



Comune di Latina

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO QUINQUENNALE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PER GLI ASILI NIDO COMUNALI, PER I CENTRI DIURNI DEI DISABILI, PER IL CENTRO ANZIANI E PER I PASTI A DOMICILIO DI ANZIANI E DISABILI. Gara 357

Informazioni sulla gara	
ID	221
Tipologia di gara:	Procedura aperta
Criterio di valutazione:	Economicamente più vantaggiosa
CIG:	B5F0B6153F
Tipo di fornitura:	Servizi
Atto di riferimento:	determinazioni 3132/2024 e 231/2025
RUP:	CARLA CERRONI
Stato:	In svolgimento
Soggetto aggiudicatore:	Comune di Latina
Centro di costo:	PUBBLICA ISTRUZIONE
Destinatario fornitura/servizio:	PUBBLICA ISTRUZIONE
Descrizione:	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO QUINQUENNALE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PER GLI ASILI NIDO COMUNALI, PER I CENTRI DIURNI DEI DISABILI, PER IL CENTRO ANZIANI E PER I PASTI A DOMICILIO DI ANZIANI E DISABILI

Importi e oneri	
Importo complessivo a base d'asta:	19.177.500,00 €
Importo, al netto di oneri, soggetto a ribasso:	12.785.000,00 €
Oneri:	0,00 €
Importo contributo ANAC:	220,00 €

Date pubblicazione e scadenza	
Data inizio partecipazione:	11 marzo 2025 12:00:00
Termine ultimo per la presentazione di quesiti:	05 aprile 2025 23:59:00
Data scadenza:	15 aprile 2025 13:00:00

Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa
DGUE in formato pdf
Domanda di partecipazione
Documento di Identità
Contributo ANAC
Cauzione - Fidejussione
Eventuali documenti integrativi
Modello B - Adesione al protocollo di legalità
Modello D - Avvalimento dichiarazioni ausiliaria
Modello E dichiarazione costituzione RTI
Attestazione avvenuto sopralluogo
Copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile
Certificazione in caso di riduzione della cauzione provvisoria
Imposta di bollo
Eventuale contratto di avvalimento

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta economica
Offerta economica
Eventuali documenti integrativi

Documentazione gara
ALLEGATO FAQ N.7
ALLEGATO FAQ n.6
ALLEGATO FAQ N.5
ALLEGATO FAQ N.4
ALLEGATO FAQ N.3
ALLEGATO FAQ N.2
ALLEGATO FAQ N.1
DISCIPLINARE DI GARA
disciplinare telematico
Determinazione n. 540 del 04_03_2025 approvazione schema disciplinare di gara e allegati
DUVRI
Schema di contratto
Determina a contrarre n.3132 del 27_12_2024
Capitolato e allegati
Relazione tecnica
Determinazione n. 231 del 03_02_2025 approvazione nuovo capitolato e relazione
Informativa privacy
Bando di gara

Chiarimenti	
Domanda	Risposta
Buongiorno, Si chiede: - Con la presente si chiede conferma che per 25 pagine si intendano 50 facciate come limite massimo da non superare per la redazione dell'offerta tecnica, escluse immagini, tabelle e grafici. In attesa di riscontro, porgiamo Cordiali saluti	Non si conferma. Le pagine corrispondono alle facciate e devono restare nel limite delle 25 consentite.
Domanda	Risposta
Buon pomeriggio, oltre ai siti oggetto di sopralluogo evidenziati nella mappa con la geolocalizzazione trasmessa per il sopralluogo previsto per il 21/03, si chiede di poterlo effettuare anche in tutti gli altri plessi in quanto è necessario per ottenere i punti per i criteri del 1.6 - 2.3 - e 2.4 del disciplinare di gara. In attesa di riscontro, si porgono cordiali saluti	Per l' esigenza di economizzare i tempi, sono stati individuati, per il sopralluogo obbligatorio, i plessi per i quali sono previsti interventi particolari mentre per gli altri plessi si può valutare una manutenzione ordinaria e straordinaria che rientri nella tipica attività dei terminali. In ogni caso, per gli operatori che ritengano di voler effettuare il sopralluogo - facoltativo - anche negli altri plessi, verrà programmato un ulteriore appuntamento, previa espressa loro richiesta da far pervenire sempre per il tramite della piattaforma come indicato nell' art.11 del disciplinare di gara. Gli ulteriori sopralluoghi facoltativi verranno programmati dall' Ente in tempo utile a consentire la presentazione delle offerte.
Domanda	Risposta
Si chiede se in caso di avvalimento premiale il contratto di avvalimento debba essere inserito nella documentazione amministrativa oppure nella documentazione relativa all' offerta tecnica	Come indicato nel disciplinare di gara agli articoli 15.3 e 16, nel caso di avvalimento finalizzato al miglioramento dell'offerta, il contratto di avvalimento è presentato nell'offerta tecnica.
Domanda	Risposta
Richiesta di chiarimenti Con la presente si è a chiedere: 1) In merito all' elemento di valutazione 1.8 - Piano dei trasporti (4 punti) si chiede se nella redazione del piano si tenga conto per la valutazione anche la coerenza in merito agli orari dei singoli turni mensa, alla presenza di doppi turni o più refettori. In tal caso si chiede la pubblicazione di tutti gli elementi utili, che possano consentire ad ogni operatore economico di effettuare le proprie valutazioni su elementi oggettivi ed equi per tutti i concorrenti. Di fatti, lasciare all' interpretabilità della rilevazione di eventuali doppi turni rilevati in fase di sopralluogo, rischierebbe di far presentare elaborati realizzati su notizie parziali-errate. Viceversa, qualora il punto 1.8 non terrà conto degli orari di somministrazione, doppi turni o più refettori, si prega di chiarirlo. 2) In merito all' elemento di valutazione 1.7 - Possesso di certificazioni si chiede, in caso di ATI-RTI, se per ottenere il punteggio tutte le certificazioni devono essere possedute da tutti i componenti del raggruppamento- associazione o se sia sufficiente che almeno un componente abbia le certificazioni di che trattasi. 3) Si chiede di chiarire le modalità di prenotazione e rendicontazione dei pasti, gli oneri e le attività a carico dell' aggiudicatario, dell' Ente, delle scuole, ecc. 4) Si chiede di chiarire il numero dei giorni di servizio l' anno per ognuno dei servizi in appalto: • Tipologia servizio a), numero giorni anno e periodo di effettivo servizio per le scuole, chiedendo di	

precisare anche se il servizio rivolto ai centri anziani è da lunedì al venerdì o esteso anche al sabato-domenica-festivi; • Tipologia servizio b), numero giorni anno e periodo di effettivo servizio per infanzia-nido; • Tipologia servizio c), numero giorni anno e periodo di effettivo servizio per centri diurni disabili, chiedendo di precisare anche se il servizio è da lunedì al venerdì o esteso anche al sabato-domenica-festivi; • Tipologia servizio d), numero giorni anno e periodo di effettivo servizio per pasti domiciliari, chiedendo di precisare anche se il servizio è da lunedì al venerdì o esteso anche al sabato-domenica-festivi. 5) Si chiede conferma se i costi del centro cottura comunale inerenti ad acqua, luce, gas, tassa rifiuti, ecc. siano a carico dell'aggiudicatario. In caso affermativo si chiede di rendere disponibili tali cifre, con riferimento all'ultimo triennio, suddiviso nel dettaglio per ogni anno. 6) In riferimento all'Allegato 1 in cui sono riportati i plessi scolastici, si chiede di specificare il numero pasti suddiviso per turno di somministrazione con relativo orario di servizio, per ordine di scuola "Infanzia e/o Primaria", per la scuola Primaria indicare il numero di pasti per utenti a tempo pieno e/o a tempo modulare. Nel caso dei rientri a tempo modulare si chiede di specificare i giorni di rientro. Tale informazione è necessaria per la corretta formulazione dell'Offerta Tecnica, essendo il criterio (1.2) di valutazione tecnica al quale vengono assegnati punti 7. 7) In riferimento all'elenco del personale impiegato nel servizio "Allegato 3", dichiarato dalla società uscente, siamo a richiedere di confermare o specificare quanto segue: • se tutto il personale indicato nell'elenco è assunto dalla società uscente a tempo indeterminato e svolge, in via esclusiva, la propria attività esclusivamente per il servizio del Comune di Latina, così come rilevabile dai LUL. • se sono presenti unità lavorative in aspettativa. I suddetti chiarimenti sono ritenuti dalla scrivente fondamentali per poter stimare il costo della manodopera da impiegare nell'appalto. 8) In riferimento all'Allegato 2 in cui è riportato l'elenco delle attrezzature, si chiede di precisare se sono tutte di proprietà comunale. 9) Nell'ottica di ottemperare ai requisiti stabiliti dai criteri di valutazione pertinenti, chiediamo cortesemente la fornitura delle planimetrie relative al centro cottura, cucine e refettori, adibiti al servizio oggetto della presente gara d'appalto. Si prega voler fornire tali documenti in formato DWG, al fine di agevolare l'elaborazione tecnica dell'offerta più idonea. Certi di un vostro pronto e positivo riscontro, l'occasione ci è gradita per porgere i più distinti saluti.

