

Torino, li 06/09/2017

Prot n. 8553

Ai soggetti interessati

Oggetto: Servizio di fornitura pasti veicolati e crudi nelle scuole dell'infanzia e primarie e gestione cucina asilo nido, occorrente al comune di Carmagnola. (Gara 91/2017). CIG n. 7146625D81. Chiarimenti.

Con riferimento all'oggetto ed a riscontro delle richieste di chiarimenti pervenute a questa Società si considera quanto segue.

Quesito n.1:

Si richiedono le planimetrie dei refettori/scuole in formato DWG

Riscontro: Non si dispone delle planimetrie in formato DWG.

Quesito n. 2:

Per quanto concerne le modalità di produzione della DOCUMENTAZIONE TECNICA, indicate a pag. 15 del disciplinare, chiediamo:

- *è possibile produrre degli allegati alle 50 cartelle della relazione?*
- *Si chiede conferma che le 1800 battute siano da intendersi per cartella e spazi esclusi.*
- *Con il termine "diagrammi" si intendono anche eventuali grafici/immagini/tabelle?*

Per quanto concerne le modalità di produzione della DOCUMENTAZIONE TECNICA, quanto indicate a pag. 15 del disciplinare è in contrasto con quanto riportato a pag. 13 del capitolato di gara in cui viene indicato che il progetto tecnico non potrà superare le 60 facciate A4 formato Times New Roman dimensione 12 margine destro/sinistro/superiore e inferiore cm 2, comprese schede tecniche. Chiediamo che vengano chiarite, le modalità di presentazione del progetto tecnico.

Riscontro:

E' possibile produrre allegati, si conferma che le 1800 battute sono da intendersi per cartella e spazi esclusi, con il termine con il termine "diagrammi" si intendono anche eventuali grafici, immagini e tabelle.

Per la redazione della documentazione tecnica si rimanda e si conferma quanto riportato a pag. 13 del Capitolato, ovvero: "il progetto tecnico non potrà superare le 60 facciate A4 formato Times New Roman dimensione 12 margine destro/sinistro/superiore e inferiore cm 2, comprese schede tecniche".

Quesito n. 3:

Si richiede l'indicazione dell'attuale gestore del servizio e prezzi allo stesso riconosciuto, per le prestazioni oggetto d'appalto.

Riscontro: negativo, le informazioni richieste non sono necessarie ai fini della formulazione dell'offerta

S.C.R. PIEMONTE S.p.A.

Società di Committenza Regione Piemonte
società per azioni con socio unico
sede corso Marconi 10 - 10125 Torino
cap.soc. € 1.120.000.00 i.v.
rea della CCIAA di Torino n. 1077627
c.f. e p. iva 09740180014 - www.scr.piemonte.it

DIREZIONE ACQUISTI

tel. +39 011 6548324
fax +39 011 6599161
acquisti@cert.scr.piemonte.it
appalti@cert.scr.piemonte.it



Quesito n. 4:

Si richiede il dettaglio degli eventuali beni di proprietà dell'attuale gestore che saranno oggetto di reintegro nel nuovo appalto.

Riscontro: Si allega prospetto riportante l'elenco delle attrezzature impiegate per il servizio, di proprietà dell'attuale gestore.

Quesito n. 5:

Si richiede una stima delle spese contrattuali a carico dell'impresa aggiudicataria del servizio.

Riscontro: Le spese complessive a carico dell'aggiudicatario saranno computate a seguito della pubblicazione dell'esito di gara pertanto non è possibile rendere noto, in questa fase, l'esatto ammontare.

Quesito n. 6:

In riferimento all'art. 49 "Organico e Clausola Sociale" del Capitolato Speciale d'Appalto, poiché è in capo all'aggiudicataria garantire la stabilità occupazionale del personale già impiegato presso altro gestore (ove questo accetti l'incarico), si richiede di fornire indicazioni in merito all'entità del personale oggetto di assorbimento con anche CCNL di riferimento, livello contrattuale, monte ore lavorativo settimanale ed eventuali scatti di anzianità.

Riscontro: Si allega l'elenco del personale attualmente impiegato nel servizio.

Quesito n. 7:

In riferimento all'art. 10 "Requisiti necessari alla partecipazione" - "Requisiti di ordine tecnico – professionali" punto e), è corretto interpretare che la certificazione aziendale ISO 9001:2008 richiesta, debba citare la sede o le sedi territoriali dell'impresa partecipante?

Riscontro: come riportato nel disciplinare di gara all'art.10 punto e), le certificazioni di qualità richieste devono essere possedute dall'impresa partecipante e tali certificazioni devono citare espressamente la sede o le sedi operative che l'Impresa, per qualsiasi aspetto inerente il servizio, intende utilizzare. Qualora l'Impresa eserciti direttamente il trasporto dei pasti o delle derrate, la certificazione dovrà riguardare espressamente anche tale attività.

