



# COMUNE DI SAN SPERATE

Provincia Sud Sardegna  
Via Sassari n.12 - - C.A.P. 09026  
Codice Fiscale/P.Iva 01423040920  
Tel. 070/96040218 –227

Email: [socialeculturale@sansperate.net](mailto:socialeculturale@sansperate.net)  
Pec: [protocollo@comune.sansperate.ca.it](mailto:protocollo@comune.sansperate.ca.it)  
Sito Internet: [www.sansperate.net](http://www.sansperate.net)

Prot. n. 811

San Sperate, lì 16.01.2019

## FAQ

**Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di mensa scolastica A.S. 2019/2020 e 2020/2021 - CIG 772485934F.**

**1.**

Si chiede in riferimento a quanto riportato all'art. 6 del Disciplinare di Gara in cui si dice: Per partecipare alla procedura l'operatore economico dovrà, inoltre: Disporre di personale dipendente adeguato da proporre all'espletamento del servizio (riportare un elenco nel quale va indicato il personale dedicato alla commessa con specifica indicazione di tutte le professionalità specifiche richieste per lo svolgimento delle attività indicate nel capitolato di appalto); Siamo a chiedervi di chiarirci come si può nella fase documentale (riportare un elenco nel quale va indicato il personale dedicato alla commessa con specifica indicazione di tutte le professionalità specifiche richieste per lo svolgimento delle attività indicate nel capitolato di appalto), quando all'art.14 del disciplinare il criterio di valutazione "n° 1 schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio" chiede che dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate

**Nella documentazione amministrativa predisposta, la ditta dovrà dichiarare di possedere il personale adeguato allo svolgimento del servizio di cui all'appalto e non dovrà allegare i curricula degli operatori, come indicato al punto p) della istanza di partecipazione; nell'offerta tecnica, come indicato nel criterio di valutazione n. 1, la ditta dovrà elencare il personale preposto al servizio impiegato giornalmente con le rispettive mansioni, inquadramento professionale e numero di ore al fine della valutazione da parte della commissione giudicatrice;**

**2.**

Il par. 14) Modalità e criteri di aggiudicazione riporta "il legale Rappresentante della Ditta, pertanto, dovrà presentare l'elenco del Personale da utilizzare per lo svolgimento del Servizio oggetto di appalto, con allegati curriculum resi sotto forma di autocertificazione ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, redatti in carta semplice, contenente la chiara indicazione delle qualifiche e delle esperienze lavorative nel servizio oggetto del presente appalto e la loro precisa durata. L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la veridicità delle attestazioni";  
L'art. 335 Cambio di gestione – assunzioni del CCNL per Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo impone che "La gestione subentrante assumerà tutto il personale addetto, in quanto regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga-matricola della Gestione uscente,

referiti all'unità produttiva interessata, con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e con-trollo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori”

si chiede:

- di precisare se i curricula da allegare già in fase di gara debbano essere nominativi (come sembrerebbe desumersi dal riferimento alle specifiche esperienze lavorative) oppure possano essere solo funzionali (e conseguentemente con il riferimento alle esperienze lavorative solo in termini di anni di esperienza);

- nel caso debbano essere nominativi, di confermare che in fase di presentazione dell'offerta è necessario allegare e verranno valutati esclusivamente i curricula delle figure apicali indicate all'art. 335 del citato CCNL, in modo da garantire la parità di trattamento tra l'attuale gestore del servizio e gli altri concorrenti.

**Si ribadisce quanto indicato nella risposta n. 1. I curricula del personale possono essere allegati per meglio specificare quanto dichiarato nell'offerta tecnica nel rispetto della normativa sulla Privacy.**

**3.**

Si chiede se in riferimento a quanto riportato all'art. 22 “Menù e Tabelle dietetiche” del Capitolato d'Appalto, i menù e le tabelle dietetiche proposte sia per il periodo invernale e per quello primaverile debbano essere proposte in sede di offerta e se possono essere allegati all'offerta tecnica presentata.

**I menù e tabelle dietetiche sono predisposti dalla competente A.S.L. di riferimento; in allegato al Bando rettificato sono inseriti i Menù Autunno-Inverno e Primavera-Estate, Le Grammature e le Tabelle Merceologiche. Pertanto i menù non devono essere allegati alla offerta tecnica e non saranno oggetto di valutazione;**

**4.**

Si richiede in riferimento a quanto riportato all'art. 23 “Norme e modalità di preparazione dei pasti” del Capitolato d'Appalto, e nello specifico “.....I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nella “Tabella prodotti” che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti usati per la preparazione dei pasti. Vi chiediamo di fornirci la tabella prodotti o tabella merceologica.

**I menù e tabelle dietetiche sono predisposti dalla competente A.S.L. di riferimento; In allegato al Bando rettificato sono inseriti i Menù Autunno-Inverno e Primavera-Estate, Le Grammature degli alimenti dei pasti per le mense scolastiche e le Tabelle Merceologiche delle materie prime.**

**5.**

Si chiede, in riferimento a quanto riportato all'art. 14 “Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare” del Capitolato d'Appalto, quale criterio qualitativo verrà adottato per la valutazione della “qualità” e della “quantità” dei prodotti DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta, che dovranno essere forniti obbligatoriamente al 70%, e se gli saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica, in quanto non indicate in nessun criterio o sub-criterio di gara aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non inseribili al punto 14 “Modalità e criteri di aggiudicazione”, sub-punto 6 “Proposte aggiuntive e migliorative dei servizi”

in quanto tali prodotti sono richiesti dal Capitolato d'Appalto e non si possono ritenere né un bene, né un servizio aggiuntivo.

