



# CITTÀ DI ANZIO

CITTÀ METROPOLITANA DI ROMA CAPITALE

C.F. 82005010580 P.I. 02144071004

Prot. n. 53706/2016

Anzio, il 22 NOV. 2016

**OGGETTO:** QUESTITI relativi alla procedura di gara - servizio di refezione/ristorazione scolastica del Comune di Anzio – anni scolastici 2016/2021 – cig 6810992068.

---

**Quesito 1:** Numero dei pasti giornalieri da servire presso ogni singola scuola, indicando il n. pasti distintamente per ogni giorno della settimana dal lunedì al venerdì e precisare la necessità di eventuali secondi turni indicando gli orari di inizio e fine distribuzione ed indicare il n. pasti giornalieri per insegnanti.

**Risposta:**

Si rimanda all'allegato I e per quanto concerne gli orari di servizio si richiama l'art. 22.1 del CSA. Il numero degli insegnanti può variare in una media di circa due per classe.

---

**Quesito 2:** CSA art. 2, punto B – si chiede di specificare quali siano gli spazi a disposizione per la realizzazione dei suddetti refettori e fornire relative planimetrie.

**Risposta:**

I progetti di massima verranno valutati in virtù della loro possibile realizzazione all'interno degli Istituti scolastici, sotto l'aspetto funzionale ed estetico, sugli esistenti ed eventuali spazi che l'Amministrazione individuerà in seguito.

---

**Quesito 3:** CSA art. 2, punto D –

Si chiede di specificare per ogni terminale quali siano le modalità di distribuzione dei pasti.

Si chiede se con mezzi di "proprietà" si intenda "disponibilità".

**Risposta:**

Le modalità sono indicati nell'Allegato I.

I mezzi di trasporto possono sicuramente essere anche in disponibilità.

---

**Quesito 4:** CSA art. 2, punto H –

Si chiede di specificare in cosa dovrà consistere la fornitura per le iniziative ed eventi indicando la tipologia e quantità delle richieste.

**Risposta:**





# CITTÀ DI ANZIO

CITTÀ METROPOLITANA DI ROMA CAPITALE

C.F. 82005010580 P.I. 02144071004

I possibili eventi in questione sono riportati nell'art. 29 del CSA, la tipologia verrà proposta dall'appaltatore e concordata con l'Amministrazione.

---

**Quesito 5:** CSA art. 2, punto J –

Si chiede di specificare se la manutenzione straordinaria nei refettori sia a carico della ditta aggiudicataria o dell'Ente appaltante.

**Risposta:**

Qualora i refettori siano oggetto di ristrutturazione da parte dall'aggiudicatario saranno a proprio carico anche le manutenzioni straordinarie.

---

**Quesito 6:** CSA art. 3, n. pasti da servire – totale annuo pasti previsto 398.000 circa.

CSA art. 4 dimensione dell'utenza – numero pasti giornalieri circa 2.700.

In base a ciò risulta un n. giorni di refezione pari a 147 l'anno, si chiede se tale dato è esatto.

**Risposta:**

Il numero dei pasti annui risulta da i pasti giornalieri erogati che in media sono 2700. I giorni di refezione potranno certamente essere superiori a 147.

---

**Quesito 7:** CSA art. 9 –

Si chiede specifica, per ogni refettorio, dei sistemi/modalità autorizzati dagli organi di vigilanza (Asl, Nas, ecc..).

Si chiede di chiarire, per le scuole in cui si effettua il servizio nelle classi, oltre i locali visionati esistono all'interno degli edifici stessi degli ambienti (che non sono stati oggetto di sopralluogo) che possono essere utilizzati per eventuali interventi migliorativi al servizio.

**Risposta:**

I sistemi di confezionamento ritenuti idonei possono comprendere anche un sistema di porzionatura sul posto. L'impresa partecipante potrà presentare anche altri sistemi alternativi.

Al momento le scuole non hanno dato disponibilità di altri spazi oltre quelli visionati. Comunque si ritiene che le eventuali zone di sporzionamento (min. 3 mq.) potranno essere ricavate da zone dei corridoi.

---

**Quesito 8:** Disciplinare di gara, punto 11) – busta B off. tecnica – sottoelemento E1 – presentazione progetto esecutivo.

**Risposta:**

Si rimanda All'Avviso Pubblico prot. n. 51295/2016 specificando ulteriormente che la progettazione sarà di tipo definitivo, riguarderà solamente la parte interna dei centri cottura non comprendono le linee di adduzione.





