

FAQ

Bando di gara Servizio Mensa Scolastica

Quesito 1: L' art. 3 del Capitolato d'Oneri recita, al comma a.1): per tutte le sale refettorio/aule sono previste apparecchiature con tovaglie, bicchieri e posate del tipo monouso, e piatti monouso, eventualmente a doppio comparto, in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti. Dette stoviglie o del tipo a perdere o anche del tipo riutilizzabile secondo le norme della corretta prassi igienica, devono essere fornite dall' Impresa e detenute in armadi/contenitori lavabili e disinfettabili.

Si chiede di confermare (o meno) che il riferimento a stoviglie del tipo riutilizzabile, dunque multiuso, sia un mero refuso, atteso che:

1. L'installazione di lavastoviglie nei vari refettori non sarebbe sempre possibile o economicamente conveniente;
2. Le operazioni di pulizia e sanificazione sono a carico del personale scolastico.

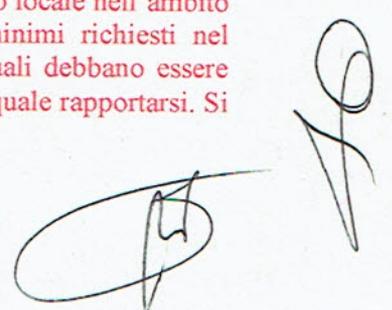
Si chiede di confermare, dunque, che trattasi di refuso e che bicchieri, posate e piatti dovranno essere monouso.

Risposta: Non si tratta di un refuso in quanto le stoviglie "del tipo riutilizzabile", rappresentano un'alternativa alle stoviglie "del tipo a perdere".

Resta inteso che, in entrambi i casi, le stoviglie utilizzate per il servizio (piatti, bicchieri, posate, ecc.) dovranno comunque essere approntate e fornite in kit "monouso" **nel rispetto delle norme della corretta prassi igienica** a cura della D.A., atteso che l'allestimento dei refettori e l'apparecchiatura dei tavoli prima del consumo del pasto, così come lo sbarazzo delle stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio ed il relativo successivo ritiro sono a carico della ditta.

Quesito 2: Si chiede se sia possibile, rimanendo sempre nell'ambito delle complessive 35 pagine, andare oltre le 1-2 facciate in alcuni capitoli, risparmiando le facciate da altri.

- È possibile produrre allegati?
- Si chiede di specificare quale debba essere la base di calcolo sulla quale elaborare l'Offerta: quella degli utenti o quella dei pasti reali (i valori medi giornalieri di consumo). A prima vista, se non abbiamo inteso male, sembrerebbe che i 220.500 pasti previsti annui dovrebbero essere il frutto di una previsione di 1.470 pasti per 150 giorni di servizio. Si conferma? E dunque sui pasti reali che dobbiamo costruire l'Offerta?
- All'Articolo 1 del Capitolato d'Oneri (pagina 3) è scritto L'appalto ha ad oggetto eventualmente anche delle scuole secondarie di 1° grado. L'elenco dell'Articolo 2, invece, riporta due scuole Medie. Si chiede dunque di chiarire se il servizio riguardi anche tali scuole oppure se questa sia solo una eventualità.
- L'Art. 17 del Capitolato d Oneri riporta un elenco (al comma 1) dei prodotti che dovranno essere biologici. Al comma 2 è inoltre specificato che tutti gli alimenti, ad eccezione del pesce e della carne, devono essere certificati in quanto provenienti da coltivazioni biologiche. Orbene, esaurendo il citato elenco tutte le tipologie di derrate necessarie al servizio (ciò riscontrato anche prendendo visione dei menù e della loro composizione), ci chiediamo in cosa possa/debba consistere la proposta di fornitura di ulteriori prodotti biologici di cui a pagina 16 del Bando di Gara. Si chiede dunque di chiarire se quanto riportato all'Art. 17 possa ritenersi un refuso o, in caso negativo, si chiede comunque di esplicitare meglio.
- Si chiede altresì di chiarire quali siano i prodotti di coltivazione e di allevamento locale nell'ambito regionale, e/o i generi alimentari provenienti da sistemi di filiera corta minimi richiesti nel Capitolato d'Oneri. Nel Capitolato d'Oneri non vi è alcuna indicazione di quali debbano essere quelli minimi e dunque la proposta di fornitura richiesta non ha una base sulla quale rapportarsi. Si chiede di chiarire.



