

**RISPOSTE A QUESITI  
AGGIORNAMENTO AL  
28 MAGGIO 2018**

## **RICHIESTA CHIARIMENTI PELLEGRINI S.P.A.**

### **Quesito n. 1**

All'art. 18 del CSA si legge che i prezzi in vigore al 31 agosto 2023, in caso di rinnovo del contratto, sono da considerarsi fissi e invariabili per tutta la durata del rinnovo.

Si chiede di chiarire se:

- a) In caso di rinnovo, è possibile presentare la richiesta di revisione dei prezzi al 30 giugno 2023 da valere dal 1° settembre 2023?
- b) Il rinnovo può durare fino a 4 anni. Confermate che – stante a quanto si legge – il costo pasto aggiornato al 1 settembre 2022 (o al 1 settembre 2023 in caso di risposta positiva sub a) non potrà essere modificato in caso di incremento dell'ISTAT?

### **RISPOSTA**

Come chiarito nell'art. 18 del capitolato, l'adeguamento ISTAT è possibile richiederlo solo per il periodo contrattuale che cessa al 31.08.2023. Successivamente, alla luce del cessato periodo di ammortamento del centro cottura Don Milani, l'adeguamento ISTAT, in caso di eventuale rinnovo, non sarà più applicabile, fatta salva la possibilità, per la sola Amministrazione Comunale, di applicare la riduzione del prezzo in caso di indici ISTAT negativi.

### **Quesito n. 2**

CSA - Criteri di valutazione tecnici – art. 55

Il CSA prevede che è onere dell'aggiudicatario la riscossione dei corrispettivi.

A seguito dell'entrata in vigore del citato art. 2 bis del Decreto Legge n. 244/2016, <>, pertanto i pagamenti dovranno essere gestiti (così come l'insoluto) direttamente dal Comune con la sua tesoreria.

In riferimento, pertanto, alle voci evidenziate (modalità pagamenti/riscossione dei corrispettivi) si chiede di chiarire come si concilia tale richiesta con l'art. 2 bis del Decreto Legge n. 244/2016.

### **RISPOSTA**

Innanzitutto, è necessario chiarire che il quesito posto fa riferimento ad una legge non corretta. La norma corretta si ritiene che sia l'art. 2-bis del decreto legge n. 193 del 2016, inserito dalla legge di conversione 1° dicembre 2016, n. 225, il quale reca importanti novità in tema di riscossione delle entrate comunali. La norma lascia molti dubbi interpretativi su diverse questioni, sollevate, tra gli altri, anche da Anci.

L'IFEL, Istituto per la finanza e l'economia locale di ANCI, ha diramato una nota di approfondimento, in data 22 dicembre 2016, nella quale, chiarendo la *ratio* della norma in questione, ha chiaramente espresso il concetto per cui *“sempre in base alla ratio dell'art. 2-bis del dl n. 193 del 2016, (...) la novità operi solo con riferimento alle entrate, di qualsiasi natura, che sono comunque destinate ad essere riversate all'ente locale, non operando, invece, per i casi in cui le entrate pur nella potestà dell'ente, sono destinate ad essere trattenute, per contratto, dal soggetto affidatario”*, casistica nella quale rientra anche il servizio di ristorazione in oggetto.

Ciò detto, allo stato, le previsioni di capitolato in ordine alle modalità di pagamento restano confermate.

## **RICHIESTA CHIARIMENTI DUSSMANN SERVICE S.R.L.**

### **Quesito n. 1**

In riferimento al punto 4.1.7. del “Bando Disciplinare Di Gara” si richiede conferma che il termine “sub affidamento” sia un refuso in quanto lo stesso termine definisce secondo la normativa vigente tutte quelle attività inferiori al 2% del valore complessivo del contratto che possono non essere subappaltate e che pertanto non sono sottoposte a regime di autorizzazione. A supporto di quanto sopra riportiamo l’art. 18, comma 12, della legge n. 55/90 e s. m. che cita: “Qualsiasi sub-affidamento di valore contenuto entro le soglie (percentuali o in valore assoluto) indicate dalla legge n. 55/90 e s. m. non va considerato subappalto e non è quindi sottoposto al regime di autorizzazione”. Pertanto, a fronte di quanto sopra, si chiede conferma che il termine “sub affidamento” debba essere sostituito con il termine “sub appalto”.

### **RISPOSTA**

Preliminarmente, si deve chiarire che la DUSSMANN SERVICE SRL ha formulato tre quesiti (in ognuno dei quali sono previste due richieste di chiarimento) di identico contenuto. Pertanto, la risposta sarà limitata a uno solo dei quesiti con riferimento a tutti e tre.