# CITTÀ DI ANZIO

CITTÀ METROPOLITANA DI ROMA CAPITALE

C.F. 82005010580 P.I. 02144071004

**Quesito 9:** Disciplinare di gara, modello B – dichiarazione dei requisiti – dichiarazione resa dalla figura professionale –

Si richiede di precisare a quale figura professionale si fa riferimento.

**Risposta:**

la figura professionale in questione è quella indicata nel Disciplinare di gara punto 8.d.2.

---

**Quesito 10:** Si richiede di pubblicare copia dei libretti di manutenzione delle singole attrezzature di cui all'All. 8 attrezzature.

**Risposta:**

Le attrezzature verranno prese in carico dalla impresa aggiudicataria che ne verificherà lo stato d'uso e la eventuale messa a norma.

---

**Quesito 11:** CSA art. 22.2 – modalità allestimento refettori e classi –

Si richiede conferma che in caso di vincolo di fornire il pasto in modalità monoporzione, non venga richiesto l'utilizzo di piatto in materiale biodegradabile compostabile, in quanto lo stesso presenta reali problemi tecnici di mantenimento della sigillatura.

**Risposta:**

Si conferma possibile utilizzo di piatti non bio degradabili/compostabili.

---

**Quesito 12:** CSA art. 36.2 – personale –

Si chiede, al fine di rispettare il vincolo tra personale addetto alla produzione/distribuzione e numero pasti, di fornire elenco dettagliato dei pasti suddivisi per scuola, tipologia di utenza, giorni e turni di distribuzione.

Si richiede se la presenza del tecnico nutrizionista sia inteso in uno per ogni centro cottura.

Si chiedono informazioni sull'organico attualmente impiegato (n. unità, qualifiche, livelli, monte ore, scatti anzianità, ecc..).

Si chiede conferma che il rapporto 1 addetto ogni 120 pasti prodotti debba essere calcolato considerando tutto il personale dedicato a ciascun centro di produzione compresi i cuochi, escludendo il personale direttivo e il personale addetto alla sanificazione.

**Risposta:**

Si fa riferimento all'allegato I e XII.

Si conferma metodologia di calcolo 1 a 120.

---





# CITTÀ DI ANZIO

CITTÀ METROPOLITANA DI ROMA CAPITALE

C.F. 82005010580 P.I. 02144071004

**Quesito 13:** Si chiede di chiarire se la Scuola Villa Claudia sia oggetto del servizio e pertanto sarà visionata in fase di sopralluogo.

**Risposta:**

Al momento risulta sospeso il servizio di refezione presso Villa Claudia.

---

**Quesito 14:** CSA art. 31 prodotti – e punto “D” dell’off. tecnica del Disciplinare, valore aggiunto-

Si chiede di riportare in maniera dettagliata che cosa sarà valutato al punto “D” , se è sufficiente una tabella con il nominativo dei prodotti e loro diverse caratteristiche oppure bisognerà allegare schede tecniche e certificazioni.

Si chiede se la presenza del tecnico nutrizionista sia inteso in uno per ogni centro cottura.

**Risposta:**

Risulta chiaro che codesta Stazione Appaltante non può conoscere in anticipo soluzioni che la commissione potrà valutare maggiormente favorevoli, spetta al concorrente motivare nei modi che riterrà più opportuni le proprie scelte. Le schede, è prevista la presentazione come da art. 31 del CSA e riportato anche nel Disciplinare.

La presenza del tecnico nutrizionista si intende uno per tutto l’appalto.

---

**Quesito 15:** Disciplinare – requisiti tecnici-professionali-

Si chiede se per servizi analoghi possiamo intendere ristorazione collettiva.

**Risposta:**

Si.

---

**Quesito 16:** Disciplinare – Titolo III – Off. Tecnica- piano di controllo -

Si chiede se sia sufficiente allegare un piano di autocontrollo generico “tipo” rimandando al solo aggiudicatario la produzione del piano di autocontrollo di tutte le strutture.

**Risposta:**

Sarà cura del concorrente presentare un piano di controllo che riterrà più opportuno per le fasi di valutazione.

---

**Quesito 17:** pubblicazione sui siti -

Si chiede quale portale è da prendere come riferimento per la pubblicazione dei quesiti/risposte.

