

QUESITI

Oggetto: Procedura aperta l'affidamento della refezione scolastica alunni scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado aa.ss. 2017/2018 e 2018/2019 – Comune di Visciano (Na) CIG 7186775A56 ai sensi dell'ART. 60 D.L.GS 50/2016

QUESITO 1

1. Si richiedono delucidazioni in merito alla dicitura evidenziata nel paragrafo di seguito riportato che è stato preso dalla pagina 4 del Disciplinare di gara;
Il dubbio sorge dal momento che, essendo stati tutti assegnati, ai vari punteggi dell'offerta tecnica, cosa comporta la descrizione o la mancata descrizione delle procedure di sanificazione.

Si richiede **RELAZIONE TECNICA** così predisposta:

Progetto tecnico contenente proposte innovative e migliorative per la gestione del servizio idonee ad innalzare la qualità del servizio rispetto ai livelli chiesti. Formato da **max 40 pagine con carattere Times New Roman 12 comprensiva di tutti i punti da "a)" ad "e)".** Il progetto dovrà dettagliare il piano di lavoro per garantire una puntuale erogazione del servizio, nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste. **In esso dovranno essere descritte le procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti.** Il concorrente dovrà presentare relazione illustrativa contenente in dettaglio le proposte innovative e migliorative offerte, accompagnata da espressa dichiarazione che, in caso di aggiudicazione, le proposte migliorative e innovative offerte saranno attuate senza onere alcuno a carico del Comune e saranno condizioni contrattuali. Al punto H si precisa che sarà assegnato dalla Commissione di gara un punteggio massimo di 5 punti in ragione della innovatività e qualità delle proposte, ulteriori rispetto alle specifiche richieste del capitolato d'oneri.

RISPOSTA AL QUESITO NR.1

Pur non comportando l'attribuzione di punteggi la descrizione del processo di sanificazione consentirà ai commissari di gara di poter meglio valutare nel contesto generale l'espletamento del servizio.

QUESITO NR.2

si chiede conferma che la dicitura di seguito riportata, presente a pagina 15 del Disciplinare di gara, è solo un errore di trascrizione;

Il concorrente, pena esclusione dalla gara, dovrà allegare alla documentazione amministrativa un'autocertificazione, rilasciata ai sensi del D.P.R. 445/00 contenente:

L'Ente si riserva la facoltà di procedere alla verifica delle dichiarazioni rese dall'aggiudicatario .

L'offerta tecnica sarà valutata in base ai sottoelencati elementi nell'ordine decrescente di importanza loro attribuita, cui potrà essere assegnato il punteggio massimo a lato di ognuno riportato.

RISPOSTA AL QUESITO NR. 2

Si tratta di refuso redazionale.

QUESITO NR.3

L'Allegato A, al punto 18) prevede la dichiarazione di "dotarsi, in caso di aggiudicazione, di un proprio centro di cottura in una località distante **non più di 10 km** dalle sedi delle Scuole del Comune di Visciano.....oppure di essere in possesso di un centro di cottura sito in.....Via....." Considerato che non è previsto tra i requisiti di partecipazione o di esecuzione dell'appalto indicati dagli atti di gara, si chiede di precisare che non sia richiesta la disponibilità di un centro di cottura situato **entro 10 km** dalle sedi delle scuole del Comune di Visciano.

RISPOSTA AL QUESITO NR. 3

Trattasi di refuso redazionale. Si precisa che per l'esecuzione del servizio l'impresa aggiudicataria dovrà avere la disponibilità di un centro cottura entro 15 km dalle sedi delle scuole del Comune di Visciano per garantire la salubrità e la gradevolezza degli alimenti come previsto dall'art.10 del Capitolato Speciale d'Appalto ed il rispetto dei tempi di consegna previsti nello stesso articolo.

QUESITO NR. 4

con la presente si fa richiesta di un chiarimento relativo alla presentazione di Nr. 2 REFERENZE BANCARIE attestanti il possesso dei requisiti di capacità economica finanziaria di cui all'Art. 83 e Allegato XVII del codice, pertanto considerato il fatto che intratteniamo rapporti con diverse banche le quali non possono garantire quanto richiesto perchè per produrre le referenze bancarie hanno dei loro modelli standard, considerato ciò Vi chiediamo se le referenze bancarie possono essere quelle standard senza la dicitura riportata nel bando.

RISPOSTA AL QUESITO NR. 4

Si accetta le referenze standard con l'indicazione dell'oggetto del presente appalto.

QUESITO NR.5

con la presente si fa richiesta di un chiarimento relativamente all'acquisizione del punteggio massimo del punto 2) CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI USATI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DEL SERVIZIO in particolare modo dei sub-criteri A), B), C) nei quali vengono attribuiti 0,5 punti per i prodotti utilizzati per ogni giorno pertanto se offrissimo per ogni singolo sub-criterio, secondo il menù allegato al capitolato speciale d'appalto, nr. tre prodotti la prima settimana, nr. 3 prodotti la seconda settimana, nr. 3 prodotti la terza settimana, nr. 3 prodotti la quarta settimana quale sarebbe il punteggio che ci verrebbe attribuito per ogni sub-criterio?

RISPOSTA AL QUESITO NR. 3

Come indicato nel disciplinare di gara il **punteggio massimo** attribuibile per le varie tipologie di alimenti è pari a 5 ovvero 0,5 punti per ogni prodotto offerto.

Precisazione:

Il cig è stato perfezionato in data 25/09/2017.