

**OGGETTO** : Procedura negoziata per affidamento servizio refezione scolastica, mensa dipendenti comunali e fornitura derrate asilo nido – periodo: 11/09/2019 – 31/08/2021, ripetibile per un massimo di anni uno –  
CIG: 789729914D.

**Informazioni e/o chiarimenti a seguito di quesiti posti dalle ditte partecipanti**

**TERZA EMISSIONE**

1) Con riferimento alla domanda e risposta n.13 delle FAQ, in merito alla categoria “altri prodotti”, si chiede di precisare se vale quanto indicato a pag.2 del disciplinare di gara ossia: (*per ogni altro prodotto verrà attribuito un punto, fino ad un massimo di 2 punti*) e quindi max 2 prodotti, oppure quanto indicato nella faq: ossia i 2 punti conteggiati proporzionalmente in base al numero offerto.

**R: Si conferma quanto indicato nella FAQ n. 13, anche se in contrasto con il disciplinare, nell'intento di offrire una migliore qualità del servizio.**

=====

2) Con riferimento alla domanda e risposta n.14 delle FAQ, in cui si indica che *gli allegati richiesti nel capitolato dovranno comunque essere forniti....*: si chiede di confermare se gli stessi vanno presentati indipendentemente dalla necessità o meno di produrre ulteriore documentazione (es: schede tecniche, tabelle esplicative ecc.), contrariamente a quanto previsto a pag. 4 del disciplinare e venendo meno all'esigenza di illustrazione esaustiva e sostanziale del progetto tecnico in un max di 8 facciate. Se venisse confermato il disciplinare, si chiede di confermare la non esclusione in caso di mancata presentazione di ogni allegato.

**R: Si ribadisce che il progetto/offerta tecnica, contenuto in massimo 8 facciate, dovrà contenere tutti gli elementi di cui all'art. 1 del CdA e quelli del punto 5.b.1 del Disciplinare. Ogni elemento integrativo (piantine, grafici, schede tecniche, tabelle esplicative, ecc) non sono pertanto richieste a pena di esclusione ma possono costituire elementi utili al fine di meglio esplicitare il contenuto della proposta tecnica.**

=====

3) In riferimento al punto 2 del progetto tecnico: “*fornitura di prodotti locali provenienti da produzione locale.....*” : si chiede se con il termine di locale può essere intesa la PRODUZIONE degli alimenti nella Provincia di Torino e/o entro 60 km, considerata la difficoltà di reperibilità di attività produttive per le specifiche categorie merceologiche adatte ad un servizio di ristorazione collettiva, nella sola zona delle Valli di Lanzo.

**R. L'amministrazione ritiene essenziale la fornitura di prodotti provenienti dall'Unione Montana indicata nel Disciplinare.**

=====

4) Nella tabella relativa ai punteggi assegnati nell'offerta tecnico-qualitativa a pag. 3 del disciplinare è stata erroneamente riportata la dicitura UNI EN ISO 20000:2005 relativa alla sicurezza alimentare, mentre la norma corretta è la ISO 22000:2005. Riteniamo utile venga pubblicato questo chiarimento.

**RISPOSTA: Si conferma che la norma corretta relativa alla sicurezza alimentare è la ISO 22000:2005.**

=====

5) In riferimento all'art. 10 punto 7 del Csa, è corretta l'interpretazione che le attrezzature attualmente di proprietà dell'attuale gestore e quindi che verranno sostituite, al termine dell'appalto resteranno tutte di

proprietà dell'ente e non più della D.A.? Mentre per le attrezzature di nuovo inserimento resteranno di proprietà della D.A. salvo diversa decisione da parte dell'Amministrazione comunale?

**RISPOSTA: Con "attrezzature sostituite" si intendono quelle di proprietà comunale che nel corso dell'appalto si sono guastate e che quindi il gestore ha dovuto sostituire.**

**Quelle invece "sostituite" in quanto mancanti essendo di proprietà del precedente gestore, al termine dell'appalto rimarranno di proprietà della D.A. salvo la possibilità di cederle all'amministrazione per una quota non superiore al 25% del prezzo di acquisto.**

#### **ALTRE INFORMAZIONI**

A) In riferimento alla richiesta delle planimetrie dei locali in formato dwg, in allegato alla presente si trasmette il file relativo ai locali del Centro cottura presente presso la scuola dell'infanzia. Purtroppo le altre planimetrie non sono disponibili nel formato richiesto.

B) In riferimento a quanto indicato a pag. 10 art. 6.2 del Capitolato, si rettifica nel modo seguente:

"Per la Scuola Primaria: scodellamento nei piatti delle singole pietanze e distribuzione dei medesimi ai tavoli. Si richiede pertanto per tale tipologia di distribuzione:

- Piatti in melanina (e non "*in plastica monouso*")
- Bicchieri in plastica riutilizzabile ( e non "*in plastica monouso*")
- Posateria in acciaio (e non "*plastica trasparente monouso*").

Ceres, 17.6.2019

Il Responsabile del Procedimento  
(Maria Rita Perino)