

**RISPOSTE AI CHIARIMENTI PERVENUTI - FAQ****PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL’INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI GALLICANO NEL LAZIO****CIG 636932339D****04 dicembre 2015 - 5° aggiornamento - Chiarimenti da n. 14 a n. 21**

Così come disposto al paragrafo 3.4 del Disciplinare di Gara Si rilasciano, per la successiva pubblicazione sul sito internet della stazione appaltante [www.gallicanonellazio.it](http://www.gallicanonellazio.it) e sul sito della Centrale Unica di Committenza [www.castellidellasapienza.it](http://www.castellidellasapienza.it), le risposte alla richiesta di chiarimenti pervenuta a mezzo PEC in data 03.12.2015, e precisamente:

<b>DOMANDA</b>	<b>RISPOSTA</b>
<p><b>14 - al fine di favorire la concorrenza tra i partecipanti, in merito alla voce di punteggio F1a si chiede cosa si intende per "aspetti logistici"</b></p>	<p>Complesso delle attività organizzative, gestionali e strategiche che in una azienda, governa i flussi di materiali e delle relative informazioni dall’origine presso i produttori-fornitori fino alla consegna-disponibilità dei prodotti finiti agli utenti-clienti. La logistica, quindi, evidenzia l’importanza del flusso di materie e di informazioni necessario per permettere di mantenere un elevato livello di efficienza e competitività.</p> <p>La logistica aziendale, come sistema complesso di attività, consiste in un processo di pianificazione, di programmazione e controllo, di organizzazione di tutte le attività di movimentazione, immagazzinamento e mantenimento, e dei connessi flussi informativi, che coordinano il passaggio dei beni dalle fonti di approvvigionamento, attraverso il processo di trasformazione, fino al punto di consumo o di utilizzo dei beni, da parte del cliente finale, sotto forma di prodotti finiti, per fornire un adeguato livello di servizio, coerentemente con i costi a esso associati.</p> <p>A titolo semplificativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) analizzare e dimensionare i servizi di mensa;</li> <li>b) definire gli aspetti gestionali, operativi e organizzativi;</li> <li>c) definire i parametri patrimoniali ed economici dell’operazione, aspetti tecnici e tecnologici;</li> <li>d) verificare le problematiche connesse alla gestione della logistica di processo;</li> <li>e) identificare gli aspetti chiave del servizio su cui intervenire per migliorare la qualità e rispondere alle disposizioni del C.S.A. e della normativa vigente in tema di qualità e sicurezza alimentare;</li> </ul>

