



Confservizi Lazio

GARA APERTA PER LA CONCESSIONE QUINQUENNALE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE dall' A.S. 2019/2020 all' A.S. 2023/2024

Informazioni sulla gara	
ID	35
Tipologia di gara:	Procedura aperta
Criterio di valutazione:	Economicamente più vantaggiosa
CPV:	55523100-3
CIG:	783489470F
Tipo di fornitura:	Servizi
Atto di riferimento:	Determinazione n.75 del 25.03.2019
RUP:	LARA NUCCIARELLI
Responsabile dell'esecuzione del contratto:	Dott.ssa Nucciarelli Lara
Per richiedere informazioni:	Punti di contatto: Ufficio Pubblica Istruzione tel. 0693789203- 0693789217-0693789209 Sul sito www.comune.lanuvio.rm.it in "Amministrazione Trasparente" sezione Bandi di gara e Contratti, verranno pubblicati eventuali chiarimenti relativi alla procedura. Gli stessi si danno per conosciuti alle ditte partecipanti. SUA - Stazione Unica Appaltante: Confservizi Lazio Tel. +39 0653091917 Indirizzo pec: posta@pec.confservizilazio.it Indirizzo internet: www.confservizilazio.acquistitelematici.it
Stato:	Aggiudicata
Soggetto aggiudicatore:	Confservizi Lazio
Centro di costo:	ufficio amministrativo
Destinatario fornitura/servizio:	Resp.Procedimento SUA
Aggiudicatario:	DUSSMANN SERVICE S.R.L.
Importo di aggiudicazione comprensivo degli oneri:	7.200,00 €
Data di aggiudicazione:	17 gennaio 2020

Importi e oneri	
Importo complessivo a base d'asta:	1.620.000,00 €
Importo, al netto di oneri, soggetto a ribasso:	1.612.800,00 €
Oneri:	7.200,00 €
Importo contribuito ANAC:	140,00 €
Garanzia fideiussoria:	32.400,00 €

Criteri punteggio documentazione economica	
Nome criterio/sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile
Prezzo unitario del pasto	
Prezzo unitario del pasto	30.00
Totale criterio	30.00
Totale	30.00

Date pubblicazione e scadenza	
Data inizio partecipazione:	29 maggio 2019 12:00:00
Termine ultimo per la presentazione di quesiti:	20 giugno 2019 12:00:00
Data scadenza:	02 luglio 2019 12:00:00

Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa
DGUE
Domanda di partecipazione
Autocertificazione
Documento di Identità
Contributo ANAC
Cauzione - Fidejussione
Eventuali documenti integrativi
Atto Unilaterale d'obbligo
PassOE
Dichiarazione di presa visione a seguito di sopralluogo
Due referenze bancarie così come stabilito nel capitolato e nel codice

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta economica
Offerta economica
Eventuali documenti integrativi
Modulo C2 Costi della manodopera ed oneri di sicurezza aziendali

Documentazione gara

Bando di gara
Capitolato di Gara
ALLEGATO 1 Attività connesse
ALLEGATO 2 DUVRI
ALLEGATO 3 Elenco personale
ALLEGATO 4 Inventario
ALLEGATO 5 Tab.merc.gramm.menù
ALLEGATO 6 Costi del personale
Modelli da B1 a B6
Modello A1 Domanda di Partecipazione
Modulo A2 Autocertificazione requisiti di partecipazione
Modulo A4 - Atto Unilaterale di Obbligo
Modulo C1 Offerta economica
Modulo C2 Costi della manodopera ed oneri di sicurezza aziendali
Modulo A3 DGUE

Chiarimenti**Domanda****Risposta**

**GARA TELEMATICA PER LA CONCESSIONE
QUINQUENNALE DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE
dall' A.S. 2019/2020 all' A.S. 2023/2024
CIG 783489470F**

CHIARIMENTI

In riferimento agli artt. 19 e 25 del Capitolato/Disciplinare della presente gara, per la parte relativa ai MODULI A1, A2, A3, A4 si chiarifica quanto segue:

nell'art. 19 vengono indicati i Moduli da utilizzare obbligatoriamente per la presentazione dell'offerta:

Modulo A1: Domanda di partecipazione

Modulo A2: Autocertificazione requisiti di partecipazione

Modulo A3: DGUE

Modulo A3: Atto Unilaterale d'obbligo...

Leggasi correttamente (come indicato nell'art. 12):

Modulo A1: Domanda di partecipazione

Modulo A2: Autocertificazione requisiti di partecipazione

Modulo A3: DGUE

Modulo A4: Atto Unilaterale d'obbligo

nell'art. 25 viene indicato che la BUSTA ELETTRONICA N. 1 "Documentazione amministrativa" dovrà contenere i seguenti documenti...:

1- MODULO A1 Domanda di partecipazione...

