
COMUNE DI TITO***SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER IL TRIENNIO
SCOLASTICO 2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024*****CIG - 8877832AB8**

Pubblicazione FAQ pervenute a tutto il 13/09/2021

D.1 ... 01/09/2021 ... al fine di valorizzare economicamente il menù, si chiede di pubblicare le tabelle dietetiche complete di grammature per ogni piatto e relativo ricettario ...

R.1 *L'ente non ha mai ricevuto in dotazione dall'ASP il ricettario, né le grammature del menù primavera estate, che pertanto devono essere mutate, essendo le materie prime identiche, dalle grammature indicate al menù autunno inverno che per opportunità si allega anche alla presente (Allegato 1).*

D.2 ... 02/09/2021 ...

1. Si prega di chiarire se il riferimento ai CAM 2011 riportato all'art. 1 del CSA è da intendersi un refuso essendo ormai in vigore i CAM 2020.
2. Dal momento che all'art.20 del Disciplinare di gara viene richiesto di allegare elenco della documentazione inclusa nella busta, si prega di chiarire se è possibile inserire allegati non computabili nel numero massimo di 30 facciate in formato A4.
3. Si prega di rendere disponibili le planimetrie dei locali, la planimetria generale e le schede di valutazione del servizio di mensa scolastica citati nella documentazione di gara.
4. Si prega di fornire, se disponibile, elenco delle attrezzature di proprietà del Comune suddiviso per refettori e cucina.

R.2 ... In riscontro alla richiesta si chiarisce quanto segue:

1. i riferimenti ai CAM 2011 sono frutto di un mero refuso, gli stessi devono intendersi ai CAM 2020;
2. Si precisa che è possibile allegare, la documentazione ritenuta utile ad esplicitare quanto indicato nella relazione di progetto e quindi depliant, schemi, brochure, certificazioni o quant'altro, confermando che detta relazione/progetto tecnico, dovrà essere comunque contenuta nel limite indicato dal comma 1 dell'art. 20 del disciplinare di gara.
3. Le planimetrie dei locali vengono allegate alla presente comunicazione (Allegato 2);
4. L'elenco delle attrezzature di proprietà dell'Ente, è allegato alla presente comunicazione (Allegato 3);



D.3 ... 02/09/2021 ... Con la presente si inoltrano i seguenti chiarimenti:

1. si chiede relativamente all'elenco del personale attualmente impiegato (art.22 del capitolato) la ripartizione rispetto al totale dipendenti come da elenco all'art. 22 del capitolato, per ciascun plesso posto in Gara.
2. Si chiede se attualmente presso il Comune di Tito è in vigore la raccolta differenziata e se la tassa sui rifiuti è a carico del Comune. In caso contrario se a carico della Ditta Aggiudicataria di conoscere l'importo annuo relativo al pagamento della tassa.
3. In funzione dei sopralluoghi obbligatori, si chiede la planimetria in formato pdf dei locali cucina e refettori di ciascun plesso posto in gara con i mq.
4. Si chiede di conoscere l'elenco di tutte le attrezzature, fisse e mobili, comprese quelle utilizzate per la veicolazione dei pasti (contenitori termici e/o isotermitici) di proprietà del comune di Tito, presenti nei plessi e nella cucina ubicata nella scuola d'infanzia di Tito Scalo.
5. Si chiede di riportare la formula utilizzata per l'attribuzione dei 20 punti relativi all'offerta economica come riportato a pag. 26 del disciplinare.
6. Si chiede di meglio specificare la tipologia di contenitori da utilizzare per il trasporto dei pasti caldi dal centro cottura ai plessi esterni contenenti all'interno i pasti in gastronomia d'acciaio, ovvero, se gli stessi contenitori devono essere termici o isotermitici, a differenza dei pasti freddi dove si specifica nella documentazione di gara, chiaramente l'utilizzo di contenitori isotermitici con piastre refrigeranti.

R.3 in risposta ai quesiti sopra elencati si specifica quanto segue:

1. non è possibile fornire la ripartizione del personale per plesso, in quanto l'organizzazione del servizio è in capo all'operatore economico e comunque può subire variazioni in base alle diverse esigenze;
2. Si conferma che presso il Comune di Tito è in vigore la raccolta differenziata, non è previsto il pagamento di alcuna tassa in capo all'operatore economico;
3. Le planimetrie dei locali vengono allegate alla presente comunicazione (Allegato 2);
4. L'elenco delle attrezzature di proprietà dell'Ente, è allegato alla presente comunicazione (Allegato 3);
5. Si conferma che la formula per l'attribuzione dei punteggi riferiti all'offerta economica è quella riportata a pag. 26 del Disciplinare, $C_i = R_a/R_{max}$. Per le procedure si rimanda a quanto ivi descritto;
6. I contenitori devono essere isotermitici.



D.4 ... 03/09/2021 ... si chiede elenco dettagliato dell'attrezzatura presente presso i vari centri cottura e refettori di proprietà di tale spettabile ente ...

R.4 ... L'elenco delle attrezzature di proprietà dell'Ente, è allegato alla presente comunicazione (Allegato 3).

D.5 ... 04/09/2021 ... in merito al bando "servizio mensa scolastica per il triennio 2021/2024 CIG 8877832AB8" si chiede delucidazione in merito al requisito "**C**" ovvero che il 70% del fatturato deve essere conseguito esclusivamente nel settore oggetto di appalto (mensa/refettorio scolastico) chiediamo: può partecipare la nostra azienda che ha il fatturato idoneo ma non esclusivo come mensa/refettorio scolastico ma anche mensa/refettorio di comunità?

R.5 *In riscontro al quesito formulato in considerazione della tipologia di servizio reso, si conferma che il servizio di mensa/refettorio di comunità può essere assimilato al servizio mensa/refettorio scolastico e pertanto il requisito descritto al richiamato punto "**C**" dell'art. 10 del disciplinare di gara, può essere assolto anche con la dimostrazione dell'avvenuto espletamento del servizio di mensa/refettorio di comunità.*

D.6 ... 09/09/2021 ... Rileviamo delle ripetizioni nei criteri di attribuzione dei punteggi:

- 1) sia al punto a1 che a2 si fa riferimento alle modalità di selezione e controllo adottate nei confronti dei fornitori
- 2) sia al punto a2 ed a3 si fa riferimento alla conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti.

Al fine di rispondere correttamente alle vs richieste si chiede di esplicitare la distinzione dei suddetti criteri.

R.6 *In riferimento al chiarimento di cui alla mail sotto riportata si precisa che:*

*1) al punto A1 si fa riferimento alle modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei fornitori della **filiera corta e locali**, mentre al punto A2 si fa riferimento alle modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti **dei propri fornitori**. In questa categoria vi rientrano i propri fornitori convenzionali, ad esempio il fornitore della pasta.*

*2) nel punto A2 si fa riferimento alla conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti, con particolare riferimento alla gestione degli **ingredienti biologici come stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008**. Durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli., mentre nella A3 alla conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti in generale.*

In nessuno dei casi si tratta di ripetizioni, ma di differenziazioni tra prodotti biologici - locali e convenzionali.

Dalla Centrale Unica di Committenza, li 15/09/2021