1) Si allega tra la documentazione di gara il Prospetto riassuntivo turni mensa 2024/2025 precisando che l'organizzazione annualmente può subire variazione in base al numero di alunni iscritti e delle richieste delle scuole; 2) E' sufficiente che le certificazioni siano possedute da almeno un componente dell'ATI-RTI. 3) Il Comune dispone di un programma informatizzato: le scuole, tramite tablet, inseriscono le presenze degli alunni e si genera un foglio produzione di cui si allega un modello tra la documentazione di gara: la ditta accede alla piattaforma e stampa il foglio produzione giornaliero. Lo stesso foglio produzione, selezionando il periodo di riferimento, può essere utilizzato per la rendicontazione mensile ai fini della fatturazione. 4) Tipologia servizio a), per le scuole, con funzionamento dal lunedì al venerdì, nell'anno scolastico 2023/2024 i giorni effettivi sono stati 160 per la Primaria (dall'ultima settimana di settembre alla prima settimana di giugno) e 166 giorni per l'Infanzia (dal 1 ottobre alla terza settimana di giugno) Tipologia servizio a) Centro anziani con funzionamento dal lunedì al sabato no domenica no festivi Tipologia servizio b) Scuola Infanzia San Marco dal lunedì al venerdì nell'anno scolastico 2023/2024 i giorni effettivi sono stati 166 (dal 1 ottobre alla terza settimana di giugno) Tipologia servizio b) Asili Nido comunali dal lunedì al venerdì nell'anno scolastico 2023/2024 i giorni effettivi sono stati 180 (dalla metà di settembre alla fine di giugno) Tipologia servizio c) Centri diurni disabili, il servizio è da lunedì al venerdì no sabato e domenica, no festivi, con sospensione nella settimana di ferragosto Tipologia servizio d), pasti domiciliari, il servizio è da lunedì al sabato (no domenica no festivi). 5) Si trasmette in allegato tra la documentazione di gara il prospetto dei costi sostenuti per le utenze del centro cottura comunale inerenti acqua, luce, gas, tassa rifiuti, con riferimento all'ultimo triennio, suddiviso nel dettaglio per ogni anno e per ciascuna utenza. 6) Informazione disponibile nel Prospetto riassuntivo turni mensa e nel FOGLIO PRODUZIONE allegati tra la documentazione di gara. 7) Si conferma che il monte ore presente nell'elenco allegato agli atti di gara è svolto in via esclusiva per il Comune di Latina. Sono presenti 4 Addette Servizi Mensa a tempo determinato. Attualmente non sono presenti figure in aspettativa. 8) Le attrezzature presenti nell'Allegato 2 sono di proprietà comunale 9) A breve saranno caricate le planimetrie tra la documentazione di gara.

Domanda	Risposta
Con la presente, si richiedono a questa rispettabile Stazione Appaltante i seguenti chiarimenti in merito a: Disciplinare di gara: art. 6.2.REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA Fatturato globale maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni precedenti (come da modifica introdotta dall'art.32 del D.Lgs.n.209/2024 - Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 31 marzo 2023 - che ha modificato l'art. 100 del Codice) a quello di indizione della procedura almeno pari a € 20.000.000,00 IVA esclusa Quesito 1) Si richiede alla Stazione appaltante che il requisito di capacità Economica e Finanziaria sia soddisfatto con il superamento dei 60.000.000,00 di € ottenuti sommando i fatturati (IVA esclusa) dei tre migliori anni scelti fra gli ultimi 5. Art. 6.3.REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE a) Esecuzione negli ultimi dieci anni (come da modifica introdotta dall'art.32 del D.Lgs.n.209/2024 - Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 31 marzo 2023 - che ha modificato l'art. 100 del Codice) dalla data di indizione della procedura di gara di almeno n.2 (due) servizi analoghi a quello in affidamento, di importo minimo, nel loro complesso, pari a € 4.000.000,00 al netto dell'IVA. Per servizi analoghi si intendono quelli di seguito elencati: Quesito 2a) Si richiede alla Stazione appaltante se è corretta l'interpretazione che il requisito di capacità Tecnica e professionale sia soddisfatto con il superamento dei 4.000.000,00 di € ottenuti sommando i fatturati (IVA esclusa) di almeno due servizi analoghi (RISTORAZIONE COLLETTIVA svolta presso mense pubbliche o private) anche se con Enti diversi o discontinui fra di loro, purché scelti negli ultimi dieci anni, precedenti la data di pubblicazione della presente gara. Quesito 2b) Si richiede alla Stazione appaltante se è corretta l'interpretazione che il requisito di capacità Tecnica e professionale sia da dimostrare per almeno 5 anni (durata della gara pubblicata dalla Stazione Appaltante) rispetto al periodo di 10 anni indicato nel quesito 2a. Art 18.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica – Criterio 1.7 Quesito n. 3a) Si richiede alla Stazione appaltante se è corretta l'interpretazione che in caso di partecipazione alla gara in RTI da costituire, il possesso delle certificazioni di qualità sia quello relativo al RTI costituendo nel suo complesso; Quesito 3b) qualora la risposta al quesito 3a) sia negativa, si richiede se l'avvalimento premiale relativo ad alcune	1) Si rinvia alla previsione contenuta nell'art.6.2 del disciplinare di gara sul fatturato globale, risultante, quindi, dalla somma dei fatturati maturati nei migliori tre anni degli ultimi 5, almeno pari e, quindi, chiaramente anche superiore a euro 20.000.000 iva esclusa; 2 a) Si rinvia alla previsione contenuta nell' ` art.6.3 del disciplinare di gara - Esecuzione negli ultimi dieci anni dalla data di indizione della procedura di gara di almeno n.2 (due) servizi analoghi a quello in affidamento, di importo minimo, nel loro complesso, pari a € 4.000.000,00 al netto dell'IVA, precisandosi che i servizi analoghi possono essere stati resi anche a enti diversi e con discontinuità. 2 b) Ci si riporta all'art.6.3 del disciplinare di gara che richiede come requisito di capacità tecnica e professionale per la partecipazione alla gara l'aver svolto negli ultimi dieci anni dalla data di indizione della procedura di gara almeno n.2 (due) servizi analoghi a quello in affidamento, di importo minimo, nel loro complesso, pari a € 4.000.000,00 al netto dell'IVA. 3 a) Sì, è corretto. E ` sufficiente che le certificazioni siano possedute da almeno un componente dell' ` ATI-RTI.

