

# CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Ente Capofila



## COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

Settore 1° - Risorse Umane e Tecnologiche  
SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI

**OGGETTO:** Procedura telematica aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nei nidi comunali, nelle scuole infanzia comunali e statali e primarie site nel territorio di Fano, in conformità ai parametri di sostenibilità ambientale di cui al D.M. 25 luglio 2011 per il periodo di tre anni dal 1 gennaio 2021 al 31 dicembre 2023, con opzione di rinnovo per ulteriori diciannove mesi. CIG n. 8383591626 – Numero gara 7833386.

**CHIARIMENTI dal n. 1 al n. 12 .**

Si riportano di seguito le richieste di chiarimento pervenute e le relative risposte, date per quanto di competenza, dal responsabile del procedimento di gara e dal Rup.

### **Quesito n. 1**

Con la presente si richiede se a pagina 3 della determina, al punto 3. Requisiti di capacità tecnica e professionale dove è richiesto di aver espletato a regola d'arte e con buon esito, negli anni scolastici (2016/2017 – 2017/2018- 2018/2019) o tre anni solari (2017/2018/2019) almeno un servizio di ristorazione scolastica, a favore di un unico committente, con fornitura di un numero non inferiore a 300.000 pasti annui, se la ristorazione universitaria può essere equiparata alla ristorazione scolastica come requisito.

### **Risposta n.1**

**In merito al requisito di capacità tecnico professionale indicato a pag. 3 della determina a contrarre e a pag. 7 del disciplinare di gara art. 7 comma 3, lettera d) ovvero: “aver espletato, a regola d’arte e con buon esito, negli anni scolastici (2016/2017-2017/2018-2018/2019) o tre anni solari (2017-2018-2019) almeno un servizio di ristorazione scolastica, a favore di unico committente, con la fornitura di un numero non inferiore a 300.000 pasti annui” si conferma che il requisito si ritiene soddisfatto solo se riferito a ristorazione scolastica.**

**Il servizio di ristorazione svolto per le mense universitarie non è fungibile al requisito richiesto nel Disciplinare di gara che specificatamente prescrive una esperienza tecnica in materia di ristorazione scolastica (dall’asilo nido alla scuola dell’obbligo). I servizi di ristorazione presso Università rientrano nella definizione di ristorazione collettiva e non scolastica, in tal senso si rinvia al D.M. del 10/03/2020.**

### **Quesito n. 2**

In riferimento al requisito di partecipazione di cui al punto f) del Disciplinare di gara, la Scrivente Società ha la disponibilità di una piattaforma di distribuzione munita di riconoscimento CE ai sensi del Reg. 853/04, il quale prevede attività di controllo, scadenze e periodiche, da parte del servizio veterinario dell'ASL competente. Con la presente chiediamo se tale attività di controllo ottempera a quanto richiesto relativamente alla figura del veterinario richiesta al punto medesimo. Nell'attesa di gradito riscontro, con l'occasione porgiamo distinti saluti.

## Risposta n.2

**La disponibilità di una piattaforma di distribuzione in regola con la normativa CE ai sensi del Regolamento 853/04 con attività di controllo da parte del servizio veterinario dell'ASL non soddisfa il requisito richiesto in quanto al punto 7 comma 3 lett. f) del Disciplinare di gara si richiede la disponibilità della figura professionale di un veterinario oltre al tecnico assicuratore della qualità interna alla gestione del concorrente.**

**Il Disciplinare di gara specifica in modo chiaro al paragrafo successivo che tali professionalità possono essere in forma di dipendenti o collaboratori.**