Con riferimento alla prima richiesta di chiarimento, si fa presente che la disciplina del subappalto è contenuta nel punto 4.1.7. del disciplinare “*Dichiarazione in ordine al subappalto*”, commi 2 e 3. Ciò significa che il subappalto è autorizzato, nei limiti ivi previsti. Il primo comma del punto 4.1.7., pertanto, fa riferimento solo al divieto assoluto di sub-affidamento, divieto che rimane **confermato**. La norma citata nel quesito (art. 18, comma 12 della legge n. 55/90 e s. m.) è stata abrogata dall'art. 256, comma 1, D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

### **Quesito n. 2**

In riferimento al calcolo dell’offerta economica si richiede di esplicitare la formula matematica con la quale sarà assegnato il punteggio.

### **RISPOSTA**

Con riferimento alla seconda richiesta di chiarimento, la formula prescelta per il calcolo dell’offerta economica è la “formula lineare”. Per poter visionare quale sia la formula matematica (che viene applicata in automatico dal sistema SINTEL), si prenda visione del documento “Guida alle formule di aggiudicazione” visionabile accedendo al seguente link:

<http://www.arca.regione.lombardia.it/wps/portal/ARCA/Home/help/guide-manuali>

## **RICHIESTA CHIARIMENTI SERIST SRL**

In relazione al punto 4.2 "Busta telematica contenente l'offerta tecnica" del Disciplinare di gara si chiede conferma che, ai fini dell'adempimento del punto 12 della griglia dell'offerta tecnica, l'attestata disponibilità di un c.c. di emergenza in caso di aggiudicazione della procedura (dimostrabile mediante scrittura privata redatta tra le parti) sia conforme a quanto richiesto dalle lex specialis di gara.

## **RISPOSTA**

La richiesta di chiarimenti non risulta di facile comprensione.

Al punto 12 della griglia, si dice testualmente: "L'impresa dovrà **dichiarare** l'ubicazione del centro di cottura alternativo, la capacità di produzione ed il **titolo** che garantisca la possibilità di utilizzo di tale centro. In caso di disponibilità di più centri alternativi, verrà attribuito il solo punteggio relativo al centro a minor distanza". Pertanto, se la domanda è relativa alla possibilità che il **titolo** di cui si parla nel disciplinare possa essere rappresentato da una scrittura privata tra le parti, la risposta è sicuramente positiva. Peraltro, il disciplinare richiede che venga solo **dichiarato** il titolo, mentre la produzione dello stesso all'Amministrazione dovrà avvenire successivamente in caso di aggiudicazione.

## **RICHIESTA CHIARIMENTI VIVENDA SPA**

In riferimento alla gara in oggetto siamo a chiedere i seguenti chiarimenti:

1. Si chiede l'attuale prezzo di vendita suddiviso per tipologia di pasto;
2. Si chiede di ricevere la consistenza dell'organico in forza con ruolo, livello, monte ore settimanale e scatti di anzianità;
3. In merito al punto 7 del disciplinare di gara: ".....Dovrà essere presentato elenco delle attrezzature....." si chiede se lo stesso può essere presentato come "ALLEGATO" insieme alle schede tecniche delle attrezzature o in caso contrario deve rientrare nelle 15 facciate?
4. Si chiede di conoscere la formula per il calcolo dell'OFFERTA ECONOMICA che verrà utilizzata.
5. Si chiede se possiamo mettere in allegato all'offerta tecnica il punto 1) Piano Organizzativo del personale.