delle certificazioni di qualità di cui al criterio 1.7 possa essere messo a disposizione del RTI da una delle componenti il RTI.	
Domanda	Risposta
In riferimento alla gara in oggetto siamo a richiedere i seguenti chiarimenti: 1) in merito all'Art. 2 – Oggetto dell'Appalto e, in particolare, alla tipologia di servizio destinato agli utenti disabili dei centri diurni e agli alunni delle scuole sprovviste di refettorio, si chiede se la distribuzione, lo sporzionamento e la pulizia dei locali saranno attività svolte dal personale comunale, o comunque diverso da quello dipendente dalla Ditta aggiudicataria. 2) In merito all'elenco attrezzature consultabile all'Allegato 2 al Capitolato d'appalto, siamo a chiedere se le attrezzature riportate dal suddetto allegato sono da intendersi di proprietà del Comune e concesso in uso a titolo gratuito al nuovo gestore dell'appalto. 3) In merito alla rilevazione delle presenze, si chiede se è previsto l'impiego di un sistema informatico, la modalità di rilevazione delle presenze e se, tale attività, ricade in carico al nuovo aggiudicatario del servizio. In caso di risposta affermativa, si chiede quale sistema informatico viene adottato attualmente per il servizio di rilevazione delle presenze e se sia consentito o meno al concorrente proporre una piattaforma differente da quella attualmente in uso. 4) In considerazione dell'attribuzione di punteggio previsto ai sub criteri 1.5, 1.6, 2.2 e 2.3 dove sono previsti interventi di manutenzione ordinaria, insonorizzazione, realizzazione di refettori, ecc. al fine di garantire la par condicio tra i concorrenti siamo a richiedere la pubblicazione delle planimetrie del centro cottura e di tutti i locali refettorio oggetto dei servizi di ristorazione scolastica. 5) Al fine di poter di redigere il piano dei trasporti previsto nel sub criterio 1.8, siamo a richiedere i giorni di servizio nel corso di un anno per ogni tipologia di servizio (a, b, c, d) e gli orari dei turni di refezione di ogni terminale in cui è prevista la consegna del pasto. 6) Con riferimento a quanto previsto al punto 5.4 del capitolato di gara, siamo a richiedere i seguenti chiarimenti: - per quanto riguarda i prodotti che devono provenire "per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione a km zero e cioè provenienti da produzioni nel raggio massimo di 70 chilometri dal luogo di consumo, o provenienti dalla provincia di Latina", siamo a richiedere se all'interno di questi prodotti è ricompreso anche il prodotto PANE; - per quanto riguarda il pesce che deve provenire da acquacoltura biologica, si deve intendere che, quando è previsto nel menù l'impiego di pesce da	1) Per quanto riguarda i Centri diurni dei disabili e le scuole sprovviste di refettorio, anche temporaneamente, è prevista la sola consegna dei pasti termosigillati senza sporzionamento e pulizia dei locali. 2) Le attrezzature riportate nell' allegato sono di proprietà del Comune e concesse in uso gratuito al nuovo gestore dell'appalto. 3) Attualmente è previsto un sistema informatico di rilevazione delle presenze tramite tablet a disposizione delle scuole. La Ditta può accedere alla piattaforma per le informazioni sul numero e tipologia dei pasti giornalieri. 4) Si provvederà a breve a caricare le planimetrie tra la documentazione di gara. 5) Si rinvia al " " Prospetto riassuntivo turni mensa 2024/2025 " " , allegato tra la documentazione di gara, precisando che l' organizzazione annualmente può subire variazione in base al numero di alunni iscritti e delle richieste delle scuole. 6) All' interno dei prodotti che devono provenire "per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione a km zero e cioè provenienti da produzioni nel raggio massimo di 70 chilometri dal luogo di consumo, o provenienti dalla provincia di Latina", è ricompreso anche il prodotto PANE. Per quanto riguarda il pesce, si deve intendere che, quando è previsto l'impiego di pesce da acquacoltura, lo stesso deve essere 100% biologico; è comunque possibile prevedere nel menù anche altre tipologie di pesce che abbiamo però la certificazione MSC (pesca sostenibile) 7) L'attribuzione di punteggio sarà effettuata in base al numero di refettori dove sarà previsto l'intervento di insonorizzazione: 1 punto (criterio tabellare) per ciascun intervento di insonorizzazione previsto (max 3 punti). Inoltre, saranno assegnati fino a 2 punti (criterio discrezionale) valutando la modalità di realizzazione con riferimento ai tempi e ai materiali previsti. 8) Il sopralluogo obbligatorio per i 4 plessi in oggetto evidenzierà la tipologia di intervento necessaria: Primaria Borgo Bainsizza e Primaria IC Giuliano i refettori devono essere completamente realizzati, con relativi lavori edili e fornitura di arredi a carico della società aggiudicataria; Infanzia plesso Ciancarelli il refettorio deve essere ripristinato in quanto dismesso da qualche anno; Infanzia via Aurunci il refettorio deve essere adeguato in quanto sottodimensionato rispetto al numero di alunni presenti perché presenta un' uscita di sicurezza verso l' atrio della scuola: va prevista un' uscita di sicurezza verso l' esterno. 9) Sì, è possibile creare allegati. AGGIORNAMENTO FAQ 04.04.25 4) Le planimetrie sono allegate tra la documentazione di gara.

acquacoltura, lo stesso deve essere 100% biologico; tuttavia, è comunque possibile prevedere nel menù anche altre tipologie di pesce che abbiamo però la certificazione MSC (pesca sostenibile). 7) Riguardo l'attribuzione di punteggio previsto al criterio 1.5 (n. 3 punti tabellari), si chiede conferma che l'attribuzione di punteggio sarà effettuata in base al numero di refettori dove sarà previsto l'intervento di insonorizzazione (per es. 3 refettori = 3 punti; 2 refettori = 2 punti) e non sulla dimensione dei refettori selezionati. 8) In riferimento al criterio 2.2 siamo a richiedere di chiarire se l'attribuzione di punteggio avverrà per "la manutenzione straordinaria e fornitura di arredi senza oneri aggiuntivi per il Comune" da effettuarsi nei refettori delle scuole Primaria Borgo Bainsizza, Primaria IC Giuliano, Infanzia plesso Ciancarelli e Infanzia via Aurunci oppure se questi refettori dovranno essere completamente realizzati, con relativi lavori edili, dalla società aggiudicataria dell'appalto. 9) In considerazione del numero ristretto di pagine previsto per il progetto tecnico (n. 25 pagine), siamo a richiedere se è possibile creare allegati alla stessa offerta tecnica riportanti in grafici e tabelle i menù, il diagramma dello schema organizzativo del personale, il piano dei trasporti, ecc.). Vi ringraziamo anticipatamente. cordiali saluti

Domanda	Risposta
Buongiorno, con la presente si chiede di fornire cortesemente un DGUE in formato xml utilizzabile poiché quello fornito dalla stazione appaltante non risulta caricabile in nessuna piattaforma di generazione del predetto documento.	Occorre scaricare l ` xml della request messo a disposizione dalla stazione appaltante, per poi ricaricarlo nell ` apposita sezione nel cruscotto della propria area personale in piattaforma. In automatico, caricato l ` xml della request, verrà generato e visualizzato il modulo da compilare per generare la response e cioè il DGUE. E ` possibile consultare il manuale disponibile al link di seguito indicato: https://formazione.acquistitelematici.it/manuali/aXQvZnJvbnRlbnQvcGFydGVjaXBhemlvdmlUitZ2FyYS9ndWlkYS1hbGwtZWVndWUtdmVzcG9uc2UuaHRtbA== Riassumendo, occorre caricare l ` xml della request per poter compilare e generare il DGUE. Successivamente occorre scaricare il DGUE generato sia in xml che in pdf e caricarli entrambi in piattaforma tra la documentazione amministrativa.
Domanda	Risposta
1. In merito alla BASE D'ASTA: le voci di costo, considerate ai fini della determinazione del prezzo di ciascun pasto, indicate nella tabella riportata all'art.4 del Capitolato non sembrano prevedere: A. l'onere correlato con le richieste merceologiche previste dagli atti di gara: il Capitolato richiede le % migliorative previste dalla mensa scolastica biologica e il Disciplinare premia con ben 10 punti ulteriori incrementi di fornitura di derrate Bio e a Km0; B. gli investimenti richiesti dal Capitolato d'Oneri e desumibili anche dai criteri di valutazione indicati nel Disciplinare di gara (ritenendo non riconducibili a tal fine e capienti, quanto meno nell'importo previsto, i 0,05 euro destinati alle spese di manutenzione); C. l'utile aziendale. 2. Relativamente al personale impiegato ed afferente ai cd. "PASSAGGI DIRETTI": l'elencazione allegata agli atti di gara è priva di alcune	