## Quesito n. 3

In riferimento alla presente procedura di gara siamo a formulare il seguente quesito: "A pag 30 del Disciplinare, in merito al punto M) dei criteri di valutazione dell'offerta, "Implementazione dei prodotti di base indicati in capitolato con prodotti con caratteristiche merceologiche superiori" Si chiede cosa si intenda per categoria superiore rispetto agli alimenti previsti dall'art. 4 lett A del capitolato. A titolo esemplificativo è corretto ritenere che un prodotto biologico già richiesto dal suddetto articolo sia di categoria superiore se è anche a Km0 (territorio marchigiano)? O se è anche dop/igp o proveniente dal commercio equo e solidale oltre che Bio? Ulteriori prodotti bio, o prodotti IGP/Dop o provenienti dal commercio bio, non citati nell'art 4 del CSA, sono considerati tra quelli di categoria superiore? Se viene aumentata la percentuale offerta di prodotti bio rispetto a quella minima richiesta nel citato articolo, il prodotto oggetto di tale aumento è da considerarsi di categoria superiore? Infine le certificazioni richieste (produzione biologica, Msc o altre certificazioni) fanno riferimento ai produttori o ai fornitori che ne garantiscono le caratteristiche?"

## Risposta n. 3

**In merito a quanto richiesto si conferma che è corretto ritenere che un prodotto biologico, già richiesto da capitolato, sia di categoria superiore se è anche a Km0 (territorio marchigiano), o dop/igp o proveniente dal commercio equo e solidale. Ugualmente ulteriori prodotti bio, o prodotti IGP/Dop, non contemplati nell'art. 4 lett A del capitolato, sono considerati, ai fini della gara, di categoria superiore.**

**Se viene aumentata la percentuale offerta di prodotti bio rispetto a quella minima richiesta nel citato articolo, l'assegnazione del punteggio avverrà in modo proporzionale rispetto alle offerte ricevute.**

**Le certificazioni richieste fanno riferimento ai produttori che ne garantiscono la qualità.**

## Quesito n. 4

A) In fase di sopralluogo i nostri tecnici hanno rilevato alcune attrezzature e contenitori termici non compresi nell'elenco attrezzature da Voi prodotto nell'allegato E "Cucine e attrezzature", pertanto siamo a chiedervi di chiarirci se tali attrezzature e contenitori termici sono di proprietà comunale o dell'attuale gestore.

### Risposta A

**Le attrezzature e contenitori termici non compresi nell'elenco, allegato E "Cucine e attrezzature" sono dell'attuale gestore.**

B) Sempre in fase di sopralluogo abbiamo rilevato la presenza erogatori di acqua microfiltrata, tali beverini non sono di proprietà dell'attuale gestore, ma sono in comodato d'uso da una ditta specializzata. Siamo a chiedervi se vanno mantenuti anche per la gestione contrattuale oggetto di gara e visto che negli oneri a carico dell'eventuale aggiudicatario, indicati in capitolato, siamo a chiedervi di chiarirci se i costi saranno a carico dell'Amministrazione comunale.

### Risposta B

**I beverini attualmente presenti in loco sono stati noleggiati dall'attuale gestore.**

**Nell'affidamento oggetto del presente appalto vanno garantite le stesse modalità di fornitura senza oneri a carico dell'Amministrazione.**

C) Nei criteri di gara in particolare il Criterio O) Miglioramento ambienti e il criterio P) Miglioramento attrezzature, dove si parla di miglioramenti nelle cucine e nei refettori e di proporre nuove attrezzature di cucina. Per cui siamo a chiedervi se nell'allegato O acquisto di articoli per l'arredo urbano (da Cam arredo urbano DM 5/2/2015), indicate la fornitura di un parco giochi solo per mero errore oppure possiamo offrire arredo urbano per soddisfare i criteri di gara N-O-P.

**Risposta C**

**Sia per il criterio O) che per il criterio P) le migliorie devono essere esclusivamente riferite ai locali e spazi od alle attrezzature connesse con l'attività oggetto della gara in questione. La fornitura di un parco giochi è un mero refuso.**

D) In fase di sopralluogo abbiamo potuto visitare solo le nove cucine con i refettori adiacenti. Ma visto che il criterio di gara O) prevede il miglioramento dei locali refettori siamo a chiedervi di fornirci documentazione fotografica o planimetrie dei terminali di consumo. Altrimenti tutte le migliorie offerte su terminali di consumo non dovrebbero essere valutate dalla Commissione giudicatrice visto che l'attuale gestore conosce benissimo i terminali di consumo mentre gli altri partecipanti non li hanno visti.

