

- **QUESITO**

Relativamente al possesso di tale requisito si richiede:

*“ con riferimento alla capacità tecnica professionale, i concorrenti dovranno dimostrare:*

*a) mediante dichiarazione , resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, di aver gestito, senza contenziosi e con buon esito, nel corso dei **tre anni antecedenti la data di trasmissione del bando alla GUCE almeno un servizio** uguale a quello di gara ( ristorazione scolastica ), **con una produzione di almeno n. 261.000 pasti annui**. Per ristorazione scolastica si intende il servizio rivolto all’utenza presente dalla scuola dell’infanzia alla secondaria di I grado”.*

Fermo ed acclarato il possesso di esperienza relativa alla fornitura presso **un unico committente, non frazionabile**, in capo alla mandataria.

Sulla scorta del tenore letterale di cui sopra, si intende che:

una ditta singola- o mandataria ATI – abbia svolto, ( **per almeno un anno** ) **nel corso dei tre anni antecedenti** la trasmissione del bando ( 2012-2013-2014 ) **almeno un servizio uguale** a quello della Gara con produzione di almeno **261.000 pasti annui**.

Le locuzioni utilizzate: “ nel corso dei tre anni” e almeno un servizio uguale a quello di gara con una produzione di almeno 261.000 pasti annui “ non specifica , ed è anche razionale, in alcun modo “ per ciascun anno” considerando un intero triennio.

Difatti la *ratio* di tale requisito dovrebbe essere quella di testare la capacità di un impresa nell’essere in grado di gestire una fornitura annuale di almeno 261.000 pasti, a nulla rilevando che tale fornitura sia stata poi effettuata per uno, due, tre o più anni.

In pratica si considera, seguendo una ferrea logica, che se un impresa ha avuto la capacità gestionale per un tale appalto per un anno scolastico, nulla vieta che sarà comunque in grado di replicarlo per gli anni successivi.

Interpretando diversamente tale requisito, ed imponendo irrazionalmente tale spropositata prescrizione, si costringerebbe aziende, che abbiano capacità adeguate, dimostrate dall’aver già effettuato tale gestione, a non poter partecipare, ledendo in tal modo, illegittimamente, i presupposti del *favor participationis* e violando i principi dell’art. 97 della Costituzione.

### **RISPOSTA**

Nella locuzione “ uguale a quello della Gara “ è inteso sia che il servizio sia stato di refezione scolastica sia che la produzione dei pasti quantitativamente deve essere pari a 261.000 per ogni anno.

Riguardo il periodo :**tre anni antecedenti la data di trasmissione del bando alla GUCE** non si riferisce agli anni solari né agli anni scolastici ma ai tre anni a ritroso della data di trasmissione del bando alla Guce avvenuta il 9/4/2015.

- **QUESITO**

In caso di ATI, o di avvalimento, come da corretta interpretazione, il requisito così come posto è da intendersi “ non frazionabile “ nel senso che per intero deve essere posseduto dalla mandataria e non in proporzione dalle aziende dell’ATI, ovvero dalla partecipante e non, in maniera frazionata, dalla partecipante e dall’ausiliaria.

A titolo di esempio:

Esempio 1 : ATI

- Impresa A: pasti prodotti 270.000 anno 2013;
- Impresa B: pasti 90.000 anno 2013;
- Conta solo il requisito dell’impresa A, che deve essere mandataria.

Esempio 2: ATI

- Impresa A: pasti prodotti 180.000 anno 2014;
- Impresa B: pasti 90.000 anno 2014
- Totale requisiti: 270.000 pasti; diviene frazionato e pertanto NON AMMISSIBILE

Esempio 3: Avvalimento

- Impresa A: pasti prodotti 180.000 anno 2013;
- Impresa B, ausiliaria pasti 90.000 anno 2013 in avvalimento

Totale requisiti 270.000 pasti; diviene frazionato e pertanto NON AMMISSIBILE

Esempio 4: Avvalimento

- Impresa A: pasti prodotti 80.000 anno 2012;
- Impresa B: ausiliaria: pasti 280.000 anno 2012 in avvalimento
- Totale requisiti 280.000 pasti da parte dell’ausiliario per un unico committente.