informazioni: a. Tipologia di contratto (determinato/indeterminato); b. Numero di giorni e di ore di lavoro settimanali così come risultante da comunicazione effettuata tramite LUL (Libro Unico del Lavoro) del personale esclusivamente impiegato per la realizzazione del servizio oggetto di gara; c. Dettaglio di lavoratori impiegati nel servizio che dedicano parte o tutta la loro attività alla produzione, confezionamento e trasporto di pasti prodotti presso il centro cottura comunale e destinati a servizi esterni. 3. Relativamente al numero di pasti di prevista fornitura: Occorre avere evidenza del dettaglio del numero di pasti fatturati da ottobre 2024 a febbraio 2025 suddivisi per tipologia di servizio. Altresì sarebbe necessario poter conoscere il numero dei pasti fatturati da ottobre 2024 a febbraio 2025 diviso per ciascun plesso scolastico. 4. Relativamente alla voce di costo "UTENZE": è necessario avere un quadro riepilogativo dei costi delle utenze sostenute dall'attuale gestore nell'ultimo anno di servizio. 5. Relativamente alla ATTREZZATURE in uso presso le cucine e i refettori comunali: è necessario poter conoscere, nell'ambito dell'elenco attrezzature allegato al capitolato, quali siano quelle attualmente funzionanti ed idonee all'uso per la realizzazione del servizio. 6. Relativamente ai GIORNI DI SERVIZIO: occorre conoscere un quadro riepilogativo dei giorni di servizio annui suddivisi per ciascuno dei servizi richiesti e destinati alle differenti utenze individuate dagli atti di gara. 7. In merito alla FORMAZIONE DEL PERSONALE: L'art. 16, punto 7 del capitolato prevede di specificare in offerta la formazione erogata al personale attualmente impiegato. Risulta evidente che tale informazione sia in possesso esclusivamente dell'attuale gestore del servizio. Si ritiene che tale richiesta sia da considerarsi come un rifiuto, in quanto disponibile (la formazione del personale attualmente impiegato) esclusivamente da parte dell'attuale gestore del servizio. 8. Relativamente al CRITERIO DI VALUTAZIONE 1.6.: Il criterio richiamato prevede la realizzazione di attività di manutenzione ordinaria presso tutte le strutture. Per poter redigere un piano di manutenzione calato sulle reali necessità delle strutture è necessario poter effettuare un accurato sopralluogo in tutte le strutture oggetto del servizio e quindi anche nei centri refezionali presso ciascun plesso scolastico. In caso contrario, la mancata visione di tutti i locali oggetto del servizio non consentirebbe, diversamente da quanto possibile da parte del gestore attuale, la presentazione di una offerta

realmente contestualizzata rispetto alle effettive esigenze. 9. Relativamente all'utenza "UTENTI A DOMICILIO": occorre conoscere l'attuale dislocazione su territorio comunale degli aventi diritto per poter redigere un piano dei trasporti puntuale ed esauritivo. 10. Relativamente al CRITERIO DI VALUTAZIONE 1.3 INSTALLAZIONE DI LAVASTOVIGLIE: Il criterio tabellare in oggetto assegna n.5 pt. all'impegno del concorrente all'installazione di nr. 5 lavastoviglie entro il primo anno di servizio, garantendo 1 punto per ciascuna lavastoviglie installata. In tal senso occorre avere conferma che quanto previsto all'art. 5.7 (pag.9) del Capitolato con riferimento alle stoviglie sia riferito esclusivamente alle nr. 5 lavastoviglie richieste per l'ottenimento del punteggio di cui al criterio 1.3. 11. Relativamente al CRITERIO DI VALUTAZIONE 1.5 INTERVENTI DI INSONORIZZAZIONE DEI REFETTORI: Il criterio in argomento assegna n.3 pt. tabellari all'impegno del concorrente alla realizzazione di interventi di insonorizzazione presso nr. 3 refettori entro il primo anno di servizio, garantendo 1 punto per ciascun refettorio oggetto di intervento. In tal senso occorre confermare che quanto previsto all'art. 5.7 (pag.9) del Capitolato con riferimento ad attrezzature e locali sia riferito esclusivamente ai n.3 refettori oggetto di intervento per l'ottenimento dei 3 punti tabellari di cui al criterio 1.3 12. Relativamente al servizio di PRENOTAZIONE DEI PASTI: Si chiede di specificare come si prevede che sia realizzata la quotidiana fase di prenotazione dei pasti per le differenti utenze del servizio. 13. Relativamente al "PESCE da ACQUACOLTURA": In riferimento all'Art. 5.4 del CSA che recita: "Il pesce deve provenire da acquacoltura, e in ogni caso se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti", si chiede conferma che il pesce surgelato, non ricomposto, possa essere non solo di acquacoltura ma anche di provenienza FAO 27/37 così come da indicazioni dei CAM, DM 10.03.2020 e al fine di poter proporre un'offerta alimentare e nutrizionale più completa. 14. Relativamente al Criterio 2.1, si chiede conferma che per ottenere il massimo dei punti il concorrente possa offrire, a propria discrezione: A. solo aumenti delle percentuali Bio per le categorie indicate; B. solo incrementi delle percentuali di prodotti provenienti da Km0; C. incremento percentuale che interessa entrambe le categorie (Bio e Km0). Con riferimento all'opzione A si chiede se sia corretta e quindi possa offrirsi ad esempio quanto segue. • Frutta, Ortaggi, Legumi, Cereali - % BIO da	1. Il prezzo posto a base di gara tiene conto delle varie voci di costo. L'utile aziendale è ricompreso nelle spese generali; 2. Le informazioni sono contenute nell'allegato 3 che si ripubblica in un formato più chiaro tra la documentazione di gara; 3. Si pubblica tra la documentazione di gara il file con i dati richiesti; 4. Il costo delle utenze è stato pubblicato tra la documentazione di gara; 5. Le attrezzature presenti nell'allegato 2 del Capitolato sono funzionanti e idonee, fatto salvo il deterioramento dovuto all'usura; 6. La risposta sui giorni di servizio è contenuta nelle precedenti FAQ; 7. Nell'offerta andrà specificata la formazione effettuata al personale dipendente della Ditta concorrente e il programma di formazione e aggiornamento che si intende effettuare; 8. E' possibile richiedere l'esecuzione di sopralluoghi facoltativi ma si consideri che per i plessi non inseriti nei sopralluoghi obbligatori si fa riferimento ad una manutenzione ordinaria; 9. Il dato degli utenti per i quali è prevista la consegna dei pasti a domicilio non può essere fornito in quanto soggetto ad aggiornamenti sulla base delle nuove richieste/rinunce; 10. E' prevista l'assegnazione di 1 punto per ciascuna lavastoviglie installata. Non è richiesta l'installazione di ulteriori lavastoviglie; 11. E' prevista l'insonorizzazione di 3 refettori. Non è richiesta l'insonorizzazione di ulteriori refettori; 12. Per quanto riguarda la ristorazione scolastica il numero di pasti richiesti è disponibile quotidianamente sul portale informatico in uso. Per i centri diurni dei disabili la comunicazione quotidiana avviene telefonicamente da ciascun centro. Per il centro anziani e domicilio gli utenti comunicano agli addetti eventuali assenze relative al giorno successivo; 13. Come indicato nell'allegato 1 del Decreto del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste del 29/04/2024 il pesce deve provenire da acquacoltura e essere di origine FAO 37 o FAO 27; 14. Si conferma che per ottenere il massimo dei punti il concorrente possa offrire, a propria discrezione solo aumenti delle percentuali Bio per le categorie indicate oppure solo incrementi delle percentuali di prodotti provenienti da Km0 oppure incremento percentuale che interessa entrambe le categorie (Bio e Km0); 15. I plessi cui si fa riferimento sono stati oggetto di sopralluogo obbligatorio proprio per consentire ai concorrenti di effettuare le valutazioni necessarie.
---	--

CSA = 70% - % BIO
OFFERTA IN PIU ` = 30% -
Punti assegnati = 3 • Olio
extra vergine di oliva - %
BIO da CSA = 70% - % BIO
OFFERTA IN PIU ` = 30% -
Punti assegnati = 3 • Carne
Bovina - % BIO da CSA =
50% - % BIO OFFERTA IN
PIU ` = 40% - Punti
assegnati = 4 Tale esempio
comporta una attribuzione di
10 punti (3+3+4) Con
riferimento all'opzione C si
chiede se sia corretta e
quindi possa offrirsi ad
esempio quanto segue. •
Frutta, Ortaggi, Legumi,
Cereali - % BIO da CSA =
70% - % BIO OFFERTA IN
PIU ` =20% - Punti
assegnati = 2 • Alimenti
provenienti da KM0 - % da
CSA = 20% - % KM0
OFFERTA IN PIU ` = 80% -
Punti assegnati = 8 Anche
tale esempio comporta una
attribuzione di 10 punti
(2+8) 15. Relativamente al
CRITERIO DI
VALUTAZIONE 2.2: In
riferimento al criterio di
valutazione tabellare citato,
e tenuto conto della relativa
variegazione degli interventi
previsti cui il concorrente
dovrà decidere se aderire o
meno, si fa
sommessamente notare
che, in disparte della
necessità di un accurato
visita dei luoghi, sarebbe
forse necessario poter
perimetrare e definire
puntualmente quale
intervento sia richiesto onde
consentire a ciascun
concorrente attraverso
l'adesione al suddetto
criterio tabellare, di poter
considerare nelle proprie
valutazioni economiche il
relativo onere. La previsione
di "interventi di
manutenzione straordinaria
e fornitura arredi senza
oneri aggiuntivi per il
Comune volti alla
realizzazione dei refettori
nei plessi sprovvisti, con
refettori inutilizzati o
sottodimensionati" può in
concreto dar luogo ad
impegni di rilievo sotto il
profilo economico che
anche in relazione al
significativo punteggio
attribuito meriterebbero
maggiore definizione.