- Stessa cosa a proposito di ulteriori prodotti tipici e tradizionali: nel Capitolato d'Oneri non vi è alcuna indicazione di quali debbano essere quelli minimi e dunque la proposta di fornitura richiesta non ha una base sulla quale rapportarsi. Si chiede di chiarire.
- In attesa dei chiarimenti di cui sopra, si chiede di chiarire anche se, come ci sembra di aver capito, i prodotti offerti debbano restare per tutte le categorie di proposta, anche quella di prodotti DOP e IGP nell'ambito dei prodotti presenti nelle ricette allegate ai menu forniti in gara. In caso contrario, si prega di esplicitare la richiesta.
- In capo a chi sia l'onere della rilevazione giornaliera dei pasti presso le scuole.

Si chiede se sia possibile, rimanendo sempre nell'ambito delle complessive 35 pagine, andare oltre le 1-2 facciate in alcuni capitoli, risparmiando le facciate da altri.

Risposta: SI

È possibile produrre allegati?

Risposta: SI se rappresentano il semplice supporto documentale di atti a cui fa rinvio il contenuto delle relazioni.

Si chiede di specificare quale debba essere la base di calcolo sulla quale elaborare l'Offerta: quella degli utenti o quella dei pasti reali (i valori medi giornalieri di consumo). A prima vista, se non abbiamo inteso male, sembrerebbe che i 220.500 pasti previsti annui dovrebbero essere il frutto di una previsione di 1.470 pasti per 150 giorni di servizio. Si conferma? E dunque sui pasti reali che dobbiamo costruire l' Offerta?

Risposta: L'Offerta, come è ovvio, considera tutti i dati forniti dal Capitolato ivi compresi quelli forniti dalla S.A. nell'ambito dell'art.13.

All'Articolo 1 del Capitolato d'Oneri (pagina 3) è scritto L'appalto ha ad oggetto eventualmente anche delle scuole secondarie di I° grado. L'elenco dell'Articolo 2, invece, riporta due scuole Medie. Si chiede dunque di chiarire se il servizio riguardi anche tali scuole oppure se questa sia solo una eventualità.

Risposta: Le due scuole medie riportate nell'elenco dell'art. 2 sono quelle che hanno richiesto il servizio fino ad ora, ma non si può escludere che il numero delle medie da servire possa variare in + o in -.

L' Art. 17 del Capitolato d'Oneri riporta un elenco (al comma 1) dei prodotti che dovranno essere biologici. Al comma 2 è inoltre specificato che tutti gli alimenti, ad eccezione del pesce e della carne, devono essere certificati in quanto provenienti da coltivazioni biologiche. Orbene, esaurendo il citato elenco tutte le tipologie di derrate necessarie al servizio (ciò riscontrato anche prendendo visione dei menù e della loro composizione), ci chiediamo in cosa possa/debba consistere la proposta di fornitura di ulteriori prodotti biologici di cui a pagina 16 del Bando di Gara. Si chiede dunque di chiarire se quanto riportato all'Art. 17 possa ritenersi un refuso o, in caso negativo, si chiede comunque di esplicitare meglio.

Risposta: I prodotti alimentari per la preparazione dei pasti indicati all'art.17 sono da intendersi di base cioè minimi ed essenziali, non escludendo che il concorrente possa proporre ulteriori prodotti biologici migliorativi e compatibili con quelli di base.

Si chiede altresì di chiarire quali siano i prodotti di coltivazione e di allevamento locale nell'ambito regionale, e/o i generi alimentari provenienti da sistemi di filiera corta minimi richiesti nel Capitolato d'Oneri . Nel Capitolato d'Oneri non vi è alcuna indicazione di quali debbano essere quelli minimi e dunque la proposta di fornitura richiesta non ha una base sulla quale rapportarsi. Si chiede di chiarire.