**La fornitura dei prodotti DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta, dovranno essere forniti obbligatoriamente al 70% come richiesto dal Capitolato d'Appalto rettificato e non saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica.**

6.

Al fine di emettere in modo corretto la garanzia provvisoria relativa alla gara si richiede su quale importo a base d'asta sia da calcolare il 2% relativo all'importo da garantire.

**L'importo a base d'asta su cui calcolare il 2% relativo all'importo da garantire è l'imponibile a base d'asta comprensivo dei costi finalizzati all'eliminazione dei rischi da interferenze non soggetti a ribasso;**

7.

Si chiede conferma che il legale rappresentante possa dichiarare l'art. 80 comma 1 del D.lgs 50/2016 anche per gli altri soggetti previsti dall'art. 80 comma 3 "per quanto a propria conoscenza";

**La dichiarazione di cui all'art. 80 comma 1 del D.lgs 50/2016 può essere presentata dal Legale Rappresentante "per quanto a propria conoscenza" nei confronti degli altri soggetti previsti dall'art. 80 comma 3 del D.lgs 50/2016 ovvero nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.**

8.

Alla Documentazione di gara avete allegato il DUVRI dove si indicano dei rischi interferenti, ma nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale di gara non indicate oneri finalizzati all'eliminazione dei rischi da interferenze non soggetti al ribasso. Si segnala Al Riguardo che gli oneri finalizzati all'eliminazione dei rischi da interferenze devono essere "adeguatamente quantificati dalla stazione appaltante nel DUVRI (da allegare al CSA per essere recepiti nel contratto) e obbligatoriamente indicati nel bando di gara o, comunque, negli atti della procedura di selezione dei concorrenti, anche nell'ipotesi in cui siano pari a zero, a pena di legittimità della stessa." Pertanto siamo a chiedervi di definire e comunicarci l'importo degli oneri finalizzati all'eliminazione dei rischi da interferenze, non ribassabili in sede di offerta economica.

**Nel Bando di Gara, Disciplinare di gara e Capitolato d'Appalto rettificato sono indicati gli oneri finalizzati all'eliminazione dei rischi da interferenze non soggetti a ribasso.**

9.

Alla pagina n° 4 del bando di gara alla voce Irregolarità e sanzioni dite:" Nel caso di incompletezza, mancanza e ogni altra irregolarità essenziale riscontrata nella documentazione presentata in sede di gara, si applica quanto disposto dall'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016. La sanzione pecuniaria prevista sarà pari allo 0,1% dell'importo posto a base di gara." Siamo a ricordarvi che a seguito della pubblicazione del decreto correttivo, è stata introdotto un'importante novità in tema di soccorso istruttorio, rendendolo, di fatto, gratuito con la soppressione della sanzione pecuniaria e quindi l'art. 83, comma 9 del D.Lgs. 50/2016 recita: " Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al presente comma. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico

europeo di cui all'articolo 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa” Per cui vi chiediamo di correggere la parte del bando denominata “Irregolarità e sanzioni”

**Nel Bando di Gara rettificato è stata eliminata l'applicazione della sanzione pecuniaria in caso di soccorso istruttorio.**

**10.**

La mancanza dell'indicazione di tali costi è una violazione della disposizione di cui all'art. 23, comma 16, ultimo periodo del d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50, come modificato dall'articolo 13, comma 1, lettera i), del D.Lgs 19 aprile 2017, n. 56 secondo cui «nei contratti di lavori e servizi la stazione appaltante, al fine di determinare l'importo posto a base di gara, individua nei documenti posti a base di gara i costi della manodopera sulla base di quanto previsto nel presente comma». la mancanza di tali costi impedisce ad ogni concorrente di formulare un'offerta ponderata. Per cui vi chiediamo di indicarci i costi della manodopera.

**Nel Bando di Gara, Disciplinare di gara e Capitolato d'Appalto rettificato sono stati indicati costi della manodopera in ottemperanza alle disposizioni introdotte dal D.lgs 56/2017.**

**11.**

E' possibile inserire allegati relativi ai singoli sub punti del punto 14 del Disciplinare di gara?

**I punteggi della commissione saranno attribuiti solo in riferimento a quanto dichiarato e presentato nell'offerta tecnica. E' possibile tuttavia inserire allegati all'offerta tecnica per meglio specificarne i contenuti.**

**12.**

Si richiede planimetria quotata del centro cottura e dei locali/spazi, messi a disposizione della ditta aggiudicataria per lo stoccaggio delle derrate, siti nella la scuola di via Garau.

**Nel Bando di Gara, Disciplinare di gara e Capitolato d'Appalto rettificato in allegato è inserita la planimetria dei locali del centro cottura e spazio stoccaggio delle derrate.**

**13.**

Si chiede la conferma dei giorni di refezione della scuola secondaria di primo grado. Da Capitolato Pagina 9 vengono indicati 3 giorni a settimana.

**Nel Capitolato d'appalto rettificato si conferma che il numero dei giorni di refezione per la Scuola Secondaria di Primo grado è di 2 (lunedì e mercoledì).**

**Il Responsabile del Servizio**  
Dott.ssa Iride Atzori