Domanda	Risposta
Con la presente si segnala a questa spettabile Stazione Appaltante che i pasti indicati nell ` articolo 4 del Capitolato speciale (pag 6) utilizzati per determinare l ` importo di gara, ammontano a 510950 all ` anno. Per la sola ristorazione scolastica e l ` infanzia San Marco, il totale è di n. 469.300 pasti mentre nell ` allegato al Capitolato, ` ` Riepilogo pasti, ` ` il totale dei pasti serviti presso tutte le scuole (anche la San Marco), è di 493.339 (24.039 pasti anno in più). Si chiede un chiarimento riguardo tale differenza. Cordiali saluti	Nell ` allegato 1 dettaglio pasti sono indicati i pasti relativi all ` anno scolastico 2023/2024 mentre nell ` art.4 del Capitolato è indicato il numero dei pasti presunti a partire dall ` anno scolastico 2025/2026.
Domanda	Risposta
Gent.mi buongiorno, in relazione alla gara in oggetto si richiede il seguente chiarimento: il criterio di valutazione 1.5 prevede 1pt per ogni intervento di insonorizzazione dei	

refettori per un totale di max 3pt. Di fatto quindi i refettori nei quali effettuare gli interventi di insonorizzazione si attestano a n.3. Orbene, durante i sopralluoghi c/o l'istituto San Giovanni Bosco ci sono state mostrate due aree distinte, separate da un corridoio, che fungono attualmente entrambi da refettorio. Si domanda quindi di chiarire se i lavori vadano poi effettuati in entrambi gli ambienti e quindi vadano considerati come un unico refettorio o se invece uno dei due ambienti verrà poi riconvertito ad altro uso. In attesa di vs cortese riscontro porgo cordiali saluti.	I lavori vanno effettuati solo nel refettorio in quanto l'ambiente utilizzato temporaneamente verrà riconvertito ad aula.
Domanda	Risposta
Buongiorno, si chiede: Quesito 1) In riferimento al criterio 2.1 si chiede conferma che il punteggio verrà attribuito in modo tabellare su dichiarazione del legale rappresentante che indica la percentuale migliorativa offerta rispetto a biologico / km zero. È corretta la seguente interpretazione? La percentuale potrà essere offerta in modo soggettivo su una o più delle categorie BIO e caratteristiche (Bio o km zero) indicate. La commissione effettuerà la somma delle percentuali offerte fino alla concorrenza massima dei 10 punti Esempio: BIOLOGICO - frutta, ortaggi, legumi, cereali +20% - prodotti da forno, pasta, riso, farine +20% - olio extravergine d'oliva +20% - carne bovina + 20% KM ZERO + 20% Totale 10 punti Quesito 2) Per il km zero si chiede conferma, dato il numero di plessi coinvolti, che la distanza di raggio debba essere considerata dall'indirizzo del centro cottura Via Po. Inoltre si chiede conferma che per i prodotti "trasformati" il km zero debba essere garantito sul prodotto finale. Quesito 3) In riferimento al criterio 1.6 si chiede conferma che si tratti di manutenzione Ordinaria e che la parte contenuta nella parentesi è un refuso da non considerare in questo criterio dato che cita interventi che non rientrano nella manutenzione ordinaria (a titolo esemplificativo: sostituzione integrale o parziale di pavimenti, riparazione impianti idraulici, termici, elettrici, rifacimento intonaci e tinteggiature, rinnovo delle impermeabilizzazioni, sostituzione infissi e serramenti)	1) Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare su dichiarazione del legale rappresentante che indica la percentuale migliorativa offerta rispetto a biologico / km zero. La commissione effettuerà la somma delle percentuali offerte fino alla concorrenza massima dei 10 punti; 2) Per il km zero la distanza di raggio deve essere considerata dall'indirizzo del centro cottura Via Po. Per i prodotti "trasformati" il km zero deve essere garantito sul prodotto finale; 3) La parte contenuta nella parentesi del criterio 1.6 non è un refuso.
Domanda	Risposta
Buongiorno, con la presente siamo a chiedere i seguenti chiarimenti: 1) in riferimento al capitolato di gara Art.7 B) Responsabilità civile per danni verso terzi e verso prestatori di lavoro "L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 10.000.000,00 (diecimilioni) per sinistro, con i limiti di €	

5.000.000,00 (cinquemilioni) per persona lesa e di € 5.000.000,00 (cinquemilioni) per danni a cose o animali." e "Art. 8 - Responsabilità diffuse 5. L `aggiudicatario dovrà contrarre adeguata polizza assicurativa per tutti i danni derivanti da comportamenti, anche omissivi, del proprio personale, garanzia R.C.O. (Responsabilità Civile verso Operatori) per sinistro e per persona e RCT (Responsabilità Civile verso Terzi) comprensiva dei danni da incendio e danni alle cose causati dal personale nell `ambito dell `esecuzione del servizio con un massimale, per entrambe le polizze, per un anno e per sinistro non inferiore a € 3.000.000,00." Poiché i massimali indicati per la RCT sono differenti nei due articoli, chiediamo quali debbano essere in modo univoco i massimali della polizza RCT. 2) Paragrafo 7.AVVALIMENTO prevede che "Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui al punto 6 e/o per migliorare la propria offerta." [omissis] L'ausiliario deve: a) possedere i requisiti previsti dall'articolo 5 e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti; b) possedere i requisiti i di cui all'articolo 6 oggetto di avvalimento e dichiararli nel proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti; c) impegnarsi, verso il concorrente che si avvale e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse (riferite a requisiti di partecipazione e/o premiali) oggetto di avvalimento. Si chiede conferma che in caso di "avvalimento premiale" l'ausiliario non debba possedere/dichiarare i requisiti di cui all'art. 6 del disciplinare di gara perché gli stessi non sono oggetto di avvalimento. Restiamo in attesa di un vostro gentile riscontro.

1) A causa di un refuso, si precisa che all `art.8 punto 5. il massimale per anno e per sinistro deve intendersi non inferiore a 5.000.000,00; 2) Si conferma.

Domanda	Risposta
In riferimento alla gara in oggetto al fine di valutare correttamente tutte le circostanze Generali e particolari che influiscono nella determinazione economica della commessa, in particolare il costo della manodopera, siamo a richiedere di chiarire quanto segue. Riguardo l'allegato n. 3 ELENCO DEL PERSONALE siamo a richiedere: La determinazione del costo della manodopera indicata nel disciplinare di gara è pari ad € 7.801.642,91 per la durata dell'appalto, tale importo è determinato dallo sviluppo del costo della manodopera (secondo livelli e monte orario) di ciascuna figura professionale indicata nell'ALLEGATO 3 – ELENCO DEL PERSONALE. Tuttavia, tale costo è stato determinato come se tutto il	

personale lavorasse per 12 mesi l'anno per 365 giorno, quando, in realtà, per i servizi di ristorazione scolastica è prevista la sospensione per i mesi di inattività (secondo quanto previsto dal CCNL TURISMO PUBBLICI ESERCIZI). In considerazione di ciò, risulta che il costo della manodopera è stato sovrastimato nell'importo complessivo della procedura di gara. Dato che in fase di presentazione dell'offerta economica ciascun operatore economico deve indicare il proprio costo della manodopera e, come previsto dal disciplinare di gara il "costo della manodopera non è soggetto a ribasso", siamo a chiedere un chiarimento in tal senso. Infatti, se si dovesse indicare il costo della manodopera stimato dalla Stazione Appaltante risulterebbe "sovrastimato", se invece si dovesse indicare il costo della manodopera reale basato sugli effettivi mesi di attività del servizio, risulterebbe "anomalo" con rischio di esclusione dalla procedura di gara. Siamo a richiedere chiarimenti in tal senso anche al fine di evitare inutili contenziosi.