## **RISPOSTE**

1. Il prezzo attuale del pasto suddiviso per tipologia è quello sotto indicato, al quale va applicato lo sconto pari allo 0,11%:
  - Euro 2,90 + IVA per la fornitura di derrate alimentari per ogni bambino delle sezioni medi e grandi degli asili nido comunali;
  - Euro 0,75 + IVA per la fornitura di derrate alimentari per ogni bambino lattante degli asili nido;
  - Euro 1,50 + IVA per la fornitura di merende per ogni bambino dello spazio gioco;
  - Euro 2,58 + IVA per ogni pasto consumato per la fornitura di sole derrate;
  - Euro 4,36 + IVA per ogni pasto consumato per la fornitura del servizio di pasto trasportato;
  - Euro 4,18+ IVA per ogni pasto consumato per la fornitura del servizio di pasto in loco;
  - Euro 19,03+ IVA per ogni ora di sostituzione di aiuto cuoco;
  - Euro 22,04 +IVA per ogni ora di sostituzione di cuoco;
  - Euro 4,80 + IVA per ogni pasto consumato dalle persone anziane ammesse all'assistenza domiciliare;
  - Euro 4,90 + IVA per ogni pasto consumato, comprensivo di merenda, al Centro Estivo "G. Caccialanza";
  - Euro 4,50 + IVA per ogni pasto consumato dagli utenti del Centro Anziani e Centro Anziani estivo.
  - Euro 7,00 + IVA per persona per il servizio di catering 1. di cui all'allegato 6, servito con attrezzatura tradizionale;
  - Euro 5,50 + IVA per persona per il servizio di catering 1. di cui all'allegato 6, servito con attrezzatura usa e getta;
  - Euro 8,00 + IVA per persona per il servizio di catering 2. di cui all'allegato 6, servito con attrezzatura tradizionale;
  - Euro 6,50 + IVA per persona per il servizio di catering 2. di cui all'allegato 6, servito con attrezzatura usa e getta;
  - Euro 22,00 + IVA per persona per il servizio di catering 3. di cui all'allegato 6, servito con attrezzatura tradizionale;
  - Euro 20,00 + IVA per persona per il servizio di catering 3. di cui all'allegato 6, servito con attrezzatura usa e getta;
  - Euro 24,00 + IVA all'ora per personale addetto al catering, ove richiesto.
2. Tale richiesta sarà evasa al più presto possibile.
3. Al punto 4.2. "BUSTA TELEMATICA" CONTENENTE L'OFFERTA TECNICA del disciplinare, viene detto:  
"Il progetto/offerta tecnica, contenente tutti gli elementi di valutazione di cui all'Allegato n. 4, suddiviso in sezioni rispettando i titoli e lo stesso ordine di cui agli elementi di valutazione, dovrà essere formulato al massimo in n. 15 facciate in formato A4, ciascuna di 30 righe al massimo, utilizzando un carattere non inferiore a Arial 12 (o analogo). Qualora l'offerta tecnica superasse il numero di facciate sopra indicato, le facciate successive la 15ª non saranno lette né valutate dalla Commissione di gara. Non saranno conteggiate nel numero complessivo delle pagine di cui sopra eventuali **planimetrie, schede tecniche, certificazioni e dépliant illustrativi** delle caratteristiche di prodotti, automezzi, arredi e attrezzature."

Dalla lettura è agevole riscontrare che si può allegare unicamente **planimetrie, schede tecniche, certificazioni e dépliant illustrativi**. Pertanto, l'elenco delle attrezzature deve essere compreso nelle 15 facciate del progetto/offerta tecnica.

4. La formula prescelta per il calcolo dell'offerta economica è la "formula lineare". Per poter visionare quale sia la formula matematica (che viene applicata in automatico dal sistema SINTEL), si prenda visione del documento "Guida alle formule di aggiudicazione" visionabile accedendo al seguente link:  
<http://www.arca.regione.lombardia.it/wps/portal/ARCA/Home/help/guide-manuali>
5. Valgono le stesse considerazioni svolte al punto 3. Pertanto, il Piano Organizzativo del personale deve essere compreso nelle 15 facciate del progetto/offerta tecnica.

## **RICHIESTA CHIARIMENTI VIVENDA SPA**

1. Si chiede di sapere qual è la potenza elettrica attualmente disponibile presso il Centro di Cottura Don Milani;
2. In merito all'ALLEGATO E, ed al fine di effettuare una quantificazione corretta, si chiede per ogni attrezzatura, eventualmente da offrire, la specifica tecnica (ES.: Bollitore...a gas o elettrico?); Pelapatate da quanti kg? Piano cottura...a quanti fuochi, con forno o senza?; Lavastoviglie a capatina o carica frontale? ecc....

## **RISPOSTE**

1. I punti di consegna delle utenze gas, acqua ed energia elettrica, dovranno essere concordati con i vari fornitori in corrispondenza della via Sant'Angelo in adiacenza all'accesso che verrà poi realizzato per l'ingresso separato della cucina. In fase di realizzazione degli allacci si dovrà programmare un sopralluogo con i vari fornitori al fine di definire esattamente il punto del posizionamento dei contatori, in funzione anche delle potenze richieste. Si ribadisce comunque che i contatori dovranno essere posizionati in corrispondenza di Via Sant'Angelo ove è ubicato il Centro di cottura e non dovranno creare interferenza con la Scuola
2. Le specifiche tecniche sono le seguenti:

<b>SCUOLA</b>	<b>MIGLIORIE ATTREZZATURE</b>	<b>SPECIFICHE TECNICHE</b>
<b>Arcobaleno</b>	Bollitore	a gas
	Pelapatate	20 Kg.
	Affettatrice	verticale
	Monoriduttore con grattugia	
	5 Carrelli neutri acciaio	
	Lavapavimenti	
	Abbattitore di temperatura	20 teglie
	Frullatore a immersione	professionale per bollitore
<b>Archinti</b>	Pentolame	
	Lavapavimenti	
	Cuocipasta	a gas
	2 Affettatrici	verticali
<b>Pezzani</b>	Pelapatate	10 Kg
	Lavapavimenti	
<b>Akwaba</b>	Cuocipasta	elettrico o a gas solo se con potenza inferiore a 35 Kw
	Affettatrice	
<b>Serena</b>	Forno	a termoconvezione elettrico
	Lavastoviglie	a cappottina
	Lavapavimenti	
<b>Calabria</b>	Affettatrice	
	Monoriduttore con grattugia e tritacarne	
<b>Spezzaferri</b>	Lavello acciaio doppia vasca con rubinetteria	
	Piano cottura	8 fuochi a gas con forno sottostante a gas

	Congelatore a pozzetto	largh. 1 mt. circa
	Scaffalatura aperta	locale magazzino
	Armadio detersivi	locale magazzino
	Pentolame	
	Lavapavimenti	
<b>Campo Marte</b>	lavastoviglie	a cappottina
<b>Jasmin</b>	2 Carrelli neutri acciaio	
	Frigorifero + Congelatore	
	Monoriduttore con grattugia	
<b>San Gualtero</b>	1 Carrello neutro acciaio	
<b>Pascoli</b>	Lavapavimenti	
<b>Don Gnocchi</b>	5 carrelli neutri acciaio	
	Lavapavimenti	
<b>Barzaghi</b>	Lavastoviglie	a cappottina
	Lavapavimenti	
<b>Riolo</b>	Lavastoviglie	a cappottina
	Lavapavimenti	
<b>De Amicis</b>	3 carrelli neutri acciaio	
	Lavapavimenti	
<b>In condivisione tra tutte le strutture</b>	1/ idropulitrice da utilizzare ove necessario	



## **RICHIESTA CHIARIMENTI SERIST SRL**

1. In riferimento all Art.3.1 pag.4 discipl

i) interventi di realizzazione del centro cottura nel plesso scolastico "Don Milani", con allestimento della nuova cucina per consentire la preparazione dei pasti per la refezione comunale, che sarà assoggettata alla presentazione di una nuova Segnalazione certificata di inizio attività relativamente alle attività soggette ai fini antincendio della cucina, per come meglio specificato nel Capitolato e negli specifici allegati: All. 1-0\_RELAZIONE PARTE EDILE; All. 1-1\_RELAZIONE ADDUZIONE GAS; All. 1-2\_RELAZIONE IMP ELETTRICO; All. 2-0\_PRIME INDICAZIONI SICUREZZA; All. 3-0\_CME e QE; All. 3-1\_CME Allegato adduzione gas; All. 3-2\_CME Allegato impianto elettrico rev 01; All. 4-0\_ELENCO PREZZI; All. 4-1\_ELENCO PREZZI UNITARI imp adduzione gas; All. 4-2\_ELENCO PREZZI UNITARI imp elettrico; All. 5-0\_el grafico edile; All. 5-1\_el grafico adduzione gas; All. 5-2\_el grafico imp elettrico; All. 5-3 el grafico schemi imp elettrico;

SI RICHIEDE DICHIARAZIONE DI AGIBILITA' O RELAZIONE STRUTTURALE A SEGUITO INCENDIO DIVAMPATO NEL NOVEMBRE 2015 PER LA NON COMPROMISSIONE DELLE STRUTTURE PORTANTI IN CA E DEI SOLAI.

SI CHIEDE DI CONOSCERE IL PUNTO DI FORNITURA/CONSEGNA DELLE UTENZE GAS, ACQUA CALDA SANITARIA ED ELETTRICITA' NONCHE' LA POTENZA DISPONIBILE

SI CHIEDE DI CONOSCERE IL PERCORSO DELLA LINEA DI SCARICO PER L'IMMISSIONE DEGLI SCARICHI IN FOGNATURA DELLE ACQUE REFLUE

SI CHIEDE SE E' PRESENTE UN DEGRASSATORE/DESOLEATORE

SI CHIEDE EVIDENZA DEL POSIZIONAMENTO DELL'ASPIRATORE DELLE CAPPE DI CUCINA

## **RISPOSTE**

In merito agli interventi di consolidamento strutturale si allega la relazione strutturale redatta dal tecnico Ing Locatelli.

