

FAQ

AGGIORNATE AL 25/03/2025

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO
DAL 01/09/2025 AL 31/08/2028

CON POSSIBILITÀ DI PROROGA PER UN ULTERIORE TRIENNIO

Procedura di gara: procedura aperta ex art. 71 del D.Lgs. 36/2023 (Codice)

Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 108 del D.Lgs. 36/2023 (Codice)

Domanda 1

È corretto intendere quanto riportato sul disciplinare a pagina 5 paragrafo 3 che il codice alfanumerico del CCNL sia H05Z e non H05Y?

Risposta 1

Si comunica che al paragrafo 3 pagina 5 del bando disciplinare “servizio di refezione scolastica e pasti a domicilio dal 01/09/2025 al 31/08/2028 con possibilità di proroga per un ulteriore triennio” è stato inserito erroneamente il codice alfanumerico H05Z, relativo al contratto collettivo applicabile al personale dipendente. Pertanto, si comunica che il contratto applicabile è il seguente: H05Y.

Domanda 2

I pasti a domicilio sono da consegnare in legume freddo o legume caldo?

Risposta 2

Come indicato da capitolato, a pagina 4 articolo 7 paragrafo 1: l'appaltatore dovrà trasportare e consegnare i pasti con veicoli tassativamente sanificati e muniti di requisiti, previsti dall'articolo 43 del DPR 327/1980 e dal Regolamento (CE) n. 852/2004, che assicurino il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C per i cibi caldi e non superiore a +10°C per i cibi freddi. In ogni caso le temperature dei cibi, anche in fase trasporto, sono quelle fissate dall'articolo 31 del DPR 327/1980. Si desume che gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi dall'utente (es. pasta al pomodoro, pollo e verdura cotta) debbano essere consegnati caldi (non inferiore a +65°C) e gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi dall'utente (es. insalata di pasta, roast-beef) vengano consegnati freddi (non superiore a +10°C).

Domanda 3

Si chiede di chiarire quali contenuti la stazione appaltante si aspetti dall'eventuale elaborato grafico (Disciplinare 18.1 2)-a La relazione comprensiva di testi, immagini, elaborati grafici dovrà essere costituita da un numero massimo complessivo di n. 3 (TRE) schede in formato A4 e n. 1 elaborato grafico in formato A3 (se necessario)

Risposta 3

La stazione appaltante richiede una relazione descrittiva secondo le indicazioni fornite a pag.19 art.18.1 2)-a del disciplinare. Qualora il concorrente ritenesse necessario, per finalità esplicative, allegare alla relazione un elaborato grafico è data facoltà di poterlo presentare in un unico foglio formato A3.

Domanda 4

Si chiede conferma che in fase di presentazione dell'offerta tecnica sia sufficiente la compilazione del modello 3 e che solo l'aggiudicatario dovrà trasmettere la documentazione probatoria (Disciplinare 18.1 2)-d In relazione al criterio 5 (CAM) e relativi sub criteri, ai fini dell'aggiudicazione definitiva, l'aggiudicatario dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante la documentazione che dimostri quanto offerto (indicazione fornitore/ubicazione produttore/certificazione biologica o equivalente), pena l'esclusione.)

Risposta 4

Si conferma che la trasmissione della documentazione che dimostri quanto offerto in relazione al criterio 5 (CAM) e relativi sub criteri, è solamente in capo all'aggiudicatario ai fini dell'aggiudicazione definitiva, pena l'esclusione.

Domanda 5

Trattasi di refuso il vincolo indicato all'Art. 7 a pag. 4 del CSA e precisamente: "la consegna dei pasti scolastici dovrà avvenire nella fascia oraria che va dalle ore 11:00 alle ore 11:30". Diversamente la consegna dei pasti sarebbe troppo anticipata rispetto all'inizio del servizio di distribuzione. Considerando infatti che, sia dal Capitolato all'Art. 4, che dal sopralluogo, si evince che il servizio viene espletato su due turni - il primo alle 12:30 e il secondo alle 13:25 - chiediamo se sia da considerare vincolante solamente il limite tassativo della consegna nei 30 minuti dalla partenza dal centro cottura.