**RISPOSTA**

Fermo restante quanto precisato nella risposta al quesito n. **1**, **il requisito non è frazionabile** e ,quindi, in caso di ATI deve essere posseduto per intero dalla mandataria, in caso di avvalimento deve essere posseduto per intero da parte dell’ausiliaria .

- **QUESITO**

**In ordine al requisito della capacità economica e finanziaria:**

b) “dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, dalla quale risulti che l’impresa concorrente ha realizzato negli **ultimi tre esercizi antecedenti la data di trasmissione del bando di gara** ( rectius: 2012-2013-2014 ) alla Gazzetta Ufficiale della Unione Europea e **per i quali risultano alla stessa data già approvati e depositati i relativi bilanci o presentate le relative denunce dei redditi**, un fatturato globale non inferiore a € 5.618.155,35 “.

La scrivente è una Società Cooperativa Sociale e differisce la presentazione dei bilanci alla data del **30 settembre** di ogni anno.

Analogo problema si potrebbe, tuttavia, presentare poi per le altre tipologie di società, le quali possono differire la presentazione dello stesso entro **il 30 giugno** di ogni anno.

Pertanto, per la scrivente, il bilancio relativo al 2014, rientrante nel triennio in considerazione, sarà presentato entro il 30 settembre 2015.

Mentre per le altre tipologie di società lo stesso termine sarà differito al 30 giugno 2015.

In entrambi i casi saranno presentati oltre il termine di presentazione della presente Gara.

In luogo del bilancio, e relativamente alla sola voce “ fatturato globale “, ossia quella voce che in bilancio figura come “ Valore della produzione “, la scrivente, come le altre tipologie di società, presenteranno una autocertificazione relativa alla voce interessata.

Per la scrivente, e le altre società similari, potrebbe presentarsi un problema futuro, in relazione alla dimostrazione dei requisiti di cui all’art. 48 del DLgs 163/2006 e ss.mm. e ii, proprio in relazione a tali bilanci che, ricordiamolo, non essendo stati al momento ancora presentati, giocoforza non possono essere stati inseriti nel sistema AVCPASS ( il cui funzionamento ed efficacia ha messo in difficoltà un numero notevole di Enti e di Imprese : ndr).

Stante le tempistiche di presentazione di detti bilanci, ricordiamolo: 30 giugno e 30 settembre, a seconda delle società , nel caso della seduta dell’8 giugno, la richiesta alla ( eventuale ) ditta sorteggiata per la dimostrazione dei requisiti entro 10 giorni, risulterà impossibile da evadere in quanto, materialmente, detta documentazione non sarà disponibile prima del 15-20 luglio e/o 15/20 ottobre 2015.

In tal caso codesta Stazione Appaltante, riterrà sufficiente come prova le copie delle fatture emesse o attenderà il completamento delle operazioni di controllo all’atto della presentazione dei bilanci?

**RISPOSTA**

**Nel caso specifico ci sono due opzioni:**

Presentazione dei bilanci approvati alla data di trasmissione del bando alla GUCE a seconda della forma giuridica della società, nel senso che se la data di approvazione dell’ultimo bilancio (anno 2014 ) va oltre la data di invio alla Guce del Bando, i bilanci da presentare saranno quelli relativi al triennio 2011-2012-2013 ,ovvero, il concorrente può avvalersi della facoltà prevista alla Sezione II del disciplinare- **Requisiti di Partecipazione** “ *tanto premesso ed anche in considerazione delle disposizioni in materia dettate dall’art. 41, comma 3, del DLgs 163/2006, laddove non sia in grado di presentare le referenze innanzi richieste e/o di attestare quanto innanzi precisato per giustificati e comprovati motivi ( ivi compresi quelli concernenti la propria costituzione ovvero l’inizio delle pertinenti attività), il concorrente può dimostrare la propria capacità economica e finanziaria mediante qualsiasi altro documento adatto allo scopo*”.