Risposta: Il D.L. n.104/2013 in materia di tutela della salute nelle scuole, indicato nel bando, obbliga le S.A. a prevedere che sia garantita un'adeguata quota di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica, nonché l'attribuzione di un punteggio per le offerte di servizi e forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea", consistente in un'alimentazione in cui prevalgono i prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semintegrali, frutta fresca e secca, verdure crude e cotte e legumi, ect..

Handwritten signature and initials in the bottom right corner of the page.

Stessa cosa a proposito di ulteriori prodotti tipici e tradizionali: nel Capitolato d'Oneri non vi è alcuna indicazione di quali debbano essere quelli minimi e dunque la proposta di fornitura richiesta non ha una base sulla quale rapportarsi. Si chiede di chiarire.

Risposta: I prodotti alimentari per la preparazione dei pasti indicati all'art.17 sono da intendersi di base cioè minimi ed essenziali, non escludendo che il concorrente possa proporre ulteriori prodotti biologici, tipici e tradizionali migliorativi e compatibili con quelli di base.

In attesa dei chiarimenti di cui sopra, si chiede di chiarire anche se, come ci sembra di aver capito, i prodotti offerti debbano restare per tutte le categorie di proposta, anche quella di prodotti DOP e IGP nell'ambito dei prodotti presenti nelle ricette allegate ai menu forniti in gara. In caso contrario, si prega di esplicitare la richiesta.

Risposta: NO, perché i menù allegati agli atti di gara sono solo esemplificativi e riguardano lo scorso anno scolastico.

In capo a chi sia l'onere della rilevazione giornaliera dei pasti presso le scuole?

Risposta: Ai sensi dell'art.3 del Capitolato d'oneri, alla ditta aggiudicataria, spetta l'individuazione, nell'ambito del proprio organico, di addetti per la rilevazione giornaliera dei pasti per mezzo di palmari dati in dotazione ai singoli plessi scolastici da parte dell'Amministrazione.

Quesito 3: Stante l'obbligatorietà - pena esclusione - della effettuazione di un sopralluogo nei centri terminali di consumo presso i plessi scolastici, si chiede a codesta spett.le Stazione Appaltante di fornire, per ciascun plesso scolastico, i riferimenti nominativi ai quali rivolgerci per la validazione della dichiarazione di avvenuto sopralluogo o, in subordine, di indicare inequivocabilmente quale debba essere la modalità corretta per attestare l'effettuazione del sopralluogo?

Risposta: Il bando stabilisce che il partecipante dovrà, pena esclusione, dichiarare, sotto la propria responsabilità, di aver effettuato un sopralluogo nei terminali di consumo presso le scuole. Di tale circostanza sono stati informati i rispettivi Dirigenti scolastici, ai quali è stata data indicazione di validare (in qualunque modo, ossia, attraverso una sigla o altro), ove eventualmente richiesti dalle ditte interessate, l'avvenuto sopralluogo in calce alla delega esibita dall'incaricato del concorrente. Resta fermo che la dichiarazione da presentare nella documentazione di gara è atto proprio del concorrente, da rendersi nella forme della dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà ai sensi del D.P.R. 445/2000.

Quesito 4: In riferimento all'attestazione da Voi richiesta al punto E della documentazione amministrativa, poiché il Reg. CEE del 24/06/1991 n.2092, al punto E è stato modificato e rettificato da numerosi regolamenti europei, si richiede se può essere ritenuta valida la certificazione ICEA (organismo autorizzato dal MiPAF) ai sensi dei reg. UE 834/07 e 889/08?

Risposta: SI

Quesito 5: Si chiede di voler confermare che, in caso di partecipazione in RTI, le certificazioni richieste dal bando di gara (ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, ISO 22005, UNI 10854, OHSAS 18001) debbano essere possedute da ciascuna impresa facente parte del raggruppamento e non dal RTI nel suo complesso.

Risposta: Le certificazioni richieste alla lettera D) del punto 7) del bando di gara devono essere possedute da ciascuna impresa facente parte del raggruppamento.