**Risposta D**

**Il criterio di valutazione di cui alla lettera O) è da intendersi applicato solamente alle cucine e ai refettori alle stesse annessi, come da sopralluogo effettuato.**

**Quesito n. 5**

Con la presente per sollecitare vs. riscontro in merito ai quesiti da noi formulati.

**Risposta n. 5**

**Si rappresenta che il termine di riscontro ai chiarimenti è fissato al 10 settembre 2020**

**Quesito n. 6**

Con la presente, ai fini di una attenta valutazione, siamo a richiedere le planimetrie dei locali cucina e refettori.

**Risposta n. 6**

**Le planimetrie dei locali cucina sono già pubblicate. Sia le cucine che i refettori sono stati oggetto di apposito sopralluogo obbligatorio.**

**Quesito n. 7**

Con la presente si richiede la pubblicazione della planimetria della cucina della scuola primaria S.Orso, in quanto quella allegata alla documentazione di gara risulta sbagliata.

**Risposta n.7**

**Si allega la planimetria esatta della cucina della scuola primaria F. Montesi di S.Orso.**

**Quesito n. 8**

In riferimento al punto sotto riportato presente nell'Allegato 1\_istanza di partecipazione “- che tutte le eventuali condanne e/o sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del c.p.p. a carico dei soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice (compresi i cessati nell'anno antecedente la pubblicazione del bando) e/o tutti i fatti e tutte le situazioni che potrebbero integrare le ipotesi di cui all'art. 80 comma 5, lettere c), c-bis), e c-ter), c-quater) del Codice – sono state indicate nel Mod.2 o

(eventualmente) Mod. 2-bis;” chiediamo se eventuali condanne passate in giudicato per le quali il soggetto ha già ricevuto la riabilitazione devono essere dichiarate?

#### **Risposta n. 8 del Responsabile del Procedimento di gara:**

**Ai sensi dell'articolo 80, comma 3 del D.lgs. n.50/2016 e s.m.i. non è necessario dichiarare l'eventuale esistenza di condanne per le quali è intervenuta la riabilitazione ai sensi dell'art. 178 c.p. o l'estinzione del reato, oppure la revoca, sempre che la riabilitazione, l'estinzione o la revoca sia stata dichiarata con provvedimento dell'autorità giudiziaria. Non è necessario dichiarare i reati depenalizzati.**

**Si precisa che ai fini della dichiarazione (e per non incorrere nell'esclusione per falsa dichiarazione) si devono dichiarare tutte le sentenze e tutti i decreti penali di condanna passati in giudicato nonché le sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del c.p.p. (“patteggiamenti”), compresi i casi in cui siano stati concessi i benefici della “sospensione della pena” e/o della “non menzione” ai sensi dell'art. 175 c.p.; quindi non solo le condanne che a giudizio del concorrente possono considerarsi “reati gravi che incidono sulla moralità professionale”, perché tale valutazione spetta esclusivamente alla stazione appaltante, titolare del proprio apprezzamento circa l'attinenza dei reati stessi con la sfera della “moralità professionale”. Si fa presente anche che nel certificato del Casellario giudiziale rilasciato ai soggetti privati interessati, non compaiono le sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi degli artt. 444 e 445 c.p.p., i decreti penali di condanna, le condanne per le quali è stato concesso il beneficio della “non menzione” ai sensi dell'art. 175 c.p. e le condanne per contravvenzioni punibili con la sola pena pecuniaria dell'ammenda, che, invece, è obbligatorio dichiarare a pena di esclusione.**

