C.U.C.
CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
AREA VASTA BRESCIA

FAQ

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNALE DAL 01/09/2018 AL 31/08/2025 NEL COMUNE DI VILLA CARCINA (BRESCIA) - NEL RISPETTO DEI C.A.M. DEL SETTORE DI CUI AL D.M. DEL 25/07/2011

PROCEDURA APERTA CON PUBBLICAZIONE DI BANDO AI SENSI DELL ART 60 D LGS 50/2016

CIG MASTER: 7496039711

QUESITO 1. In riferimento alla procedura siamo a formulare i seguenti chiarimenti: - Con riferimento alla Parte VII Art. 1 del capitolato tecnico, siamo a chiedere conferma della possibilità di sostituzione del centro cottura a disposizione dell'organizzazione nel corso dell'appalto, attenendosi in ogni caso ai requisiti previsti dal medesimo articolo.

R: La risposta al quesito è affermativa. Come correttamente considerato dal concorrente, nel caso proposto sarà fondamentale il rispetto integrale dei requisiti previsti dall'Allegato 1 - Capitolato tecnico e dall'offerta tecnica formulata dal concorrente che, per le caratteristiche del centro cottura proposto, risulta vincolata delle prescrizioni dello stesso Allegato 1"

QUESITO 2. Con riferimento alla Parte VI - Specifiche della fornitura - Il sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti punto 3 del Capitolato tecnico, viene menzionato Allegato 2. Nella documentazione di gara pubblicata sul sito del Comune non abbiamo trovato alcun Allegato 2. Si chiede conferma che trattasi di refuso.

R: Si conferma che il riferimento all'Allegato 2 è un refuso.

QUESITO 3. Con la presente sono cortesemente a richiedere le planimetrie di tutti i locali della Scuola dell'Infanzia di Villa Via Lombardia, in particolare del Centro di cottura e dell'area sotterranea.

R: Le planimetrie richieste sono state caricate e visionabili collegandosi al seguente link:

http://www.provincia.brescia.it/istituzionale/bando/procedura-aperta-laffidamento-del-servizio-di-ristorazione-comunale-dal-01092018

ERRATA CORRIGE: Al Paragrafo 18.1 del bando di gara, pag. 40, "Tabella Criteri e Punteggi" "A- CENTRO COTTURE DELL'ORGANIZZAZIONE" il totale punteggio è pari a "7" (somma dei due sub criteri 5+2) e non "15" come erroneamente indicato.

QUESITO 4. In ordine alla procedura in oggetto, siamo con la presente a richiedere il seguente chiarimento: - Al punto d dell'art. 6 parte II del Capitolato Tecnico si indica come specifica di servizio che il trasporto dei pasti per la ristorazione a domicilio dovrà avvenire in legame freddo. Garantendo tale sistema il

mantenimento delle caratteristiche dei pasti dal punto di vista igienico-sanitario fino alla successiva riattivazione per il relativo consumo si richiede se la consegna al domicilio degli utenti possa avvenire anche in orario antecedente rispetto alla fascia oraria indicata all?art. 3 parte II del Capitolato Tecnico.

R: La risposta è negativa. L'art. 6 Parte II del Capitolato Tecnico, al punto d) "trasporto in legame freddo di pasti e diete speciali per la ristorazione a domicilio" (pag.10) fa riferimento alla Parte IX "- Specifiche del servizio – il trasporto in legame" nella quale, al punto 2. Lettera b. (pag. 24), si dispone quanto segue:

2. L'Organizzazione deve presentare, nel Progetto Organizzativo-Gestionale, il Piano Organizzativo dei Trasporti, questo deve:

a. ……

b. dare evidenza del rispetto degli orari previsti per i servizi oggetto del presente appalto.

QUESITO 5. Si chiede conferma che come definito a pag. 41 del Disciplinare, al punto C.1 Dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici vengono premiate al massimo 18 giornate, ovvero 6 aggiuntive alle 12 richieste di base, come desumibile da punteggio (0.5 punti * 6 giornate bio massimo da aggiungere alle 12 = 3 punti max.) e che l'indicazione delle 20 giornate a pag. 26 del CSA, Articolo 1 - Asili Nido, le Scuole dell'Infanzia e le Scuole Primarie?, punto e) trattasi di mero refuso.

R: Si conferma che l'indicazione a pag. 26 dell'Allegato 1 del Capitolato Tecnico è un refuso.

QUESITO 6. Relativamente all'impiego dei prodotti ittici, si chiede conferma del recepimento di quanto indicato dai CAM "Criteri Ambientali Minimi" i quali prevedono l'offerta sia di prodotti provenienti da acquacoltura biologica sia di quelli a marchio MSC, consentendo pertanto l'inserimento di pesce da pesca sostenibile (ad es. appunto a marchio MSC) fra i prodotti BIO, equiparabili in fatto di sostenibilità e tutela dell'ambiente.

R: L'Allegato 1 del Capitolato tecnico non nega in nessun modo (e neppure potrebbe) tale possibilità. Anzi alla Parte XII, Articolo 1, comma 1, lettera a, specifica (ma, ovviamente, non ve ne sarebbe necessità) che "sono fondamentali i contenuti … dell'Allegato 1 al DM Ambiente 25 luglio 2011 "Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione".

QUESITO 7. In riferimento al punto 17 Contenuto della Busta economica - Offerta economica viene menzionato il "Modello: Ripartizione percentuale delle componenti di costo e tabella d'ammortamento".Si chiede di fornire il modello summenzionato.

R: Tutta la documentazione di gara è disponibile nella sezione "Amministrazione trasparente – Bandi di gara" del sito web istituzionale della Provincia di Brescia al seguente link: http://www.provincia.brescia.it/istituzionale/bando/procedura-aperta-laffidamentodel-servizio-di-ristorazione-comunale-dal-01092018

Compreso il modello in questione denominato "Tabella costi e ammortamento".

QUESITO 8. In particolare nel disciplinare di gara, ai punti 7 e 8 si richiede che la cauzione riporti l'autentica della sottoscrizione e che sia corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio attestante i poteri di sottoscrizione del fideiussore.

Considerando che le due modalità si equivalgono e che una presuppone l'esclusione dell'altra, si chiede conferma che i punti 7 e 8 possano considerarsi un'alternativa.

R: la presentazione di un documento in originale rilasciato da un istituto di credito o assicurativo in possesso dei requisiti richiesti dal codice per la garanzia a corredo dell'offerta, presuppone il fatto che esso sia veritiero in tutte le sue parti fino a querela del falso, i punti 7 e 8 possono essere considerati dei refusi.

Il Responsabile della CUC

Area Vasta - Sede di Valle Trompia

Arch. Fabrizio Veronesi

(firmato digitalmente)