



# Città di Oria

PROVINCIA di BRINDISI

## SETTORE II

SERVIZI SOCIALI E SCOLASTICI

prot. n. 16827/2016  
del 6/10/2016

### SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI AGLI ANZIANI E/O SOGGETTI IN CONDIZIONI DI FRAGILITA' SOCIALE PREVIA REALIZZAZIONE DELLE OPERE DI COMPLETAMENTO EDILI ED IMPIANTISTICHE, ALLESTIMENTO COMPLETO DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE. CIG: 67807102E8

A seguito delle richieste di chiarimenti pervenute alla Stazione Appaltante inerenti la procedura di gara in oggetto, si forniscono i riscontri in forma anonima ai seguenti quesiti:

#### **Quesito n. 1 – cfr. pag. 8 disciplinare di gara.**

L'importo di euro 164.000,00 come fatturato specifico deve essere posseduto globalmente nel triennio antecedente (2013, 2014, 2015) o deve essere posseduto per ogni singolo anno solare?

#### **RISPOSTA**

Il requisito relativo al fatturato specifico si riferisce al triennio e non ad ogni singolo anno solare, pertanto il concorrente deve attestare di aver conseguito un fatturato specifico non inferiore alla soglia di euro 164.000,00 nel triennio.

#### **Quesito n. 2 – cfr. pag. 9 disciplinare di gara**

Quali certificazioni specifiche tra 9001, 14001, 22000 vengono richieste? Il mancato possesso di una delle tre costituisce motivo di esclusione?

#### **RISPOSTA**

Non avendo precisato quale certificazione specifica venga richiesta tra quelle indicate si considera ammissibile il possesso da parte del candidato di una qualsiasi certificazione di qualità, purchè rilasciata da organismi di valutazione della conformità accreditati ai sensi del regolamento (CE) n. 765/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, in conformità alle norme UNI CEI EN ISO/IEC della serie 17000, attinente al settore della ristorazione collettiva.

#### **Quesito n. 3**

L'acquisto del sistema di rilevazione pasti e pagamenti è una fornitura della ditta aggiudicataria e NON subappalto

#### **RISPOSTA**

In risposta al quesito si rimanda all'articolo 12 del capitolato speciale che prevede che: *"l'amministrazione affida all'impresa appaltatrice l'acquisto, l'implementazione ed in parte anche la gestione di un sistema informatico per la gestione delle iscrizioni, la prenotazione e l'addebito di pasti e la gestione del pagamento anticipato"*.

Pertanto, oltre alla fornitura del software, compete all'aggiudicataria anche la gestione dei servizi di rilevazione pasti e pagamenti, che può, eventualmente, essere subappaltata.

#### **Quesito n. 4**

1. Si ritiene soddisfatto il requisito richiesto della certificazione ISO22301:2012 societal security – Business continuity management system dichiarando nella documentazione amministrativa che sarà acquistato il software da una software house produttrice e fornitrice in possesso di tale certificazione?
2. E' corretto intendere che quanto presente sul disciplinare relativamente al possesso della certificazione ISO 22301:2012 non è da prevedere come requisito di partecipazione bensì il possesso di tale Certificazione si prefigura come prerogativa della software house che fornirà il sistema informatizzato alle ditte partecipanti alla gara?

#### **RISPOSTA**

L'interpretazione data dai proponenti i quesiti è corretta, il requisito si ritiene soddisfatto dichiarando nella documentazione amministrativa che sarà acquistato il software da una azienda produttrice e fornitrice in possesso di tale certificazione.

#### **Quesito n.5**

Nelle richieste del V Sottogruppo presenti nella tabella di pag. 38 del Disciplinare, si legge della richiesta della disponibilità per tutta la durata del contratto di un centro cottura di emergenza. E' corretto intendere che tale centro di cottura dovrà possedere adeguata DIA sanitaria al momento della partecipazione alla gara e che tale DIA Sanitaria dovrà essere intestata alla ditta partecipante alla procedura di gara?

#### **RISPOSTA**

Il concorrente deve dimostrare di avere nella propria disponibilità un centro cottura d'emergenza in possesso dei requisiti di esercizio, al fine dell'attribuzione del punteggio non è sufficiente un impegno generico ad avvalersi di centro cottura senza indicazione dello stesso e del titolo di disponibilità.