2- MODULO A2 DGUE...

3- MODULO A3 Atto Unilaterale d'obbligo...

Per mero errore materiale è stata fatta posposizione/omissione Moduli.

Leggasi correttamente (come indicato nell'art. 12):

Modulo A1: Domanda di partecipazione

Modulo A2: Autocertificazione requisiti di partecipazione

Modulo A3: DGUE

Modulo A4: Atto unilaterale d'obbligo.

QUESITO

A seguito della lettura Vs. Capitolato Art. 13 (Requisiti di capacità tecnico-amministrativa) si legge, tra gli altri, "Avere a disposizione, per tutta la durata dell'affidamento un centro cottura per le emergenze con indirizzo etc...". Si chiede pertanto di conoscere se tale requisito è da ritenersi di esecuzione del contratto o di partecipazione alla gara. Se ben interpretata fosse la seconda ipotesi,

si chiede se una formale dichiarazione di impegno della scrivente, a procurarsi tempestivamente un centro cottura per le emergenze e quindi non risultando questo nella propria disponibilità al momento dell'ammissione alla gara, sia sufficiente per la partecipazione alla stessa.

RISPOSTA.

L'art. 13 del Capitolato si riferisce ai requisiti di partecipazione, pertanto la disponibilità rientra fra questi. Come previsto dall'ultimo comma dell'art. 13, un mero impegno a procurarsi tempestivamente un centro cottura non è sufficiente. Occorre invece indicare indirizzo, configurazione giuridica della disponibilità e tutte le autorizzazioni di legge.

QUESITO.

Relativamente alla concessione in oggetto si chiede:

- Il tasso di morosità relativo all'ultimo anno scolastico con indicazione, se possibile, della percentuale di morosi totali;

- Nell'Allegato 6 "Costi del personale" si chiede di chiarire la provenienza dei dati riportati nell'ultima colonna denominata "Costo orario".

RISPOSTA.

In Risposta ai quesiti utili alle ditte per la formulazione delle loro offerte, si riporta contenuto Nota Protocollo n. 16509 del 12/06/2019: "l'anno scolastico in corso sarà concluso con una morosità che potrà superare la percentuale del 10% (dieci per cento). Alla data odierna gli utenti con importo a debito sono circa il 90% degli iscritti all'anno scolastico 2018/2019."

QUESITO

In riferimento all'elenco del personale – Allegato 3 – e rispetto a quanto emerge dal Modulo B1.4 e dal Modulo B3.1, si rilevano delle discordanze relative all'orario minimo garantito. Si chiede pertanto di:

- Specificare quale orario minimo deve essere garantito per le singole unità di personale, in quanto nel Modulo B1.4 si fa riferimento ad un orario minimo di 19 ore per 5 unità, mentre nel Modulo B3.1 si fa riferimento a 22 ore minime per 9 unità.

- Chiarire come devono essere distribuite le sei ore aggiuntive del Modulo B3.1. Trattasi di 6 ore in toto da distribuire sull'intero organico settimanalmente?

RISPOSTA

Nel Centro Cottura deve essere garantito un minimo di 19 ore al giorno, così articolate: 7 ore per il Cuoco, 7 ore per l'Aiuto Cuoco, 5 ore per Addetti mensa. Nei Refettori deve essere garantito un minimo di 22 ore al giorno. Pertanto, sommando le

CHIARIMENTI

ore del Centro Cottura più le ore dei Refettori otteniamo in totale un minimo di 41 ore al giorno da garantire. Le 6 ore eventuali vanno aggiunte ai Refettori, per esempio: n. 2 Addetti mensa in più, da 3 ore ciascuno.

QUESITO

Vista l'approvazione del nuovo D.Lgs. 32/2019 "Sblocca cantieri" pubblicato su G.U. n. 92 del 18/04/2019, si chiede di chiarire se il suddetto sarà da applicarsi a questa procedura e in particolare se occorre indicare la terna dei subappaltatori per i servizi che si intendesse subappaltare.

RISPOSTA

Per il principio tempus regit actum, il Decreto Legge n. 32/2019 si applica alla presente procedura. Il medesimo Decreto sopprime l'obbligo di indicare in sede di gara la terna dei subappaltatori, ed in tema di subappalto è applicabile tutto quanto prescritto dall'art. 1, lett. v), n. 1-6 del succitato Decreto Legge, salvo quanto disciplinato dalla Lex Specialis contenuta nel Capitolato.