#### **Quesito n. 9**

Con la presente si richiedono i seguenti chiarimenti: 1) il Disciplinare di gara a pag. 5 stima l'incidenza del costo della manodopera pari a € 1.158.489,15, corrispondente al 65% dell'importo annuo stimato dell'appalto. Tuttavia, moltiplicando il costo orario del personale indicato nell'allegato M “Personale in servizio” per 10 mesi effettivi di servizio (come previsto nel CCNL Turismo e Pubblici Esercizi per le attività di ristorazione scolastica) si ottiene un costo annuo del personale pari a circa € 900.000,00, corrispondente a circa il 50% dell'importo annuo dell'appalto. Si chiede, quindi, alla stazione appaltante di esplicitare il metodo di calcolo del costo del personale adottato per l'indizione della gara. Si coglie l'occasione per evidenziare che se il costo del personale resta confermato pari al 65% dell'importo annuo stimato, la base d'asta è errata per difetto, in quanto il 45% residuo non è sufficiente a coprire gli ulteriori costi per materie prime, spese generali e utile di impresa. In considerazione di quanto sopra, si richiede di precisare il costo della manodopera e la relativa incidenza percentuale. 2) si chiede di conferma che il numero di dipendenti comunali impiegati nel servizio è pari a n. 3 unità come riportato nell'allegato F e nel Capitolato Art. 16 a pag. 15; conseguentemente si richiede conferma che quanto riportato a pag. 11 del Capitolato in merito a n. 5 unità dipendenti comunali trattasi di mero refuso.

#### **Risposta n. 9**

**1) Il costo della manodopera previsto nel disciplinare di gara, pari ad euro 1.158.489,15, è stato ricavato presuntivamente applicando la percentuale del 65% sull'intero ammontare annuo a base di gara; tale stima tiene conto del personale di cui all'allegato M (redatto per le finalità della clausola sociale) ma anche del personale che ancorchè impiegato nell'appalto, non è considerabile sottoposto a detta disciplina ai sensi del punto n.3, terzo capoverso delle Linee Guida Anac n. 13/2019.**

**Resta inteso che tale dato è rapportato ad una previsione variabile che resta soggetta alle condizioni quali-quantitative che l'offerente saprà mettere in atto nell'efficientamento dell'attività organizzativa e d'impresa nell'osservanza del CCNL di riferimento.**

**2) Si conferma che il numero di dipendenti comunali impiegati nel servizio è pari a 3 unità, come riscontrato, il n. 5 unità riportato a pag. 11 del Capitolato è un refuso.**

**Quesito n. 10**

Con riferimento al requisito di capacità tecnica professionale (art. 7.3.f. del Disciplinare) chiediamo conferma che sia sufficiente produrre una dichiarazione di impegno rilasciata dal fornitore che possiede la piattaforma di distribuzione di derrate alimentari varie ubicata ad una distanza stradale massima di km 250 dalla Sede Municipale di Fano, completa di certificazione ISO 22:000:2005, Certificazione BIO e che dovrà prevedere un tecnico assicuratore qualità.

**Risposta n. 10**

**Si conferma che è sufficiente la dichiarazione di impegno purché riportante tutti i requisiti richiesti dal punto del disciplinare indicato.**

**Quesito n. 11**

In riferimento a quanto specificato nell'art. 5 pag. 11 del Capitolato relativo alle unità lavorative (cuochi e operatori) dipendenti dal Comune di Fano, siamo a chiedere conferma che il numero di tali unità sia pari a 3 e non 5.

**Risposta n. 11**

**Si conferma.**

**Quesito n. 12**

Si richiede una proroga dei termini.

**Risposta n. 12**

**Non può essere accolta la richiesta di una proroga dei termini, stante l'interesse pubblico alla definizione della procedura di gara in tempi brevi.**

Fano, 8 settembre 2020

Il Responsabile del procedimento di gara  
dott.ssa Immacolata Di Sauro

Il Responsabile del procedimento  
dott.ssa Grazia Mosciatti

*(Firmato digitalmente ai sensi e per gli effetti dell'art. 20 e seguenti del Decreto Legislativo n. 82/2005)*