Nell ` ALLEGATO 3 – ELENCO DEL PERSONALE per ciascun addetto è indicato il periodo effettivo del contratto. Il dato è desumibile col seguente calcolo: costo annuo/costo orario/ore settimanali = settimane contrattualizzate.

Domanda	Risposta
Buongiorno, con la presente siamo a chiedere il seguente chiarimento: Premesso che - al paragrafo 9.REQUISITO DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE viene indicato: "Per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, ai sensi dell'articolo 113 del Codice, è richiesto il rispetto dei requisiti prescritti nel capitolato e, in particolare, nell'articolo 11 con specifico riferimento all'obbligo di dotarsi e disporre di un Centro di Cottura d ` emergenza collocato a massimo 50 km dal Centro di Cottura." Si chiede di: 1. confermare che il requisito indicato non si tratta di un requisito di partecipazione ma di esecuzione; Tale previsione si pone in continuità con l'orientamento giurisprudenziale pressoché unanime che, anche di recente (Delibera ANAC 19.4.2023, n. 156), ha confermato che la disponibilità del centro cottura "va riguardato come requisito d'esecuzione, come tale legittimamente esigibile verso il concorrente aggiudicatario definitivo come "condizione" per la stipulazione del contratto". 2. Confermare che il requisito di esecuzione possa essere soddisfatto utilizzando l'istituto dell' "avalimento premiale" atteso che il possesso di detto centro viene richiesto all'interno dell'offerta tecnica. Si precisa infatti che l'"art. 7 Avalimento" del Disciplinare di gara specifica tra le altre previsioni che "Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più	1) Si conferma. 2) Si conferma.

operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui al punto 6 e/o per migliorare la propria offerta"

Domanda	Risposta
Spett.le Stazione Appaltante, si chiede di chiarire quanto segue. 1) Si chiede di pubblicare gli indirizzi di ciascun Plesso Scolastico destinatario del servizio di refezione e di confermare che il servizio in oggetto non è destinato anche alla Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado di Via Po (nella quale è presente il centro cottura). 2) Relativamente al sub criterio progettuale 2.1, si chiedi di: a) Indicare con precisione le modalità di attribuzione del punteggio. Più nello specifico, si chiede di spiegare – relativamente agli alimenti provenienti da produzione biologica – cosa si intende per categoria merceologica. Es. "- Frutta, ortaggi, legumi, cereali" fanno parte tutti della stessa categoria o la percentuale migliorativa può essere assegnata anche solo a una o più fra queste sub categorie? b) Il criterio assegna premialità sia se si offrono migliori relative agli alimenti biologici che se si offrono migliori relative agli alimenti a km 0. Nonostante facciano parte dello stesso criterio, si parla di "categorie di prodotto" relativamente al biologico, mentre ci si riferisce a "prodotti" quando si chiedono percentuali migliorative di km 0. Si chiede di specificare se il punteggio massimo (10) sia da dividere in maniera equa tra offerte migliorative di biologico e offerte migliorative di km 0 (5 + 5), ovvero si chiede di specificare la modalità di attribuzione/eventuale suddivisione del punteggio. Si fa infatti presente che per quanto riguarda le "categorie di prodotto" degli "Alimenti provenienti da produzione biologica", se è vero che verrà attribuito 1 punto per ciascun 10% in più rispetto a quanto già richiesto da Capitolato, va da sé che – per raggiungere il massimo punteggio (10) – basterà dichiarare di offrire, anche solo per alcune delle categorie in elenco, una percentuale superiore al 10% rispetto a quanto già richiesto dal Capitolato (es.: categ. Frutta, ortaggi, legumi cereali -> + 30% = 3 punti; categ. Prodotti da forno, pasta, riso, farine -> +20% = 2 punti; categ. Carne bovina -> + 50% =5 punti. Totale: 10 punti). In tal modo, è giusto intuire che si raggiungerebbe il massimo risultato anche senza offrire il 10% in più rispetto a quanto richiesto da Capitolato di alimenti provenienti da produzioni a km zero? Se così non fosse, si chiede di fare un esempio per esplicitare al meglio la modalità di attribuzione del massimo punteggio. c) Si chiede di elencare gli "alimenti provenienti da produzione a km zero", così da poter offrire la relativa percentuale migliorativa per	1) Il servizio non è destinato anche alla Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado di Via Po. Si allega tra la documentazione di gara il file con l'elenco dei plessi scolastici con l'indicazione degli indirizzi; 2) Al quesito si è già risposto nelle precedenti faq. Gli alimenti provenienti da produzione a km zero dovranno essere individuati all'interno dei prodotti che saranno previsti nei menù.

uno o più di questi. Cordiali saluti	
Domanda	Risposta
In riferimento alla gara in oggetto al fine di valutare correttamente tutte le circostanze Generali e particolari che influiscono nella determinazione economica della commessa, in particolare il costo della manodopera, siamo a richiedere di chiarire quanto segue. Riguardo l'allegato n. 3 ELENCO DEL PERSONALE siamo a richiedere: - la ripubblicazione dell'elenco poiché alcune colonne risultano di difficile lettura, in particolare l'indicazione degli scatti di anzianità, indennità varie, buoni pasto, altri benefit; - l'indicazione se tutto il personale è assunto su 10 mesi annui corrispondenti ai mesi di servizio di refezione scolastica. Diversamente siamo a richiedere di specificare quali figure sono invece assunte su 12 mesi annui Riguardo il numero dei pasti annui siamo a richiedere: - di chiarire il numero dei pasti annui previsti, in multiporzione, per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria dato che quanto indicato nel capitolato all'art. 2 lettera a) sono indicati pari a n. 457.500 pasti annui (come precisato nell'allegato 1 – dettaglio pasti), invece nell'allegato n. 1 dettaglio pasti sono indicati n. 493.339 pasti annui. Tale differenza non può considerarsi trascurabile poiché genera una differenza di € 179.195,00 annuo - di pubblicare il numero dei pasti effettivamente erogati negli ultimi due anni (2023 e 2024) suddiviso nelle seguenti tipologie di servizio: a) Ristorazione scolastica a) Centro sociale Anziani b) Asili Nido b) Sc. Infanzia S. Marco c) Centri diurni Disabili d) pasti a domicilio (anziani e disabili Vi ringraziamo anticipatamente. cordiali saluti	In risposta ai quesiti si rileva che: -l ` elenco del personale è già stato ripubblicato tra la documentazione di gara; -utilizzando i dati presenti nell'allegato n. 3 ELENCO DEL PERSONALE è possibile individuare il periodo di assunzione di ciascun dipendente applicando la formula: costo annuo/costo orario/ore settimanali; -riguardo al numero di pasti si è già risposto nelle precedenti faq.
Domanda	Risposta
La scrivente società ha interesse a formulare l' offerta per la partecipazione alla gara in oggetto e a tal fine ha partecipato al sopralluogo disposto in data 27 marzo 2025 nei quattro centri di cottura (via Po – scuola infanzia San Marco – asilo nido “Il Trenino” – asilo nido “Piccolo Mondo”) e in quattro refettori proprio anche in virtù della prescrizione obbligatoria della lex specialis che lo definisce obbligatorio e necessario al fine di far conoscere i luoghi in cui dovrà essere svolto il servizio oggetto dell'affidamento Con la presente, facendo seguito al sopralluogo effettuato per la gara in oggetto, si contesta che durante la visita non è stato consentito alla scrivente tramite i suoi delegati tecnici presenti l'accesso ai lastrici di copertura dei refettori e del centro cottura . la lex specialis prevede per l'	