Quesito n. 8:

In riferimento alla composizione dell'offerta tecnica, è corretto interpretare che le 1800 battute sono da intendersi per cartella/pagina?

Riscontro: E' corretto, per la redazione della documentazione tecnica si rimanda e si conferma quanto riportato a pag. 13 del Capitolato.

Quesito n. 9:

Per la presente procedura di gara, è concesso alle imprese concorrenti di partecipare anche se sprovviste del centro cottura e del magazzino per lo stoccaggio delle merci, purché le stesse dichiarino il proprio impegno a dotarsene, in caso di aggiudicazione, entro 30 gg prima dell'inizio del servizio. In mancanza quindi delle strutture (cucina e magazzino), si richiede quale documentazione possa essere presentata in luogo dell'autorizzazione sanitaria (art. 8 punto 3 del CSA) e dell'illustrazione tecnica degli impianti e del centro cottura con indicazione della capacità produttiva (art. 8 punto 4 del CSA).

Riscontro: La ditta che, al momento della gara, fosse sprovvista di tali strutture, dovrà allegare come indicato in capitolato all'art. 8 punto 2, apposita dichiarazione riportante l'impegno a dotarsene in caso di aggiudicazione. Conseguentemente in luogo della connessa documentazione richiesta ai punti 3 e 4 del sopracitato articolo (ovvero autorizzazione sanitaria ed illustrazione tecnica degli impianti e del centro cottura/magazzino) va presentata analoga dichiarazione di impegno a provvedere in caso

di aggiudicazione alla presentazione di quanto richiesto.

Si ribadisce che tutta la documentazione di che trattasi, dovrà essere prodotta successivamente dall'aggiudicatario, pena la revoca dell'affidamento.

Quesito n. 10:

- a) *In relazione agli elementi valutativi del punto A – Derrate alimentari e trasporto – Incremento fornitura di prodotti BIO o altre tipologie (DOP, IGP) rispetto alle quantità minime previste dal Capitolato di gara, si richiede conferma che, tra le altre tipologie di prodotti considerate per l'incremento di fornitura premiante, si debbano considerare (oltre ai prodotti biologici, DOP e IGP) quelle indicate dall' "Art. 64 – Caratteristiche delle derrate alimentari" a pag 45 del CSA per cui è indicata la percentuale totale minima di utilizzo del 50% (prodotti biologici, prodotti IGP, DOP e STG, PAT, carni bovine a filiera tracciata e/o filiera certificata, prodotti di "produzione integrata" e prodotti del commercio equosolidale). Si richiede inoltre se verranno premiate anche altre categorie di alimenti offerte, oltre a quelle sopracitate comprese nella percentuale minima di utilizzo del 50%.*
- b) *Riguardo al sub-criterio: "incremento di fornitura di prodotti BIO o DOP, IGP, rispetto alle quantità minime previste nel capitolato di gara" è sufficiente indicare la percentuale o è necessario indicare anche l'elenco dei prodotti aggiunti?*

Riscontro: Si conferma che saranno valutate le maggiori quote percentuali di tutte le tipologie di prodotti indicate all'art. 64 del Capitolato di gara ovvero: prodotti biologici, DOP, IGP, STG, PAT, carni bovine a filiera tracciata e/o filiera certificata, prodotti di "produzione integrata" e prodotti del commercio equosolidale. E' necessario dettagliare puntualmente tutti i singoli prodotti proposti specificandone le singole maggiori quote percentuali offerte.

Quesito n. 11:

In riferimento al requisito di capacità tecnica e professionale ed in particolare al possesso della certificazione di sistemi di gestione per la qualità rilasciata sulla base della norma ISO 9001:2008 si chiede di confermare che l'indicazione nella certificazione dei seguenti campi di attività "progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione nelle fasi di ricevimento, stoccaggio, produzione pasti cotti, crudi e semilavorati, in legume fresco, caldo e refrigerato, confezionamento, trasporto e distribuzione pasti, presso strutture sanitarie, ospedaliere, socio assistenziali, scolastiche, universitarie, aziendali, commerciali e bar" sia idonea a comprovare il possesso del requisito richiesto.

Riscontro: Affermativo.