<p><b>15 - al fine di favorire la concorrenza tra i partecipanti, in merito alla voce di punteggio F1b si chiede cosa si intende per "servizi logistici"</b></p>	<p>Vedi chiarimento n. 14</p>
<p><b>16 - al fine di favorire la concorrenza tra i partecipanti, si chiede elenco dei locali di consumo dei pasti, indicante nei vari giorni della settimana i turni e il numero utenti suddiviso per alunni infanzia/primaria, docenti e altro personale avente diritto al pasto.</b></p>	<p>Attualmente il locale di consumo dei pasti sia per la Scuola Primaria e Infanzia è quello adiacente il centro ottura ubicato all'interno del plesso scolastico della Scuola primaria, sito in Gallicano nel Lazio, Piazzale Caduti di Tutte le Guerre, oggetto di sopralluogo da parte di tutti i concorrenti che hanno presentato formale richiesta. Riguardo alla turnazione, uguale per tutti i giorni della settimana, si rimanda a quanto indicato nel chiarimento n. 2 e quanto evidenziato nello stesso relativamente alla futura erogazione del servizio, sia in termini di turnazione, sia in termini di orario, in virtù di quanto disposto dall'Art. 5 e dall'Art. 7 del Capitolato</p>
<p><b>17 - in riferimento all'art.5.4 del disciplinare di gara, pare vengano escluse offerte che sostituiscano, modifichino e/o integrino le condizioni previste dalla lex specialis: poiché l'offerta tecnica stessa prevede sostituzioni, modifiche ed integrazioni alla lex specialis, si chiede di chiarire tali termini</b></p>	<p>Le indicazioni riportate nell'art. 4.4 del disciplinare di gara, recita quanto segue:</p> <p><i>La Busta 2 dovrà contenere il progetto tecnico redatto esclusivamente in relazione al servizio oggetto del presente affidamento con riferimento alle disposizioni tecniche, modalità, tempi e caratteristiche prestazionali nonché agli standard minimi di qualità indicati nel Capitolato Speciale d'Appalto e nel Progetto del Servizio e riguardare esclusivamente gli elementi di valutazione, relativi criteri, sub-criteri e metodi indicati nei documenti di gara.</i></p> <p>Le indicazioni riportate nell'art. 4.4.1 del disciplinare di gara, recita quanto segue:</p> <p><i>...Il suddetto elaborato sottoscritto (come specificato nella tabella al paragrafo 4.4.2), in ogni sua parte (pagina e copertine), deve contenere le modalità di svolgimento del servizio oggetto della presente procedura, da sviluppare in coerenza con le esigenze dell'Amministrazione e le misure migliorative/aggiuntive rispetto a quanto indicato nel Capitolato Speciale d'Appalto e nel Progetto del Servizio.</i></p> <p><i>La relazione deve essere sviluppata e articolata secondo l'ordine degli elementi di valutazione, relativi criteri e sub-criteri elencati e descritti al successivo paragrafo 5.2 e seguenti.</i></p> <p>Pertanto, essendo l'art. 4.4 e 4.4.1 parti dell'ex specialis della gara, sono ammesse le offerte tecniche elaborate secondo quanto riportato nei suddetti paragrafi (4.4 e 4.4.1) del disciplinare di gara, con le sostituzioni, modifiche e/o integrazioni conformi agli elementi di valutazione, relativi criteri e sub-criteri elencati e descritti al paragrafo 5.2 e seguenti del disciplinare di gara.</p> <p>Il punto 5.4 del disciplinare inoltre prevede la non ammissione di offerte che non possiedano i requisiti minimi (sia le caratteristiche tecniche minime, sia i requisiti di conformità) stabiliti nel schema di contratto e/o nel capitolato tecnico ovvero offerte con modalità di prestazione e/o livelli di servizio che presentino <u>modalità difformi, in senso peggiorativo, rispetto a quanto stabilito nel schema di contratto</u></p>

	e/o nel capitolato tecnico.
<b>18 - in riferimento all'art. 5 del Capitolato, si chiede quali siano "gli altri soggetti autorizzati" al rilevamento delle presenze</b>	...o da altro soggetto autorizzato a tale rilevamento... è riferito all'eventuale possibilità che tale operazione possa essere svolta dal personale comunale, dai vigili etc.
<b>19 - in riferimento all'art.7 del Capitolato si chiede il numero di giorni di effettivo servizio dell'ultimo anno al fine di dare un calendario di riferimento necessario all'imputazione di: - costi; -ricavi; -cronoprogramma lavori</b>	Vedi chiarimento n. 1
<b>20 - Si richiede di chiarire se elettricità, acqua, gas, tassa rifiuti presso i locali (centro cottura e refettori) restano a carico del Committente o dell'I.A.</b>	L'art. 57 del C.S.A. recita: "...Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico del Comune." Per le utenze (elettricità, acqua, gas) vedi chiarimento n. 3
<b>21 - l'Art.35 del Capitolato ammette alcune preparazioni in legume refrigerato, ma non specifica quali. Si chiede quali siano le preparazioni ammesse in legume refrigerato</b>	L'Art. 35 "Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione" viene così integrato:  Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;</li> <li>• la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;</li> <li>• il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;</li> <li>• il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;</li> <li>• le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;</li> <li>• le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;</li> <li>• ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo-convezione;</li> <li>• tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati, per i quali è ammessa la preparazione il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra i + 1°C e +4°C. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast, beef, lessi, brasati, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'Amministrazione, sulla base di documentati e validati studi HACCP specifici, potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.</li> <li>• la porzionatura dei salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;</li> <li>• per i legumi secchi: ammollo per 24 ore con</li> </ul>

	almeno due ricambi di acqua.
--	------------------------------

F.to Il Responsabile Unico del Procedimento  
Geom. Enzo Frasson

\*\*\*\*\* FINE 5° AGGIORNAMENTO \*\*\*\*\*