- **QUESITO**

Menù

Tra gli allegati inseriti sul sito non vi sono i menù. Si chiede una copia.

**RISPOSTA**

Negli allegati inseriti sul sito non c'è il menù poiché all'art 42 del capitolato d'oneri è ampiamente specificato che l'impresa deve proporre i menù da elaborare secondo le " Linee di indirizzi Nazionale della ristorazione scolastica " e le prescrizioni del Capitolato speciale di appalto . Gli stessi devono essere allegati all'offerta tecnica ed , in caso di aggiudicazione del servizio, dovranno essere validati dalle ASP del Comune di Potenza prima dell'inizio del servizio stesso, come precisato nei precedenti chiarimenti pubblicati sul sito internet del Comune di Potenza - [www.comune.potenza.it](http://www.comune.potenza.it) .

- **QUESITO**

Personale

Negli allegati vi è un prospetto riepilogativo del personale attualmente in forza per l'espletamento del servizio. Tuttavia tale prospetto è solo riepilogativo e non permette un esatto calcolo del costo del personale.

A tale proposito si richiedono:

qualifiche, livelli, mansioni, scatti ( eventuali ) di anzianità e monte ore orario giornaliero per ogni singola unità, non necessariamente nominativa, con la tipologia di contratto applicata, ed attuale allocazione lavorativa.

Tali informazioni rivestono natura necessaria per la formulazione delle offerte tecniche ed economiche.

**RISPOSTA**

Nell'allegato 7 al capitolato d'oneri è indicato il personale per qualifica e monte ore settimanale, in aggiunta si specifica meglio, nel seguente prospetto, qualifica- livello e CCNL applicato. La sede di lavoro del singolo dipendente può cambiare secondo l'organizzazione che l'aggiudicataria vorrà darsi.

<b>N. PERSONALE</b>	<b>QUALIFICA</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>CCNL APPLICATO</b>
6	CUOCO	3°	MULTISERVIZI
3	CUOCO	4°	MULTISERVIZI
1	CUOCO	B1	COOP. SOCIALI
2	AUTISTA	3°	MULTISERVIZI
1	AUTISTA	2°	MULTISERVIZI
38	ADDETTI MENSA	2°	MULTISERVIZI
9	ADDETTI MENSA	A1	COOP. SOCIALI
1	AUSILIARIO MENSA	2°	MULTISERVIZI
7	AUSILIARIO MENSA	A1	COOP. SOCIALI
1	TECNOLOGO ALIMENTARE	C1	MULTISERVIZI
3	IMPIEGATI	B1	MULTISERVIZI

- **QUESITO**

Sistema informatizzato

Dalla lettura congiunta del Disciplinare di Gara, Sez III, Articolo B), Sub A) A1)A1.6), stabilite dall'art. 34 " coerenza e completezza del sistema per la gestione tecnico contabile informatizzata del servizio secondo le funzionalità stabilite dall'articolo 34 del Capitolato Speciale " e del Capitolato Speciale di Appalto come sopra richiamato, ad un certo punto non si comprende se il sistema informatizzato da utilizzare sia quello già in essere all'Ente , a cui adeguarsi , ovvero se si richiede un nuovo sistema informatizzato che rispetti i parametri base come indicato all'art. 34.

L'attuale interpretazione della scrivente è per l'installazione e l'utilizzo di un nuovo software da installare ed utilizzare , con determinati parametri considerati quali requisiti " minimi".

### **RISPOSTA**

L'interpretazione è giusta, è, infatti, richiesto che il partecipante proponga un proprio sistema informatico di cui , tra i documenti di gara, dovrà essere resa apposita versione dimostrativa ( demo) delle diverse funzionalità e caratteristiche come precisato nell'art. 34 del Capitolato.

#### • **QUESITO**

Abbinamenti cucine e refettori satelliti

Sullo schema tecnico da Voi fornito vi sono delle indicazioni con le cucine ed i refettori satelliti i cui pasti vengono prodotti dalle cucine indicate.