**Risposta:**

La gara è pubblicato sul sito del Comune di Ardea (capofila) e sul sito del Comune di Anzio.





# CITTÀ DI ANZIO

CITTÀ METROPOLITANA DI ROMA CAPITALE

C.F. 82005010580 P.I. 02144071004

**Quesito 18:** CSA art. 32 – prodotti da filiera corta, Km 0, ecc.. –

Si chiede il significato di “preferibilmente” per i prodotti di paste di semola, paste all’uovo, e conferma che non vi è obbligo all’utilizzo delle suddette referenze come prodotti km. zero fatta eccezione per quelle offerte in sede di gara.

Si chiede quali prodotti da filiera corta o km.0 sono da considerarsi obbligatori e quali discrezionali da offrire in sede di gara come offerta migliorativa.

Si chiede maggiore chiarezza sui tre chilometraggi indicati (20, 30 o 150 km.).

Si chiede se l’alimento debba essere prodotto e/o lavorato e/o trasformato entro i km. indicati.

**Risposta:**

L’art. 32 del CSA e l’allegato V chiariscono che l’obbligo riguarda solo la pasta all’uovo qualora proposta come fresca.

I prodotti obbligatori da filiera corta o Km. 0 sono indicati nell’allegato V merceologico (prodotti da forno e pasta all’uovo se fresca).

si chiarisce che il prodotto da filiera corta dovrà avere per tutti i passaggi una percorrenza di massimo 150Km, per quanto riguarda il Km. 0 o fornitore locale si intende per una distanza di 30 Km. in linea d’area.

La voce di 20 Km. indicata nell’allegato merceologico non dovrà essere presa in considerazione.

L’alimento deve essere prodotto entro il kilometraggio indicato, esclusa la produzione primaria.

---

**Quesito 19:** CSA – ALL. 9 specifiche operative, interventi sui centri cottura–

Si chiede se gli interventi ivi descritti hanno tutti carattere di obbligatorietà da realizzare nel corso dell’appalto oppure possono essere presi a riferimento per la realizzazione del progetto tecnico come previsto nel Disciplinare ai punti C1 ed E1.

**Risposta:**

Si ricorda che il CSA e suoi allegati regolano lo svolgimento del servizio mentre il Disciplinare regola lo svolgimento della gara e relativa attribuzione punteggi.

---

**Quesito 20:** CSA, art. 8.2 – fase transitoria temporanea -

Si chiede di conoscere di quali cucine si tratti e se ci sono centri cottura alternativi al Virgilio, Collodi, Falcone o se si possa cucinare su 2 centri cottura.





# CITTÀ DI ANZIO

CITTÀ METROPOLITANA DI ROMA CAPITALE

C.F. 82005010580 P.I. 02144071004

Si chiede se per l'attribuzione del punteggio nella "fase transitoria" con particolari deroghe ai piani di trasporto ecc..può essere presa in considerazione in maniera favorevole l'opportunità di realizzare i lavori di miglioramento nel periodo di chiusura estiva delle scuole, in tale ipotesi non si manifesterebbe alcuna deroga alle normali attività previste dal CSA.

**Risposta:**

Attualmente non vi sono centri cottura alternativi e si conferma la possibilità di cucinare su uno/due centri di cottura.

Risulta chiaro che codesta Stazione Appaltante non può conoscere in anticipo soluzioni che la commissione potrà valutare maggiormente favorevoli.

---

**Quesito 21:** CSA, art. 2, punto I e art. 34 – campagna di comunicazione -

Si chiede, visto l'obbligo di realizzare una campagna di comunicazione, se a tale proposta verrà attribuito un punteggio nell'Off. Tecnica e se va inserita in gara.

**Risposta:**

L'impresa aggiudicataria avrà l'obbligo di attivare una campagna di comunicazione nelle modalità riportate nell'art. 34 del CSA.

Il partecipante è libero di inserire nell'offerta tecnica tutto quanto pensa possa contribuire alla valutazione sulla base della griglia punteggi di cui all'art. 13.1 del Disciplinare di gara.

---

**Quesito 22:** CSA, art. 33 – prenotazione pasti-

Si chiede quale sia il software attualmente in uso dall'Ufficio scolastico con il quale dovrà interfacciarsi quello dell'azienda in sede di gara.

**Risposta:**

Il partecipante potrà presentare il proprio sistema informatico.  
Quello in uso attualmente è fornito dalla Nova srl.