attribuzione del punteggio alla parte del progetto tecnico "Valutazione del progetto: modello organizzativo e pianificazione delle attività volte a garantire l'efficacia e l'efficienza dei servizi la assegnazione di oltre 40 punti tra gli altri al Piano di interventi di manutenzione ordinaria previsto per l'intera durata dell'appalto in cui inserisce appositamente il rinnovo delle impermeabilizzazioni nonché ulteriore punteggio per per interventi di manutenzione straordinaria in relazione "rinnovo delle impermeabilizzazioni oltre che di insonorizzazioni del centro cottura e dei refettori. Tali interventi possono essere descritti previsti e stimati nel calcolo dell'offerta economica solo attraverso una verifica icta oculi dello stato delle impermeabilizzazioni con accesso ovviamente ai lastrici dei locali interessati , diversamente si favorirebbe esclusivamente l' attuale gestore uscente che conosce da anni la struttura edilizia . Ad oggi ancora non vengono pubblicate le planimetrie e o relazioni tecniche sullo stato dei lastrici e dei citati locali e relazioni lo stato attuale corredate da foto esplicative . Come è noto, la S.A. deve mettere l'O.E offerente nelle condizioni di conoscere nel modo più esaustivo possibili tutte le circostanze e le condizioni perché l'offerta da formulare sia la migliore possibile e, pertanto, non potrà essere formulata un'offerta calibrata in assenza della conoscenza di tutte le informazioni necessarie, tra le quali vi è la completa ed esaustiva conoscenza dello stato dei luoghi, e dunque anche dei refettori. La funzione Del sopralluogo è strumentale a garantire una completa ed esaustiva conoscenza dello stato dei luoghi e alla miglior valutazione degli interventi da effettuare (cfr. Cons. Stato, Sez. V, 19 gennaio 2021 n. 575; Cons. Stato, III, 12 ottobre 2020, n. 6033; VI, 23 giugno 2016, n. 2800; IV, 19 ottobre 2015, n. 4778) L'art. 92 del Codice degli Appalti (D. Lgs n. 36/2023) ha confermato l'impianto del vecchio Codice, così come confermato dalla giurisprudenza, considerando la visita dei luoghi anche come parametro per la fissazione dei termini di gara, con la conseguenza che in assenza di un sopralluogo completo che preveda la visita ai lastrici dei refettori e centro cottura che invece è stata ingiustificatamente omessa, la scrivente non è stata messa nelle condizioni di formulare la migliore offerta e, pertanto, deve beneficiare di un rinvio dei termini per la presentazione della gara . Pertanto il sottoscritto Amministratore Unico fa istanza con la presente , stante l'esiguità del termine tra la concessione di un ulteriore sopralluogo e la presentazione dell'offerta, di accordare una proroga per la presentazione dell'offerta,

Per il sopralluogo dei lastrici andrebbero garantite condizioni di sicurezza che comporterebbero un notevole impegno di spesa anche inutile considerato che non si evidenziano infiltrazioni.

onde consentire la più proficua valutazione nell'interesse pubblico per la migliore offerta per l'operatore economico. L'occasione è gradita per porgere cordiali saluti.	
Domanda	Risposta
Buongiorno, con la presente sottoponiamo il seguente chiarimento: Capitolato Art.3 paragrafo 4 pag.5 "Le spese relative a tutte le utenze e quelle legate all'ottenimento delle autorizzazioni sanitarie e di legge, inerenti al servizio oggetto dell'appalto, saranno ad esclusivo carico del soggetto aggiudicatario." A riguardo si chiede a) se i refettori attualmente sono dotati della Scia di somministrazione; b) se tutti gli eventuali lavori necessari per l'ottenimento delle autorizzazioni sia strutturali che di sicurezza, richiesti dalle autorità competenti saranno sostenuti dal Comune, nel caso di risposta negativa si chiede di rappresentare in quale voce di costo indicato nella tabella per la determinazione della base d'asta sono state considerati tali oneri. Art.5.7 pag.9 Arredi, attrezzature e locali." La ditta aggiudicataria si assume l'onere della conservazione e della manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture, degli arredi e delle attrezzature nell'allegato 2- Elenco attrezzature al presente Capitolato (a titolo esemplificativo ma non esaustivo descritte: lavelli, lavastoviglie, frigoriferi, carrelli termici) e la loro sostituzione in caso di rottura o inadeguatezza. Qualora la ditta aggiudicataria reputi necessaria l'integrazione o la sostituzione di attrezzature, pentolame etc. potrà farlo a propria cura e spese, previa comunicazione all'Ufficio. Le attrezzature sostituite o aggiunte, rimarranno di proprietà del Comune senza che la ditta aggiudicataria abbia diritto a rimborsi o pagamenti di alcun genere. La Ditta dovrà prevedere l'insonorizzazione a proprie spese, anche graduale, dei refettori esplicitandone le modalità in sede progettuale. All'atto della presa in consegna dei locali e delle attrezzature della cucina è redatto un verbale, sottoscritto dalle parti, per l'inventariazione dei beni e delle attrezzature nello stato in cui si trovano." Inoltre nel disciplinare, in riferimento ai criteri premiali al punto 1.3 sono previsti 5 punti per la sostituzione delle lavastoviglie entro il primo anno di affidamento. A riguardo si chiede a) se i costi relativi agli investimenti per l'insonorizzazione e per le eventuali sostituzione delle attrezzature sono stati considerati nella determinazione della base d'asta e in quale voce della scomposizione della prezzo a base d'asta indicato a pag.5 del Capitolato, atteso che la stima prevista non potrà ricadere ne nella voce delle manutenzioni ne delle	a) se i refettori attualmente sono dotati della Scia di somministrazione RISPOSTA I refettori sono dotati della SCIA di somministrazione b) se tutti gli eventuali lavori necessari per l'ottenimento delle autorizzazioni sia strutturali che di sicurezza, richiesti dalle autorità competenti saranno sostenuti dal Comune, nel caso di risposta negativa si chiede di rappresentare in quale voce di costo indicato nella tabella per la determinazione della base d'asta sono state considerati tali oneri RISPOSTA Eventuali costi per l'ottenimento delle autorizzazioni sono a carico dell'Impresa aggiudicataria a) se i costi relativi agli investimenti per l'insonorizzazione e per le eventuali sostituzione delle attrezzature sono stati considerati nella determinazione della base d'asta e in quale voce della

spese generali. b) nella stessa tabella indicata all'art 4 pag 5 del Capitolato, in merito alla determinazione del costo pasto non viene considerato alcun utile per l'Aggiudicatario, vogliate chiarire come sia possibile atteso che il prezzo base d'asta deve consentire la remuneratività della fornitura per l'operatore economico. Ed essere adeguata e congrua a garantire la qualità delle prestazioni. Costituisce principio giurisprudenziale consolidato in materia quello per cui gli appalti pubblici devono pur sempre essere affidati ad un prezzo che consenta un adeguato margine di guadagno per le imprese. Art. 11 punto 8 e 9 pag. 15 recita: L'Aggiudicatario è obbligata per l'attività del Centro di Cottura di Via Po a dotarsi del Parere Igienico sanitario rilasciato dalla ASL competente prima dell'inizio dell'erogazione del servizio, in conformità delle prescrizioni dell'Ordinamento igienico sanitario e edilizio vigenti e a presentare la necessaria SCIA alimentare. In caso contrario non potrà essere esercitata l'attività di Centro di Cottura e l'aggiudicazione dell'appalto verrà revocata senza altra formalità. A riguardo si chiede se: a) Il centro cottura è attualmente dotato di Scia e/o se allo stato attuale vi sono delle prescrizioni a cui bisogna ottemperare; b) Se tali costi sono stati considerati nella determinazione della base d'asta. c) Inoltre relativamente al punto 9 chiediamo conferma che trattasi di refuso atteso che l'Aggiudicatario non possa rispondere per l'eventuale inadeguatezza del Centro Cottura Comunale o sopperire alle eventuali prescrizioni preesistenti all'atto della gara. A seguito dei sopralluoghi effettuati abbiamo rilevato che in merito alla somministrazione dell'acqua vi sono installati in quasi tutti i refettori i filtri dell'acqua in prossimità dei lavelli o dei beverini appositamente installati, a riguardo si chiede: a) Se la proprietà è del Comune; b) In capo a chi sono da considerare le manutenzioni e le relative analisi dell'acqua. c) Nel caso che le stesse ricadono sull'operatore economico indicare il fornitore di riferimento. Si chiede altresì: d) Di precisare in capo a chi vanno considerati i costi relativi alle disinfezioni e alle derattizzazioni sia dei locali del centro cottura di Via Po che di tutti i refettori. e) Di precisare se la dotazione di piatti riutilizzabile e delle posate di inizio servizio sono in carico al Comune o sono da considerare in capo all'impresa Aggiudicataria e anche in questo caso specificare in quale voce di costo sono considerate. f) In alcuni refettorio e in particolare quelli che non vengono utilizzati o utilizzati parzialmente è richiesta la riattivazione degli stessi, si chiede pertanto di chiarire in capo a chi sono da