Tuttavia dal sopralluogo effettuato, vi sono delle differenze tra quanto in allegato della scheda tecnica e quanto riscontrato, nel senso che alcuni refettori sono serviti da cucine differenti da quelle indicate.

Si chiede:

quanto riportato nella tabella è da ritenersi come perentorio ed immutabile oppure è modificabile secondo l'organizzazione tecnica dell'azienda?

### **RISPOSTA**

Quanto riportato nella tabella tecnica può essere mutabile a seconda delle necessità del servizio stesso e non secondo l'organizzazione tecnica dell'azienda.

La eventuale modifica dei centri di Cottura e dei refettori satellite è competenza della stazione appaltante che può mutarne l'assetto qualora dovessero verificarsi durante gli anni scolastici di riferimento aumento o diminuzioni del numero degli utenti serviti dal singolo centro di cottura, (guasti agli impianti, soppressioni di scuole servite dal centro di cottura ecc ) o per qualsivoglia motivo contingente di natura tecnica.

#### • **QUESITO**

L'Offerta Tecnica non superiore alle 50 pagine foglio A4 come indicato dal Disciplinare di Gara alla sezione VIII deve comprendere solo il punto a1, o nelle 50 pagine devono essere inclusi tutti i punti A1,A2,A3,A4,A5 indicati nella sezione III? Vi è un limite di righe per pagina e un carattere specifico da utilizzare come tipologia e dimensione?

### **RISPOSTA**

"Non superiore a 50 pagine" è riferito solo al punto A1

- **QUESITO**

La veicolazione dei pasti dagli otto centri cottura ai diversi centri refezionali deve essere organizzata come indicato dai documenti di gara Capitolato di appalto art. 3, o quanto descritto è solo indicativo ed ogni Azienda può presentare la propria organizzazione?

**RISPOSTA**

Quanto riportato nella tabella tecnica può essere mutabile a seconda delle necessità del servizio stesso e non secondo l'organizzazione tecnica dell'azienda.

La eventuale modifica dei centri di Cottura e dei refettori satellite è competenza della stazione appaltante che può mutarne l'assetto qualora dovessero verificarsi durante gli anni scolastici di riferimento aumento o diminuzioni del numero degli utenti serviti dal singolo centro di cottura, (guasti agli impianti, soppressioni di scuole servite dal centro di cottura ecc ) o per qualsivoglia motivo contingente di natura tecnica.

- **QUESITO**

La disponibilità di un proprio centro di cottura , come richiesto dal Capitolato Speciale di appalto art. 4 deve essere dimostrata già in fase di gara, quindi in offerta tecnica?

**RISPOSTA**

La disponibilità di un centro di cottura e le caratteristiche ad esso riferite deve essere indicata e descritta nella relazione tecnica che diventa impegnativa per il partecipante alla gara , qualora risulti aggiudicatario. A tale proposito si precisa che nell'art. 55 del capitolato d'oneri al secondo comma .....” in caso di emergenza ai sensi dell'art 9...” è da intendersi .....” in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4....”.

- **QUESITO**

Gli art. 32 e 33 indicano tempi diversi per la distribuzione dei pasti, il primo fa riferimento a 35/40 minuti il secondo a 25/30 minuti. Quale di questi si deve tener presente?

**RISPOSTA**

Il riferimento ai tempi di distribuzione (35/40 minuti ) di cui all'art. 33 del capitolato d'oneri è un mero refuso , sono validi i tempi indicati all'art. 32 del capitolato, atteso che, la durata complessiva del pasto deve essere di 1 ora.

- **QUESITO**

La sezione III del Disciplinare di Gara al punto A3 si chiede di allegare la Scheda di Tracciabilità, ma i dati relativi alla rintracciabilità come indicato dall'art. 40 del Capitolato speciale di appalto fanno riferimento a notizie relative “ alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile”, informazioni che vengono riportate in etichetta e non in scheda. Cosa si intende quindi per scheda di rintracciabilità

**RISPOSTA**

Per scheda di tracciabilità si intende che deve essere descritta la provenienza dei prodotti , la qualità degli stessi ( biologici, o DOP o IGP o a Km 0 ecc ).