QUESITO

In riferimento alla procedura in oggetto, la presente per richiedere le seguenti informazioni complementari:

a) In risposta al Modulo B2.1 e B2.2 e comunque in ottemperanza a quanto richiesto nell'art. 70 del Capitolato, si chiede di confermare che debba essere fornita in sede di gara la descrizione dei mezzi di trasporto utilizzati per i pasti con relativo depliant illustrativo, rinviando ad una fase successiva all'aggiudicazione la fornitura di targhe e libretti di circolazione.

b) Si chiede di chiarire in risposta al Modulo B4.2 e B4.3 (prima tabella "Dichiarazioni ambientali dei prodotti conforme alla norma ISO 14025 Environmental Product Declaration) a quali categorie di prodotti fare riferimento per la quantificazione della percentuale.

c) Il Modulo B1.3 (prima tabella) considera prodotti a Km0 quelli entro max 150 km dal Centro Cottura. L'Allegato 5 del Capitolato, invece, nel punto 1. Requisiti e definizioni, considera Prodotti a Km0 "quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati, confezionati ad una distanza non superiore a 70 km dal luogo di consumo". Si chiede di confermare che la distanza da considerare per i prodotti km0 sia quella indicata nel Modulo B1.3 (150 km) e che la distanza indicata nell'Allegato 5 del Capitolato è un refuso.

d) A pag. 27 del Capitolato, la tabella relativa ai criteri e sub-criteri di valutazione dell'offerta tecnica

riporta: Criterio: Qualificazione del servizio di refezione scolastica quale "mensa biologica"
Subcriterio: "Prodotti provenienti dalla filiera corta: indicare la fornitura di riso, pasta, carne, affettati, frutta, ortaggi, legumi, verdura fresca a km0".
Poiché riso e pasta non rientrano tra i prodotti elencati nel Modulo B1.3, si chiede di confermare che quanto indicato nella tabella riportata a pag. 27 del Capitolato sia un refuso e che i prodotti oggetto di valutazione sono esclusivamente quelli indicati nel Modulo B1.3.

e) Relativamente al Modulo B1.3, seconda tabella "Prodotti della Filiera corta del Lazio" categoria "Olio extravergine d'oliva", si chiede se ai fini dell'attribuzione del punteggio sia sufficiente indicare "SI" su una delle quattro tipologie di Olio indicate, essendo le stesse tutte di tipologia "DOP".

f) Relativamente all'Offerta tecnica, considerata l'esiguità del numero di pagine e il limite delle righe, si chiede se sia possibile integrare con allegati le descrizioni richieste nei vari Moduli. g) Pasti suddivisi per scuola, tipologia di utenza e numero di turni.

RISPOSTA

a) In relazione al Modulo B2.1 e B2.2, se la ditta partecipante è già in possesso dei mezzi di trasporto per il servizio, in sede di gara dovranno essere forniti targhe e libretti di circolazione; se, invece, la ditta non ne è in possesso, in sede di gara dovranno essere forniti depliant illustrativi relativi al/ai veicolo/i che si intenderà acquistare.

b) In relazione al Modulo B4.2 e B4.3, per la quantificazione della percentuale, si deve far riferimento a tutti i prodotti e servizi offerti, ad esclusione dei detergenti che hanno la loro specifica etichettatura ambientale.

c) In relazione al Modulo B1.3, si chiarisce che la distanza da considerare per i prodotti a km0 è quella indicata appunto nel Modulo B1.3, e cioè 150 km, essendo invece un refuso la distanza indicata nell'Allegato 5.

d) In relazione alla pag. 27 del Capitolato "Prodotti provenienti dalla filiera corta", si chiarisce che il riso e la pasta non devono essere ricompresi in questa categoria e che l'elencazione esatta di tali prodotti è quella riportata nel Modulo B1.3 "Prodotti della Filiera corta del Lazio".

e) In relazione al Modulo B1.3 "Prodotti della Filiera corta del Lazio" nella sezione "Olio extravergine di oliva" si conferma che è sufficiente indicare "SI" su una delle 4 tipologie di olio indicate.

f) In relazione all'Offerta tecnica, le ditte concorrenti

dovranno attenersi a quanto indicato nei Moduli B e cioè: "Descrizione dell'iniziativa: (max n. 4 facciate, 35 righe per facciata, formato A4, carattere Times New Roman 12)".

g) In relazione a Pasti suddivisi per scuola, tipologia di utenza e numero di turni, si indica quanto segue:

PASTI SUDDIVISI PER SCUOLA:

Scuola Infanzia Comunale 39

Scuola Infanzia "Rita Levi Montalcini" 61

Scuola Infanzia "I. Calvino" 60 Scuola Infanzia Bellavista 22

Tot. Infanzia 182

Scuola Primaria V. S. Maria della Pace 97

Scuola Primaria "G. Rodari" 114

Scuola Primaria "Bellavista" 119

Tot. Primaria 330

TIPOLOGIA DI UTENZA:

Alunni Scuola Infanzia, alunni Scuola Primaria, Insegnanti.