Quesito n. 12:

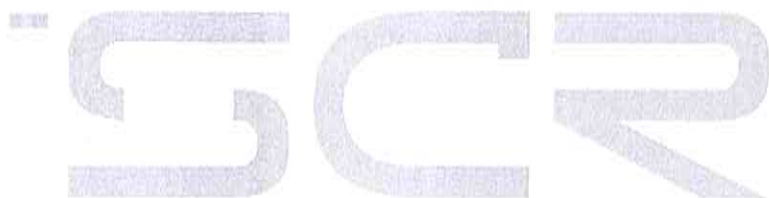
Con riferimento al possesso della certificazione di sistemi di gestione per la qualità rilasciata sulla base della norma ISO 9001:2008, il disciplinare di gara prevede: "Tale Certificato deve citare espressamente la sede o le sedi operative che l'Impresa, per qualsiasi aspetto inerente il servizio, intende utilizzare"; al riguardo, si chiede di confermare che l'individuazione nel certificato della sede legale, delle sedi amministrative ed operative e genericamente dei "centri di erogazione del servizio" sia idonea a comprovare il possesso del requisito.

Riscontro: Vedasi riscontro al quesito 7.

Distinti saluti

Il Responsabile della procedura di gara

Ing. Adriano LELI
(firmato in originale)



ELENCO DELLE ATTREZZATURE IMPIEGATE DALL'ATTUALE GESTORE DEL SERVIZIO

NOME SCUOLA	ATTREZZATURE DI PROPRIETA' EURORISTORAZIONE
S. BERNARDO	1 forno microonde, 1 lavastoviglie a cappottina, 2 scaldavivande a 3 vasche, 1 frigorifero, 1 bancone acciaio chiuso a 2 ante, 2 armadi in metallo, 1 torretta acciaio per bicchieri e piatti lavati, 2 carrelli acciaio, 1 carrello acciaio con apertura per sacco immondizia, piatti arcopal, bicchieri vetro, posate metallo, stoviglie per servizio, caraffe, posate di servizio.
1° ISTITUTO COMPR. C.so Sacchirone, 20	1 forno microonde, 1 frigorifero, 2 banconi acciaio chiusi a 3 ante, 3 carrelli acciaio, 1 armadio in plastica, piatti arcopal, bicchieri vetro, posate metallo, stoviglie per servizio, caraffe, posate di servizio.
SALSASIO	2 forni microonde, 1 frigorifero, 1 lavastoviglie a cappottina, 2 scaldavivande a 3 vasche, 2 banconi acciaio chiusi a 2 ante, 2 carrelli acciaio, piatti arcopal, bicchieri vetro, posate metallo, stoviglie per servizio, caraffe, posate di servizio.
TUNINETTI MATERNA/ELEM.	1 bancone acciaio chiuso a 2 ante, 1 armadio plastica, 2 armadi metallo, 1 frigorifero, 1 microonde, piatti e bicchieri melamina, posate acciaio, caraffe plastica, stoviglie di servizio.
CASANOVA ELEMENTARE	1 bancone acciaio chiuso a 2 ante, 1 frigorifero, 1 microonde, piatti e bicchieri melamina, posate acciaio, caraffe plastica, stoviglie di servizio.
CASANOVA MATERNA	1 frigorifero, 1 bancone acciaio a 2 ante, 1 microonde, 1 armadio metallo, , piatti e bicchieri melamina, posate acciaio, caraffe plastica, stoviglie di servizio.
3° ISTITUTO COMPR./ INFANZIA SEDE	4 banconi acciaio chiusi a 2 ante, 7 carrelli acciaio, 3 rastrelliere per piatti e bicchieri lavati, 1 lavastoviglie a cappottina, 2 forni microonde, 1 frigorifero, piatti arcopal, bicchieri vetro, posate metallo, stoviglie per servizio, caraffe, posate di servizio.
SEZ. DISTACCATA C/O SCUOLA MEDIA I.C .	1 bancone acciaio chiuso a 2 ante, 1 microonde, 1 frigorifero, posate di servizio, caraffe plastica.
INF. 1° IST. COMPR. S.ANNA	2 banconi acciaio chiusi a 2 ante, 1 frigorifero, 1 microonde, 1 lavastoviglie a cappottina con prelavaggio e piano di sgocciolamento, 1 armadio metallo, 3 carrelli acciaio, piatti e bicchieri melamina, posate acciaio, caraffe plastica, stoviglie di servizio.
ELEMENTARE CAVALLERI	3 forni microonde