---

**Quesito 23:** Certificato Prevenzione Incendi (CPI)-

si chiede se i tre centri cottura siano provvisti di CPI.

**Risposta:**

Sono in corso di definizione.

---

**Quesito 24:** proroga termini di presentazione

Si chiede una proroga sulla data di presentazione offerta.

**Risposta:**

Al momento non è prevista proroga dei termini.

---

**Quesito 25:** Disciplinare – proposte migliorative refettori -





# CITTÀ DI ANZIO

CITTÀ METROPOLITANA DI ROMA CAPITALE

C.F. 82005010580 P.I. 02144071004

si chiede la pubblicazione di tutte le planimetrie dei refettori, layout delle scuole in cui sono presenti locali mensa;

si chiede se possibile prevedere in sede di gara offerta migliorativa che preveda l'uso di locali attualmente non adibiti a refettorio.

**Risposta:**

vedere risposta al quesito 2.

---

**Quesito 26:** CSA – art. 26 – menù base per il periodo transitorio-

Si chiede la conferma dell'utilizzo delle ricette previste da ricettario o se consentito utilizzare ricette ad hoc.

Si chiede se è consentito utilizzare gli stessi ingredienti mantenendo la variabilità, frequenza e rapporto calorico previsti dall'attuale menù ma promuovendo anche ulteriori ricette oltre a quelle in ricettario.

**Risposta:**

Risulta chiaro che codesta Stazione Appaltante non può conoscere in anticipo soluzioni che la commissione potrà valutare maggiormente favorevoli, in linea con quanto riportato negli atti di gara.

---

**Quesito 27:** rettifica prot. n. 51295/2016-

Si chiede di chiarire se il progetto definitivo debba o meno corrispondere a quanto prescritto nel DPR 207/2010.

**Risposta:**

Il progetto deve essere attuato in ottemperanza alle disposizioni di legge.

---

**Quesito 28:** Disciplinare di gara – art. 10-

Si chiede di chiarire che la sanzione pecuniaria stabilita nella misura del 0,2% dell'importo posto a base di gara non può essere garantita dalla cauzione provvisoria.

**Risposta:**

Si conferma alla luce degli ultimi orientamenti, essendo la eventuale regolarizzazione alle carenze e irregolarità riscontrate facoltativa, che la stessa non deve più essere garantita dalla cauzione provvisoria.

---

**Quesito 29:** Offerta tecnica e allegati-

Si chiede, dato che i menù per diete differenziate (8 settimane in autunno-inverno + 8 settimane primavera-estate) con carattere *arial* 10 occupano più di 80 pagine, è inteso che nelle 100 pagine dell'offerta tecnica vada fatta una relazione sul menù e che le tabelle con menù completi siano da mettere in allegato.





# CITTÀ DI ANZIO

CITTÀ METROPOLITANA DI ROMA CAPITALE

C.F. 82005010580 P.I. 02144071004

Si chiede se il ricettario del dietetico con relativi valori nutrizionali può essere considerato un allegato in approfondimento.

**Risposta:**

No, le tabelle con menù fanno parte della relazione e quindi dell'offerta tecnica, il carattere delle tabelle può essere qualsiasi purché leggibile (arial 9).

Si.

---

**Quesito 30:** subappalto e dichiarazioni.

Si chiede se sia sufficiente indicare la terna dei possibili subappaltatori oppure se gli stessi debbano produrre dichiarazione ai sensi dell'art. 80 del D.lgs. n. 50/2016.

**Risposta:**

ai sensi dell'art. 105, comma 4, lettera c), del D.lgs n. 50/2016 il concorrente deve dimostrare l'assenza in capo ai subappaltatori dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.lgs n. 50/2016.

---

**Quesito 31:** offerta economica

Si chiede, tenuto conto del modello offerta economica sul quale è richiesto il prezzo offerto e della formula di cui al disciplinare (art. 13.2) elaborata sul ribasso offerto, di chiarire se l'offerta economica va espressa in percentuale di ribasso oppure nel prezzo offerto.

**Risposta:**

il punteggio relativo all'offerta economica verrà calcolato sul ribasso proposto dal concorrente. Si conferma la validità della formula espressa all'art. 13.2. del Disciplinare di gara pertanto **nel modello offerta economica andrà indicata anche la percentuale al ribasso offerta.**



Il R.U.P.

Dott. Aurelio Droghini