#### **Quesito n. 6**

Nell'articolo 10 del bando di Gara si legge che la Relazione Tecnica dovrà essere di massimo 80 facciate in carattere Times new roman, dimensione 12, interlinea 1,5. Si chiede se le 80 facciate riportate come limite massimo siano da intendere per l'intera offerta qualitativa e tecnico-gestionale ( quindi dal sottogruppo I al sottogruppo VII) oppure se da queste 80 pagine si intenda esclusa la parte relativa al sottogruppo I.

#### **RISPOSTA**

Nella relazione devono figurare unicamente i campi previsti dall'articolo 10, pertanto possono essere escluse dalle 80 facciate i criteri del I sottogruppo.

#### **Quesito n.7**

A pagina 33 del Bando di Gara, nella parte concernente la relazione tecnica, si legge, fra le altre, la richiesta di un piano alimentare con annessa tabella pesi a cotto delle pietanze e contenuti calorici.

Si chiede di specificare se tale richiesta risulta essere un refuso in virtù del fatto che nessun sottogruppo di valutazione presente nelle pagg. 36-38 del Bando di Gara richiama tali elementi di valutazione.

Nel caso, invece, nel piano alimentare, la tabella pesi a cotto e i contenuti calorici delle pietanze siano effettivamente richiesti, si chiede di indicare in quale sottogruppo debbano essere inseriti e in che modo verranno valutati;

#### **RISPOSTA**

Verranno valutati nel penultimo campo del IV sottogruppo e, in ogni caso, costituiscono elemento essenziale della relazione tecnica, necessario in sede di esecuzione del contratto al fine di definire la controprestazione dell'aggiudicatario e in sede di gara condizione di completezza della relazione e rispondenza all'articolo 10.

#### **Quesito n. 8**

A pagina 33 del Bando di Gara, nella parte concernente la relazione tecnica, si legge, tra le altre, la richiesta di un piano di autocontrollo – sistema di qualità interno, richiesta che non trova spazio anche all'articolo 49 del capitolato speciale d'appalto.

Si chiede di specificare se tale richiesta risulta essere un refuso in virtù del fatto che nessun sottogruppo di valutazione presente nelle pagg. 36-38 del Bando di Gara richiama tali elementi di valutazione.

#### **RISPOSTA**

Verrà valutato nell'ultimo campo del IV sottogruppo e, in ogni caso, costituisce elemento essenziale della relazione tecnica, necessario in sede di esecuzione del contratto al fine di definire la controprestazione dell'aggiudicatario e in sede di gara sede di gara condizione di completezza della relazione e rispondenza all'articolo 10.

#### **Quesito n. 9**

A pagina 33 del Bando di Gara, nella parte concernente la relazione tecnica, si legge, tra le altre, la richiesta di un Piano di Pulizia e Sanificazione, richiesta suffragata da quanto scritto negli articoli 39 e 40 (relativamente alla necessità di presentare delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti sanificanti).

Si chiede di specificare se tale richiesta risulta essere un refuso in virtù del fatto che nessun sottogruppo di valutazione presente nelle pagg. 36-38 del Bando di Gara richiama tali elementi di valutazione.

Nel caso invece il Piano di sanificazione sia effettivamente richiesto, si chiede di indicare in quale sottogruppo debba essere inserito e in che modo verrà valutato.

**RISPOSTA**

In effetti tale elemento non è oggetto di specifica valutazione, ma si ritiene in ogni caso che lo stesso costituisca elemento essenziale della relazione tecnica, necessario in sede di esecuzione del contratto al fine di definire la controprestazione dell'aggiudicatario e in sede di gara, condizione di completezza della relazione stessa.

**Quesito n. 10**

Nell'articolo 58 del capitolato speciale d'appalto si legge che le ditte devono presentare già in sede di gara il progetto esecutivo relativo al centro di cottura. E' corretto intendere che tale dicitura sia un refuso e che il progetto esecutivo vada presentato alla spett.le stazione appaltante solo in fase di post-aggiudicazione?

**RISPOSTA**

Si tratta di un refuso.



RESPONSABILE DEL SETTORE  
SERVIZI SOCIALI E SCOLASTICI  
(Antonella Gobbi)