I punti di consegna delle utenze gas, acqua ed energia elettrica, dovranno essere concordati con i vari fornitori in corrispondenza della via Sant'Angelo in adiacenza all'accesso che verrà poi realizzato per l'ingresso separato della cucina.

In fase di realizzazione degli allacci si dovrà programmare un sopralluogo con i vari fornitori al fine di definire esattamente il punto del posizionamento dei contatori, in funzione anche delle potenze richieste.

Si ribadisce comunque che i contatori dovranno essere posizionati in corrispondenza di Via Sant'Angelo ove è ubicato il Centro di cottura e non dovranno creare interferenza con la Scuola.

Le acque reflue della scuola vengono scaricate con un allaccio in corrispondenza del cortile adiacente Via Sant'Angelo.

Non risultano presenti degrassatori/desoleatori.

L'aspiratore delle cucine dovrà essere posizionato, in funzione della disposizione del centro di cottura, in aderenza al lato di Via Salvemini.

2. In riferimento all'Art. 30 – Centro cottura Don Milani

Presso la scuola Don Milani di viale Europa n. 2, dovrà essere riallestito, a cura e spese della D.A., un centro cottura, in sostituzione di quello distrutto dall'incendio del novembre 2015.

La D.A. dovrà:

- realizzare tutte le opere edili che si rendono necessarie per l'allestimento del centro cottura (pareti di ripartizione, isolamenti, intonaci, rivestimenti, pavimentazioni, serramenti, tinteggiature);

- completare gli impianti di distribuzione di gas, elettricità, acqua sanitaria (fredda e calda), fognatura interna, telefonia e dati ed effettuare gli allacciamenti ai punti di consegna delle forniture da parte dei gestori dei relativi servizi;

- acquistare e allestire tutte le attrezzature necessarie per il funzionamento del centro cottura, dimensionandolo per la cottura e preparazione di non meno di 800 pasti al giorno.

Alla D.A. verranno consegnati i locali vuoti (alla condizione attuale) in comodato d'uso gratuito.

L'A.C. si impegna al rifacimento della canna di esalazione dei gas (sfiato) e alla sistemazione dell'entrata laterale per i fornitori (via S. Angelo).

Il centro cottura dovrà essere allestito e funzionante entro e non oltre il termine indicato nel cronoprogramma presentato in sede di offerta e comunque non oltre 120 (centoventi) giorni naturali e consecutivi dall'aggiudicazione definitiva.

La progettazione, che dovrà essere conforme a quanto contenuto negli elaborati tecnici (allegati: All. 1-0\_RELAZIONE PARTE EDILE; All. 1-1\_RELAZIONE ADDUZIONE GAS; All. 1-2\_RELAZIONE IMP ELETTRICO; All. 2-0\_PRIME INDICAZIONI SICUREZZA; All. 3-0\_CME e QE; All. 3-1\_CME Allegato adduzione gas; All. 3-2\_CME Allegato impianto elettrico rev 01; All. 4-0\_ELENCO PREZZI; All. 4-1\_ELENCO PREZZI UNITARI imp adduzione gas; All. 4-2\_ELENCO PREZZI UNITARI imp elettrico; All. 5-0\_el grafico edile; All. 5-1\_el grafico adduzione gas; All. 5-2\_ el grafico imp elettrico; All. 5-3 el grafico schemi imp elettrico), e il layout degli spazi dovranno preventivamente ottenere l'approvazione da parte dello Sportello attività produttive del Comune. A lavori eseguiti, la possibilità di utilizzo di tali spazi è subordinata all'ottenimento dell'agibilità ed al deposito presso lo Sportello attività produttive comunale delle relative segnalazioni certificate di inizio attività previste dalle vigenti disposizioni di legge. La D.A. avrà a proprio carico le utenze del centro cottura. Il centro cottura Don Milani, ove in sede di offerta tecnica non sia stata presentata proposta alternativa, dovrà fungere anche da sede del Responsabile mense e da sede amministrativa, opportunamente allestito, funzionale anche per la gestione dei pagamenti dell'utenza, nonché per il rilascio di informazioni e servizi di sportello (ricevimento di iscrizioni, documenti ISEE, ecc...).