la scomposizione della prezzo a base d'asta indicato a pag. 5 del Capitolato, atteso che la stima prevista non potrà ricadere né nella voce delle manutenzioni né delle spese generali RISPOSTA Tutti i costi relativi agli interventi di manutenzione rientrano nella voce Costo manutenzione b) nella stessa tabella indicata all'art 4 pag 5 del Capitolato, in merito alla determinazione del costo pasto non viene considerato alcun utile per l'Aggiudicatario, vogliate chiarire come sia possibile atteso che il prezzo base d'asta deve consentire la remuneratività della fornitura per l'operatore economico. Ed essere adeguata e congrua a garantire la qualità delle prestazioni. Costituisce principio giurisprudenziale consolidato in materia quello per cui gli appalti pubblici devono pur sempre essere affidati ad un prezzo che consenta un adeguato margine di guadagno per le imprese RISPOSTA L'utile di impresa rientra nelle spese generali a) Il centro cottura è attualmente dotato di Scia e/o se allo stato attuale vi sono delle prescrizioni a cui bisogna ottemperare RISPOSTA Per il centro di cottura è stata presentata la SCIA b) Se tali costi sono stati considerati nella determinazione della base d'asta RISPOSTA Tutti i costi relativi alle manutenzioni sono valutati nella voce Costo manutenzione c) Inoltre relativamente al punto 9 chiediamo conferma che trattasi di refuso atteso che l'Aggiudicatario non possa rispondere per l'eventuale inadeguatezza del Centro Cottura Comunale o sopperire alle eventuali prescrizioni preesistenti all'atto della gara RISPOSTA L'Aggiudicatario dovrà presentare la propria SCIA e dotarsi di parere igienico sanitario a) Se la proprietà è del Comune RISPOSTA Tutti gli erogatori d'acqua presenti nei refettori sono di proprietà del Comune b) In capo a chi sono da considerare le manutenzioni e le relative analisi dell'acqua RISPOSTA Le manutenzioni degli erogatori dell'acqua e le analisi dell'acqua sono a carico dell'impresa Aggiudicataria c) Nel caso che le stesse ricadono sull'operatore economico indicare il fornitore di riferimento. RISPOSTA Il fornitore è individuato dall'impresa Aggiudicataria d) Di precisare in capo a chi vanno considerati i costi relativi alle disinfezioni e alle derattizzazioni sia dei locali del centro cottura di Via Po che di tutti i refettori RISPOSTA I costi delle disinfezioni e derattizzazioni sia dei locali del centro cottura di Via Po che di tutti i refettori sono a carico dell'impresa Aggiudicataria e) Di precisare se la dotazione di piatti riutilizzabile e delle posate di inizio servizio sono in carico al Comune o sono da considerare in capo all'impresa Aggiudicataria e anche in questo caso specificare in quale voce di costo sono considerate RISPOSTA I piatti e le posate sono di proprietà del Comune e messe a disposizione dell'impresa aggiudicataria f) In alcuni refettori e in particolare quelli che non vengono utilizzati o utilizzati parzialmente è richiesta la riattivazione degli stessi, si chiede pertanto di chiarire in capo a chi sono da considerare i costi dei lavori da effettuare e dove sono considerati nella determinazione della base d'asta RISPOSTA Gli interventi rientrano tra le offerte migliorative punto 2.2 dei criteri di valutazione, i costi sono a carico dell'impresa Aggiudicataria e rientrano nella voce di costo relativa alla manutenzione.

considerare i costi dei lavori da effettuare e dove sono considerati nella determinazione della base d'asta. In attesa di cortese riscontro, porgiamo cordiali saluti.	
Domanda	Risposta
Buongiorno, con la presente siamo a chiedere una proroga del termine di presentazione delle offerte di almeno 15 giorni. La suddetta richiesta trova fondamento nel breve lasso di tempo intercorrente tra la data di pubblicazione della documentazione di gara e la scadenza della stessa. In particolare, si ritiene opportuno evidenziarne le motivazioni: complessità della procedura, della necessità di elaborare una relazione tecnica adeguata e di predisporre una corretta analisi dei costi per presentare una congrua offerta economica. La rilevanza delle motivazioni sopra esposte si riflette anche nell'interesse della Stazione Appaltante a ricevere le migliori offerte. Certi di un riscontro positivo alla suddetta richiesta porgiamo cordiali saluti.	La RICHIESTA DI PROROGA, motivata con la presunta brevità del termine per la presentazione delle offerte, NON PUO' ESSERE ACCOLTA. Il termine decorrente dalla trasmissione del bando di gara ai sensi dell' art.84 del Codice dei Contratti Pubblici - avvenuta il 06.03.2025 - e il termine ultimo per la presentazione delle offerte - 15.04.2025 - è ampiamente superiore a quello minimo di 30 giorni fissato dall' art.71 del medesimo Codice. Parimenti, anche tra la data dell' avvenuta pubblicazione in piattaforma - 11.03.2025 - e la data di scadenza del 15.04.25 decorrono 35 giorni. Si ritiene che lo svolgimento dei sopralluoghi obbligatori nei tempi previsti, la risposta agli innumerevoli quesiti posti e la previsione, su richiesta, anche di sopralluoghi facoltativi, abbiano messo gli aspiranti partecipanti nelle condizioni di elaborare le proprie offerte, nello specifico quelle tecniche, dato che non è contemplata l' offerta di un ribasso sulla base di gara. Si evidenzia, infine, che la prossima scadenza del contratto in corso impone all' Amministrazione di procedere senza indugio con l' iter della presente gara per giungere ad individuare nei termini prescritti il futuro contraente.
Domanda	Risposta
Oggetto: Richiesta chiarimenti in merito alle attrezzature rilevate durante il sopralluogo. Con riferimento alle attrezzature visionate in occasione del sopralluogo, si chiede cortesemente di precisare se le stesse resteranno a disposizione del gestore e se siano da considerarsi di proprietà dell'Ente, pur non essendo incluse nell'allegato 2 - Elenco Attrezzature. In particolare, si fa riferimento ai seguenti beni: • Contenitori in acciaio Gastronorm; • Contenitori per il trasporto tipo Polibox; • Contenitori per trasporto frutta e pane; • Contenitori per trasporto piatti e posate; • Contenitori per diete speciali; • Contenitori di servizio presenti nel centro cottura e nelle cucine; • Mestolame presente nel centro cottura e nelle cucine; • Carrelli presenti nelle cucine e nelle scuole, utilizzati per la distribuzione; • Piatti da lavastoviglie per le diverse portate (primo, secondo, contorno); • Stoviglie in acciaio (forchette, coltelli, cucchiaini); • Bicchieri da lavastoviglie; • Brocche per la distribuzione dell'acqua; Si richiede inoltre, ove possibile, di aggiornare l'elenco delle attrezzature di proprietà dell'Ente includendo i suddetti materiali, qualora ne facciano parte. Ringraziando per la collaborazione, si resta in attesa di un cortese riscontro.	La seguente attrezzatura è di proprietà dell'Ente e resterà a disposizione della Ditta aggiudicataria: Contenitori in acciaio Gastronorm 280 varie misure Contenitori per il trasporto tipo Polibox 180 Contenitori per trasporto piatti e posate 20 Contenitori per diete speciali 60 Mestolame presente nel centro cottura e nelle cucine Mestoli grandi 10 Mestoli medi 10 Mestoli piccoli 5 Pinze 15 Palette 10 Schiumarole 10 Carrelli 40 Piatti da lavastoviglie 1850 Piani 1500 Fondi Forchette 1500 Coltelli 900 Cucchiaini 1500 Brocche per la distribuzione dell'acqua 80

Criteri punteggio documentazione tecnica	
Nome criterio/sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile
VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA	
VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA	100.00
Totale criterio	100.00
Totale	100.00

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta tecnica
Offerta tecnica
Eventuali documenti integrativi
Eventuale contratto di avvalimento in caso di avvalimento premiale
progetto di assorbimento