NUMERO DI TURNI:

Turno unico in ciascuna scuola.

Criteria punteggi documentazione tecnica	
Nome criterio/sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile
Acquisto nuova attrezzatura	
B5.1.Acquisto di una cucina a gas 6 fuochi su forno a gas (allegare depliant con caratteristiche tecniche)	2.50
Totale criterio	2.50
Ambiente	
B4.2.Dichiarazioni ambientali dei prodotti conformi alla norma ISO 14025 Environmental Product Declaration	1.00
B4.3.Etichette ecolabel per i prodotti detergenti	1.00
Totale criterio	2.00
Approvvigionamento stoccaggio Rintracciabilità	
B1.1.Descrizione del piano di approvvigionamento e Rintracciabilità	4.00
Totale criterio	4.00
Arricchimento del menù	
B1.9.Assaggi periodici di piatti regionali e delle tradizioni culturali del mondo, e menù a piatto unico. Descrivere menu e frequenza	1.00
Totale criterio	1.00
Contenitori Termici	
B2.3.Contenitori Termici	2.00
Totale criterio	2.00
Controllo qualità/Temperature	
B3.2 Progetto di mantenimento delle Temperature	3.00
B3.2.Indicare la frequenza della presenza del Responsabile del servizio mensa presso i refettori	2.00
Totale criterio	5.00
Cucina d'emergenza	
B1.6.Disponibilità sul territorio di una cucina di emergenza autorizzata al confezionamento di pasti d'asporto, a garanzia della continuità del servizio, ad una distanza non superiore a 60 MINUTI dalla sede comunale per tutta la durata dell'affidamento	1.00
Totale criterio	1.00
Diete speciali	
B1.10.Progetto per la gestione delle diete speciali	4.00
Totale criterio	4.00
Educazione alimentare	
B4.4.Riduzione dello spreco alimentare - La dieta mediterranea - la Raccolta differenziata - Carnivori,	4.00

vegetariani e vegani	
Totale criterio	4.00
Investimenti a favore delle scuole del territorio	
B5.5.Impegno della Ditta ad investire, per interventi di manutenzione nei refettori delle scuole su indicazione dell'A.C	4.00
Totale criterio	4.00
Layout Centro cottura	
B5.2.Realizzazione di una diversa distribuzione degli spazi della zona cucina del centro cottura, secondo la separazione delle funzioni, con particolare riguardo alla creazione di un apposito spazio per la preparazione delle diete speciali.	1.00
B5.3.Smaltimento attrezzature non più funzionanti	1.00
Totale criterio	2.00
Personale	
B1.4.Monte ore: Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato solo presso il Centro Cottura, dettagliando monte ore, qualifica, ecc.	10.00
Totale criterio	10.00
Personale nella distribuzione dei pasti	
B3.1.Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato	4.00
Totale criterio	4.00
Piano di manutenzione e pulizia	
B5.4.Descrizione del piano di manutenzione e pulizia per le attrezzature del centro di cottura	1.50
B5.4.Pulizia straordinaria finestre centro di cottura	1.00
Totale criterio	2.50
Qualificazione del servizio di refezione scolastica quale "mensa biologica"	
B1.1.Prodotti provenienti dalla filiera corta	3.00
B1.3. Caratteristiche migliorative degli alimenti	6.00
Totale criterio	9.00
Riduzione del rumore nei refettori	
B4.5.Attività ludiche d'intrattenimento (letture da effettuare agli utenti durante il pasto, attività ricreative, audio-letture)	2.00
Totale criterio	2.00
Rifiuti/imballaggi	
B4.1.Progetto di gestione del ciclo rifiuti imballaggi	1.00
Totale criterio	1.00

Scelte tecnologiche e di manipolazione degli alimenti	
B1.7.Piano di produzione	1.00
B1.8.Piano di Conservazione	1.00
Totale criterio	2.00
Sistema informatico	
B1.5.Sistema di rilevamento delle presenze degli utenti ed elaborazione del sistema di pagamento degli stessi	2.00
Totale criterio	2.00
Solidarietà	
B4.6.Progetto banco alimentare: somministrazione pacco viveri per 10 famiglie indigenti individuate dal Comune di Lanuvio.	2.00
Totale criterio	2.00
Trasporto/Tempi	
B2.1.Logistica	1.00
B2.2.Mezzi di trasporto a basso impatto ambientale	3.00
Totale criterio	4.00
Totale	70.00

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta tecnica

Offerta tecnica
Eventuali documenti integrativi
Modelli B1 B6