Il Centro dovrà servire come:

- centro unico raccolta derrate di cui all'art. 42;
- centro preparazione pasti trasportati in legume fresco caldo per le scuole De Amicis, Agnelli, Don Gnocchi infanzia e primaria;
- centro preparazione pasti trasportati in legume fresco caldo per il Centro ricreativo "Age Bassi";
- centro preparazione pasti per le persone anziane ammesse all'assistenza domiciliare. Detto centro è dotato di attrezzatura per confezionamento pasti costituita da n. 2 termosaldatrici di piccole dimensioni, mentre è a carico della D.A. provvedere all'acquisto ed alla installazione e messa in funzione di un'ulteriore termosaldatrice che dovrà avere le caratteristiche minime indicate nella scheda tecnica (Allegato n. 14) contenente le caratteristiche tecniche dell'attrezzatura precedentemente in uso al Comune ed attualmente dismessa. La scheda è riportata a solo titolo di esempio e la D.A. potrà fornire attrezzature di qualsiasi altro produttore, purché con caratteristiche almeno equivalenti. La termosaldatrice dovrà essere fornita in concomitanza con l'avvio delle attività nel Centro di cottura Don Milani; tale termosaldatrice diverrà immediatamente di proprietà della Stazione appaltante, che ne concederà il comodato d'uso alla D.A.
- centro preparazione pasti trasportati in legume fresco caldo per il centro estivo Caccialanza;
- centro preparazione servizio catering;
- centro preparazione pasti veicolati per i dipendenti comunali;
- centro informatizzato, con connessione internet a carico della D.A., di prenotazione pasti, addebito del costo pasto ed incasso delle rette. La fornitura delle attrezzature atte a costituire idonea postazione di lavoro, ivi inclusa la linea di connettività per l'accesso al software gestionale, rimangono a carico della D.A.

E' facoltà della D.A. individuare una sede amministrativa/sportello diverso dal centro cottura Don Milani, in accordo con l'A.C., purché esso sia individuato all'interno della Città di Lodi, in posizione centrale o semi centrale, e facilmente raggiungibile dall'utenza. Dovrà inoltre indicare all'A.C. indirizzo ed orari di apertura al pubblico.

Fino all'allestimento del centro cottura Don Milani, la D.A. dovrà utilizzare il Centro cottura presso la Scuola Arcobaleno e la cucina presso la scuola Archinti per la cottura dei pasti e la conservazione delle derrate, mentre per la sede amministrativa/sportello il Comune metterà a disposizione una postazione di lavoro presso i propri uffici.

I LOCALI ATTUALMENTE NON SONO VUOTI MA SONO PRESENTI ATTREZZATURE, CANALI E CAPPE. SI CHIEDE SE I LOCALI SARANNO RESI LIBERI OPPURE SARA' ONERE DEL GESTORE PROVVEDERE ALLO SGOMBERO DEGLI STESSI.

SI CHIEDE SE LA SANIFICAZIONE SARA' A CARICO DELLA D.A.

SI CHIEDE DI RICEVERE IN QUANTO NON COMPRESI TRA GLI ELABORATI PROGETTUALI DI GARA:

ELABORATI E RELAZIONI RELATIVE ALLE OPERE EDILI QUALI RIFACIMENTO PAVIMENTO, CONTROSOFFITTATURA.

ELABORATI E RELAZIONI INERENTI L'IMPIANTO DI IDRICO SANITARIO E SCARICO INERENTE LE AREE DI PRODUZIONE, COTTURA E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI  
SI CHIEDE DI CONOSCERE IL TIPO DI UTILIZZO DELLA MACCHINA TERMOSIGILLATRICE INDICATA IN ALLEGATO 14 DA FORNIRE ED INSTALLARE

## **RISPOSTE**

Attualmente gli ambienti risultano essere vuoti, fatta eccezione per alcune attrezzature. Tale materiale sarà sgombrato a cura e spese del Comune di Lodi.

Non si ritiene che vi sia la necessità di interventi di sanificazione. In ogni caso, la D.A., ove lo ritenesse opportuno, potrà far precedere, a proprie cure e spese, l'intervento edile da un intervento di sanificazione.

Non ci sono elaborati e relazioni aggiuntive rispetto a quelle inserite nella documentazione di gara. Questo in quanto gli interventi relativi alle aree di produzione, cottura e confezionamento dei pasti saranno realizzate nell'ambito dell'allestimento della cucina.

Gli interventi realizzati nell'ambito degli adeguamenti antincendio realizzati dal Comune, hanno riguardato in particolar modo la Scuola, creando una separazione a resistenza REI tra il centro di cottura e l'Istituto Scolastico. In fase di allestimento, la D.A. dovrà richiedere al Comando provinciale dei Vigili del fuoco il competente parere in ordine agli interventi da realizzare in funzione dell'allestimento del centro di cottura per come progettato in via definitiva dalla stessa D.A.. Dovranno essere, quindi, rispettate eventuali prescrizioni impartite dal Comando stesso.