Risposta 5

"La consegna dovrà avvenire tassativamente entro e non oltre 30 minuti dalla partenza dei mezzi dal centro cottura nella fascia oraria che va dalle 11:00 alle 11:30" (Capitolato Speciale pag. 4 art.7 paragrafo "Refezione scolastica").

Entrambi i riferimenti temporali sono vincolanti.

La fascia oraria dalle 11:00 alle 11:30 consente di gestire al meglio l'organizzazione del servizio, permettendo di verificare la correttezza dei pasti consegnati e di sopperire in tempo utile in caso di mancanze o errori, controllare le diete, svolgere le preparazioni necessarie e compiere tutte le operazioni al fine di garantire un servizio puntuale e perfettamente funzionante alle 12:30.

Domanda 6

In merito all'offerta tecnica divisa in "schede": in quante pagine massimo è possibile argomentare i capitoli 1, 2 e 3 dell'offerta tecnica in modo da fornire una relazione dettagliata, idonea e completa.

Per Scheda cosa si intende? un foglio? due facciate?

Risposta 6

Per "scheda" si intende un foglio A4 fronte-retro.

Pertanto, la relazione dovrà essere argomentata in massimo 3 pagine che equivalgono a 6 facciate.

Si ribadisce che la relazione dovrà essere suddivisa in tre capitoli, come indicato a pagina 19 paragrafo 2)-a, relazionando unicamente riguardo al criterio corrispondente, nello specifico:

all'interno del CAPITOLO 1 "*Educazione alimentare e coinvolgimento della comunità*" il concorrente risponde al criterio n.1;

all'interno del CAPITOLO 2 "*Mantenimento della temperatura dei pasti a domicilio*" il concorrente risponde al criterio n.2;

all'interno del CAPITOLO 3 "*Software e gestionale*" il concorrente risponde al criterio n.3.

Domanda 7

Si conferma che a fronte della digitalizzazione degli appalti non sono più previste spese di pubblicazione?

Risposta 7

Si conferma che a fronte della digitalizzazione degli appalti non sono più previste spese di pubblicazione a carico delle ditte partecipanti.

Domanda 8

Si richiede: dettaglio pasti giornalieri PRESUNTI divisi per plesso ed eventuali turni di servizio, numero giorni di fruizione settimanali per ogni singolo plesso; numero delle settimane per ogni tipologia di utenza (per es. materna/primaria/ ecc) utilizzate per il calcolo complessivo dei pasti e del valore

dell'Appalto; numero dei pasti GIORNALIERI EFFETTIVAMENTE fruiti relativi un mese di servizio mensa (per es. 1 ottobre: 100 pasti. 2 ottobre 110 ecc. fino al 31 ottobre) divisi per tipologia di utenza e plesso.

Risposta 8

I dati richiesti, pasti presunti e pasti giornalieri, giorni, turni di servizio, plessi e settimane, sono contenuti nella relazione illustrativa del servizio, a pagina 2 del Progetto, allegato presente nella documentazione di gara.

Domanda 9

Chiediamo se l'acqua sia compresa nella composizione del pasto. Non troviamo in nessun punto nulla in riferimento all'acqua da servire durante il servizio di refezione sia per le scuole che per i pasti a domicilio.

Risposta 9

Per il servizio di refezione scolastica la ditta aggiudicatrice dovrà fornire brocche da 1,5 lt in plastica dura opaca con coperchio, da riempire con acqua potabile da rubinetto e disporre su tutti i tavoli preparati (Capitolato speciale pagina 5 articolo 8 "Confezionamento").

Per il servizio pasti a domicilio la fornitura di acqua e/o bevande non è richiesta.

Domanda 10

Chiediamo di indicare i giorni di fruizione della scuola secondaria.

Risposta 10

Il servizio di refezione (o di ristorazione) scolastica è rivolto ai bambini che frequentano la scuola primaria "Ai caduti per la patria" dell'Istituto Comprensivo di Rodengo Saiano (Progetto del servizio pagina 2 "relazione illustrativa").

Pertanto, il servizio di refezione scolastica per alunni frequentanti la scuola secondaria di primo grado non è richiesto essendo un servizio non attivo.