETA' DI EURORISTORAZIONE**

- 3 carrelli termici 3 vasche
- 2 carrelli per pulizie
- 1 lavastoviglie
- 2 microonde
- 2 armadietti spogliatoi da 3 scomparti
- stoviglie varie (posate ultima integrazione)
- 6 bidoni immondizia con pedale

#### **SCUOLA PRIMARIA NINO COSTA**

##### **BENI DI PROPRIETA' DEL COMUNE**

- 1 banco lavoro inox con cassettiere e vano a giorno Zanussi 100x70x80
- 1 banco lavoro inox aperto Zanussi 120x70x80
- 2 carrelli inox a 2 ripiani 100x50x80
- 2 armadi pensili inox con ante Zanussi 120x60x40
- 1 banco lavoro inox aperto Zanussi 120x70x80
- 1 banco lavoro inox aperto Zanussi 100x70x80
- 1 lavello doppia vasca inox con sgocciolatoio 200x70x90
- 3 armadietti spogliatoio: 1 con 2 scomparti, 1 con doppi posti e 1 con 3 posti

- stoviglie varie (piatti, bicchieri, posate, caraffe)

#### BENI DI PROPRIETA' DI EURORISTORAZIONE

- 2 carrelli termici 3 vasche
- 2 carrelli per pulizie
- 1 lavastoviglie
- 2 microonde
- 2 armadietti spogliatoi da 3 scomparti
- stoviglie varie (posate ultima integrazione)
- 6 bidoni immondizia con pedale

**10 bis) DOMANDA:** “Dettaglio degli eventuali beni di proprietà degli attuali gestori presenti sui plessi scolastici che saranno oggetto di reintegro nel nuovo appalto”.

**RISPOSTA:** integrazione della domanda n. 10 con indicazione dell'inventario dei plessi di scuola dell'infanzia del territorio.

#### **Inventario beni plessi di scuola dell'infanzia del territorio**

##### **SCUOLA DELL' INFANZIA CASTAGNO**

###### BENI DI PROPRIETA' DEL COMUNE

- 1 lavello a 2 vasche
- 1 lavastoviglie
- 1 banco lavoro
- 3 pensili
- 1 armadio
- 2 carrelli inox 2 ripiani
- 2 armadietti spogliatoio
- 2 bidoni immondizia

###### BENI DI PROPRIETA' DI GMI

- 1 carrello termico
- 1 microonde

##### **SCUOLA DELL' INFANZIA RODARI**

###### BENI DI PROPRIETA' DEL COMUNE

- 1 lavello a 2 vasche
- 1 lavello a 1 vasca
- 2 armadi inox
- 1 banco lavoro
- 2 carrelli inox 2 piani
- 2 armadi spogliatoio
- 2 bidoni immondizia

###### BENI DI PROPRIETA' DI GMI

- 1 lavastoviglie
- 1 carrello termico
- 1 microonde

### **SCUOLA DELL' INFANZIA CALCUTTA**

#### **BENI DI PROPRIETA' DEL COMUNE**

- 1 lavello a 2 vasche
- 1 lavastoviglie
- 1 banco lavoro
- 1 tavolo inox
- 1 armadio ante scorrevoli
- 1 armadio per detersivi
- 1 armadio 1 anta
- 1 carrello inox
- 2 armadietti spogliatoio

#### **BENI DI PROPRIETA' DI GMI**

- 1 microonde
- 1 carrello termico
- 2 bidoni immondizia

### **SCUOLA DELL' INFANZIA RAPELLI (1° PIANO)**

#### **BENI DI PROPRIETA' DEL COMUNE**

- 1 lavello 2 vasche
- 2 carrelli 2 ripiani
- 1 carrello 3 ripiani
- 1 tavolo
- 1 armadio ripostiglio
- 2 armadietti spogliatoio

#### **BENI DI PROPRIETA' DI GMI**

- 1 microonde
- 1 carrello termico
- 2 bidoni immondizia

### **SCUOLA DELL' INFANZIA RAPELLI (PIANO TERRENO)**

#### **BENI DI PROPRIETA' DEL COMUNE**

- 1 lavello 2 vasche
- 2 carrelli 2 ripiani
- 1 armadio ripostiglio
- 1 tavolo
- 1 banco lavoro
- 1 armadio ante e cassette
- 2 armadietti spogliatoio

#### **BENI DI PROPRIETA' DI GMI**

- 1 lavastoviglie
- 1 carrello termico
- 1 microonde
- 2 bidoni immondizia

**11) DOMANDA:** “In riferimento alla gara in oggetto, alla richiesta della documentazione a corredo dell’offerta da presentare, e nello specifico agli artt. 2) e 7) del Disciplinare, chiedo cortese chiarimento sull’intestazione da indirizzare per la Garanzia Provvisoria e le Referenze Bancarie.”

**RISPOSTA:** sia la garanzia provvisoria che le referenze bancarie previste dal disciplinare di gara devono essere intestate al Comune di Pianezza.