La macchina dovrà servire a sigillare 2 piatti per pasto; la sigillazione non dovrà essere a sottovuoto; servirà per il pasto a domicilio anziani.

## **RICHIESTA CHIARIMENTI PELLEGRINI S.P.A.**

DISCIPLINARE PAG. 15 PUNTO 4.1.12 - RELATIVO ALLA BUSTA TELEMATICA AMMINISTRATIVA

E' corretto intendere che la dichiarazione di cui al punto 1:

1. L'operatore economico deve presentare, firmato digitalmente dal legale rappresentante, un "Piano organizzativo del personale", strutturato sulla base della tipologia di servizio (Mense scolastiche, Centro ricreativo Caccialanza, Servizio pasti a domicilio per anziani, Centro anziani Age Bassi) e sul numero dei pasti, indicando per ciascun servizio e per ciascun plesso scolastico gli addetti, con i rispettivi livelli e monte ore giornaliero e settimanale contrattuale.

e' da inserire nel progetto tecnico e non nella documentazione amministrativa?

## **RISPOSTA**

Si tratta di un refuso, pertanto si conferma che il "Piano organizzativo del personale" dovrà essere contenuto nel progetto tecnico e non nella documentazione amministrativa.

**RICHIESTA CHIARIMENTI SERIST SRL**

In riferimenti al Punto 18) Fornitura di prodotti tipici del lodigiano (disciplinare di gare) si richiede se per prodotti tipici del lodigiano sono da intendersi PRODOTTO CON DENOMINAZIONE LODIGIANO oppure PRODOTTO REALIZZATO NELLA PROVINCIA DI LODI.

**RISPOSTA**

Per Fornitura di prodotti tipici del lodigiano, è da intendersi le produzioni agro-alimentari tradizionali lodigiane (a mero titolo di esempio: mais, prosciutto cotto, latte, formaggi, ecc...) che siano realizzate nella Provincia di Lodi.

## **RICHIESTA CHIARIMENTI DUSSMANN SERVICE S.R.L.**

In riferimento alla procedura in oggetto si richiede quanto segue:

- Elenco del personale attualmente in forze per il servizio di ristorazione completo di: data di assunzione, scatti di anzianità, se a tempo determinato o indeterminato.
- Si richiede inoltre che cosa si intenda nella tabella Allegato 3 per la dicitura "Da offerta" riportato accanto alle addette di alcune scuole.

## **RISPOSTE**

L'elenco del personale è stato già pubblicato sulla piattaforma SINTEL nella sezione "Documentazione di gara".

La dicitura "da offerta" sta ad indicare che, nel rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto nella tabella, il numero di operatori impiegato per il raggiungimento di quel monte ore dovrà essere indicato nell'offerta.

## **RICHIESTA CHIARIMENTI FABBRO SPA**

In riferimento alla procedura in oggetto si richiedono i seguenti chiarimenti:  
si richiede l'ammontare delle utenze energetiche per le cucine Arcobaleno e Madre Cabrini;

## **RISPOSTE**

Facendo seguito alla risposta di chiarimenti già trasmessa, si integra con riferimento alle utenze elettriche. Per l'anno 2017, le spese per l'utenza elettrica ammontano a circa € 11.300 per la cucina Arcobaleno ed € 10.800 per la cucina Madre Cabrini. Si tenga presente che tali importi fanno riferimento alle spese per l'elettricità di tutto il plesso scolastico, non essendoci un contatore separato. La ditta aggiudicataria potrà separare gli impianti, a sua cura e spese ma comunque in accordo con l'Amministrazione comunale, ovvero potrà rimborsare al comune l'importo delle spese elettriche sulla base di parametri concordati che tengano conto dei presunti consumi effettuati.

**RICHIESTA CHIARIMENTI SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA**

La richiesta risulta completamente priva di testo e, pertanto, di quesiti. Non è possibile dare alcuna risposta.