ELENCO PERSONALE IMPIEGATO DALL'ATTUALE GESTORE DEL SERVIZIO

SEDE DI LAVORO	SESSO	LIVELLO	ORE SETT.	DATA ASS.	MANSIONE
CARMAGNOLA V. CASALGRASSO C/COTTURA (TO)	F	65	20	01/08/2006	ADD. SERV. MENSA
CARMAGNOLA V. CASALGRASSO C/COTTURA (TO)	F	5	25	01/08/2006	ADD. CONSEGNE
CARMAGNOLA V. CASALGRASSO C/COTTURA (TO)	M	4	40	01/08/2006	CUOCO
CARMAGNOLA V. CASALGRASSO C/COTTURA (TO)	M	5	35	01/08/2006	MAGAZZINIERE/autista
CARMAGNOLA V. CASALGRASSO C/COTTURA (TO)	F	5	28	01/09/2006	AIUTO CUOCA
CARMAGNOLA V. CASALGRASSO C/COTTURA (TO)	F	65	15	08/09/2008	DISTRIBUIZ/LAVAGG
CARMAGNOLA V. CASALGRASSO C/COTTURA (TO)	F	5	15	05/07/2010	ADD. CONSEGNE/A. CUCIN
CARMAGNOLA V. CASALGRASSO C/COTTURA (TO)	M	5	30	03/06/2012	AIUTO CUOCO
CARMAGNOLA V. CASALGRASSO C/COTTURA (TO)	M	5	35	21/07/2015	AIUTO CUOCO
CARMAGNOLA V. CASALGRASSO C/COTTURA (TO)	F	65	10	15/09/2015	ADD. SERV. MENSA
CARMAGNOLA V. CASALGRASSO C/COTTURA (TO)	F	4	30	01/08/2006	IMPIEGATA
CARMAGNOLA V. CASALGRASSO C/COTTURA (TO)	F	2	40	08/01/2010	DIETISTA
CARMAGNOLA C/O SC. III. CIRCOLO (TO)	F	65	26	06/09/2007	AD. MENSA E LAVAG
CARMAGNOLA C/O SC. INF. MIRO' (TO)	F	6	36	17/09/2012	ADD. SERVIZIO MENSA
CARMAGNOLA C/O SC. III. CIRCOLO (TO)	F	6	8	13/09/2016	ADD. LAV. E MENSA
CARMAGNOLA C/O SCUOLE I-II. CIRCOLO(TO)	F	65	25	07/09/2006	ADD. SERV. MENSA
CARMAGNOLA C/O SCUOLE I-II. CIRCOLO(TO)	F	6	22,5	06/09/2007	ADD. PULIZIE
CARMAGNOLA C/O SCUOLE FRAZ. CASANOVA(TO)	F	65	12	06/09/2007	ADD. SERV. MENSA
CARMAGNOLA C/O SCUOLE I-II. CIRCOLO(TO)	F	65	22,5	06/09/2007	ADD. SERV. MENSA
CARMAGNOLA C/O SCUOLE I-II. CIRCOLO(TO)	F	65	16	28/03/2009	ADD. DISTR. PASTI
CARMAGNOLA C/O SCUOLE I-II. CIRCOLO(TO)	F	65	15	04/10/2010	ADD. DISTR. PASTI
CARMAGNOLA C/O SCUOLE I-II. CIRCOLO(TO)	F	6	10	17/09/2012	ADD. SERVIZIO MENSA
CARMAGNOLA C/O SCUOLE I-II. CIRCOLO(TO)	F	6	10	07/01/2014	ADD. SERV. MENSA
CARMAGNOLA C/O SCUOLE I-II. CIRCOLO(TO)	F	6	8	15/09/2015	ADD. SERV. MENSA
CARMAGNOLA C/O SCUOLE I-II. CIRCOLO(TO)	F	6	8	13/09/2016	ADD. SERV. MENSA
CARMAGNOLA C/O SCUOLE I-II. CIRCOLO(TO)	F	6	8	13/09/2016	ADD. SERV. MENSA
CARMAGNOLA C/O SCUOLE I-II. CIRCOLO(TO)	F	6	7,748	26/09/2016	ADD. MENSA
CARMAGNOLA - C/O ASILO NIDO CRAVERI (TO)	F	4	40	01/08/2006	CUOCA
CARMAGNOLA - C/O ASILO NIDO CRAVERI (TO)	F	5	30	30/08/2007	AIUTO CUOCA
CARMAGNOLA - C/O INF. RONCO SEZ DIS (TO)	F	65	22,5	06/09/2007	ADD. DISTR. PASTI
CARMAGNOLA - C/O SC. MAT. RONCO (TO)	F	6	36	17/09/2012	ADD. SERV. MENSA
CARMAGNOLA - C/O INF. RONCO SEZ DIS (TO)	F	65	15	01/08/2006	ADD. SERV. MENSA
CARMAGNOLA C/O SCUOLE I-II. CIRCOLO(TO)	F	5	15	01/08/2006	ADD. SERV. MENSA
CARMAGNOLA C/O SCUOLE I-II. CIRCOLO(TO)	F	5	12	01/09/2006	ADD. SERV. MENSA
CARMAGNOLA C/O SCUOLE I-II. CIRCOLO(TO)	F	65	15	08/09/2008	ADD. SERV. MENSA
CARMAGNOLA C/O SCUOLE I-II. CIRCOLO(TO)	F	5	20	05/07/2010	ADD. SERV. MENSA
CARMAGNOLA C/O SCUOLE I-II. CIRCOLO(TO)	F	65	15	15/09/2015	ADD. SERV. MENSA