**12) DOMANDA:** in riferimento alla pubblicazione delle FAQ al 13 Giugno 2017 ed in particolar modo alla domanda 9) che qui di seguito integralmente si riporta:

*“Può essere indicata e ritenuta valida la disponibilità di un centro di cottura (per tutta la durata dell'appalto) che tutt'ora non risulta essere ancora disponibile ma che lo sarà ad inizio appalto, ovvero il 01/09/2017?”*

**RISPOSTA:** *come già specificato nell'ambito della risposta di cui al precedente quesito n. 7, il riferimento da prendere in considerazione è il 2° punto dell'art. 13, lettera d) del disciplinare di gara con il testo come di seguito riportato: “proprietà o piena disponibilità, per tutta la durata dell'appalto e dell'eventuale proroga, del centro di cottura individuato (posto ad una distanza non superiore a 20 Km dal plesso scolastico di scuola primaria Manzoni ubicato in via Cesare Pavese n. 20 - Pianezza, secondo il calcolo della distanza chilometrica risultante dal sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it)), da attestarsi con l'indicazione del titolo di proprietà o di fruizione oppure con una dichiarazione di impegno a disporre, in caso di aggiudicazione, del suddetto centro idoneo, per il quale sia stato rilasciato (dall'Ente competente per territorio) l'attestato di idoneità igienico-sanitaria e attrezzato alla preparazione dei pasti giornalieri richiesti, da rendere pienamente funzionante ed operativo entro 20 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, pena la revoca della aggiudicazione eventualmente effettuata”,*

si evidenzia come vi siano elementi di novità rispetto al pari articolo originariamente pubblicato sul Disciplinare di Gara; in detta circostanza infatti, si fa esplicito riferimento ad *una dichiarazione di impegno a disporre, in caso di aggiudicazione, del suddetto centro (...) da rendere pienamente funzionante ed operativo entro 20 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione.*

Si richiede pertanto se il 2° punto dell'art. 13, lettera d) del disciplinare di gara debba ritenersi modificato alla luce del quesito/risposta nr. 9 FAQ del 13/06/2017, pubblicato da parte della Centrale Unica di Committenza.

**RISPOSTA:** Sì, il 2° punto dell'art. 13, lettera d) del disciplinare di gara deve ritenersi modificato alla luce sia del quesito/risposta nr. 7 FAQ del 09/06/2017 che del quesito/risposta nr. 9 FAQ del 13/06/2017.

**13) DOMANDA:** “Relativamente alla classe ecologica del mezzo di trasporto adibito si richiede di allegare in progetto copia della carta di circolazione. Qualora i mezzi siano acquistati in caso di aggiudicazione o, si intenda appaltare il trasporto, quale documentazione



**deve essere prodotta? È sufficiente allegare scheda tecnica del mezzo che si intende utilizzare? Consci che, in caso di aggiudicazione, le proposte contenute in progetto diverranno precise obbligazioni contrattuali.”**

**RISPOSTA:** Nel caso in cui non fosse disponibile la carta di circolazione del mezzo di trasporto adibito alla veicolazione dei pasti, potrà essere prodotta la scheda tecnica del mezzo (dalla quale sia riscontrabile la classe ecologica dello stesso) sottoscritta dal Legale Rappresentante della ditta e dichiarazione di impegno (sottoscritta dal Legale Rappresentante della ditta) ad acquistare, in caso di aggiudicazione, il mezzo di cui trattasi da adibire alla veicolazione dei pasti. Oltre alla scheda tecnica del mezzo, analoga dichiarazione di impegno dovrà essere prodotta nel caso in cui si intendesse procedere a subappaltare il servizio di veicolazione dei pasti.

**14) DOMANDA: “In riferimento al punto b della relazione tecnica "adeguamento strutturale del centro di cottura" si chiede di specificare se bisogna utilizzare il modello B allegato al disciplinare di gara, in quanto le righe a disposizione sono poche e non sufficienti per esprimere tutta la documentazione. Chiediamo se sia possibile allegare la relazione tecnica.”**

**RISPOSTA:** Non essendoci prescrizioni in merito nel disciplinare di gara, è sufficiente riportare nelle righe del modello allegato B la seguente indicazione “*vedasi la relazione tecnica allegata al presente modello*”.

**15) DOMANDA: In riferimento alla Valutazione della Qualità del Servizio, punto b.2) “Valutazione dell’impatto ambientale nella gestione del servizio”, per i mezzi che saranno acquistati/noleggiati in caso di aggiudicazione, quale documentazione deve essere presentata?**

**RISPOSTA:** Nel caso in cui non fosse disponibile la carta di circolazione del mezzo di trasporto adibito alla veicolazione dei pasti, potrà essere prodotta la scheda tecnica del mezzo (dalla quale sia riscontrabile la classe ecologica dello stesso) sottoscritta dal Legale Rappresentante della ditta e dichiarazione di impegno (sottoscritta dal Legale Rappresentante della ditta) ad acquistare/noleggiare, in caso di aggiudicazione, il mezzo di cui trattasi da adibire alla veicolazione dei pasti.

**16) DOMANDA: Nell'elenco dei prodotti richiesti come biologici delle tabelle merceologiche (Allegato 3 pag. 2) non viene indicata la pasta che si trova invece menzionata alla pagina 5 del merceologico stesso. Siamo pertanto a richiedere se va considerata fra i prodotti biologici richiesti da capitolato speciale d'appalto.**

**RISPOSTA:** i prodotti indicati alla pag. 2 delle tabelle merceologiche (allegato 3) sono quelli che obbligatoriamente devono essere biologici. La pasta biologica è stata indicata per definirne le caratteristiche merceologiche come prodotto nel caso in cui ne fosse richiesto l’inserimento nei menù annuali da parte del Comitato mensa.