## **RICHIESTA CHIARIMENTI SERIST SRL**

**N.B. Preliminarmente, è da dire che ad alcuni dei quesiti qui posti, è stata già fornita risposta alla stessa rispettabile società. Inoltre, va detto che la richiesta di chiarimenti è pervenuta oltre il termine previsto dal disciplinare di gara (ore 12.00 del 24 maggio). Per puro spirito di collaborazione, comunque, si dà riscontro alle richieste pervenute.**

### **QUESITO**

Si chiede di ricevere in quanto non compresi tra gli elaborati progettuali di gara:

- o Elaborati e relazioni relative alle opere edili quali rifacimento pavimento, controsoffittatura
- o Elaborati e relazioni inerenti l'impianto di idrico sanitario e scarico inerente le aree di produzione, cottura e confezionamento dei pasti

### **RISPOSTE**

La progettazione, del centro cottura dovrà essere conforme a quanto contenuto negli elaborati tecnici (allegati: All. 1-0\_RELAZIONE PARTE EDILE; All. 1-1\_RELAZIONE ADDUZIONE GAS; All. 1-2\_RELAZIONE IMP ELETTRICO; All. 2-0\_PRIME INDICAZIONI SICUREZZA; All. 3-0\_CME e QE; All. 3-1\_CME Allegato adduzione gas; All. 3-2\_CME Allegato impianto elettrico rev 01; All. 4-0\_ELENCO PREZZI; All. 4-1\_ELENCO PREZZI UNITARI imp adduzione gas; All. 4-2\_ELENCO PREZZI UNITARI imp elettrico; All. 5-0\_el grafico edile; All. 5-1\_el grafico adduzione gas; All. 5-2\_el grafico imp elettrico; All. 5-3 el grafico schemi imp elettrico), e il layout degli spazi dovrà preventivamente ottenere l'approvazione da parte dello Sportello attività produttive del Comune. A lavori eseguiti, la possibilità di utilizzo di tali spazi è subordinata all'ottenimento dell'agibilità ed al deposito presso lo Sportello attività produttive comunale delle relative segnalazioni certificate di inizio attività previste dalle vigenti disposizioni di legge.

E' rimandata all'appaltatore la possibilità di apportare variazioni migliorative al progetto, che dovranno essere comunque approvate dalla stazione appaltante.

Gli interventi realizzati nell'ambito degli adeguamenti antincendio realizzati dal Comune, hanno riguardato in particolar modo la Scuola, creando una separazione a resistenza REI tra il centro di cottura e l'Istituto Scolastico.

Attualmente gli ambienti risultano essere vuoti, fatta eccezione per alcune attrezzature che sono state lasciate in funzione di una valutazione sul possibile riutilizzo.

---

### **QUESITO**

Si chiede di conoscere il tipo di utilizzo della macchina termo sigillatrice indicata in allegato 14 da fornire ed installare

### **RISPOSTA**

La macchina dovrà servire a sigillare 2 piatti per pasto; la sigillazione non dovrà essere a sottovuoto; servirà per il pasto a domicilio anziani.

---

### **QUESITO**

Dall'analisi del computo metrico non risultano previste le seguenti opere, delle quali chiediamo chiarimenti in merito a quanto previsto in progetto:

- o Realizzazione di impianto di estrazione e climatizzazione
- o Fornitura e posa di nuovi pavimenti

- o Realizzazione dell'impianto di adduzione dell'acqua idrico sanitaria a servizio delle attrezzature del centro cottura
- o Realizzazione dell'impianto di scarico a servizio delle attrezzature del centro cottura e se necessario un degrassatore per il trattamento delle stesse
- o Opere di scavo e ripristini necessari per i nuovi allacciamenti delle linee di scarico, gas ed elettriche
- o Fornitura e posa dei cavi per la realizzazione dell'impianto elettrico

## **RISPOSTE**

Non è stato previsto la realizzazione dell'impianto di estrazione e climatizzazione ma ciò non esclude la possibilità dell'appaltatore di apportare variazioni migliorative al progetto, che dovranno essere comunque approvate dalla stazione appaltante.

Non è stato previsto il rifacimento dei pavimenti in quanto sono stati ritenuti ancora utilizzabili quelli esistenti.

L'impianto di adduzione dell'acqua idrico sanitaria dovrà essere realizzato in funzione dell'esatto posizionamento delle attrezzature del centro di cottura.

Le acque reflue della scuola vengono scaricate attualmente con un allaccio in corrispondenza del cortile adiacente Via Sant'Angelo.

Non risultano allo stato attuale presenti degrassatori/desoleatori.

In fase di realizzazione degli allacci, si dovrà programmare un sopralluogo con i vari fornitori al fine di definire esattamente il punto del posizionamento dei contatori; in funzione di ciò, potranno essere valutate le opere di scavo, i ripristini e la posa dei cavi necessari per la realizzazione dell'impianto elettrico.

---

## **QUESITO**

Si chiede se all'interno dell'istituto scolastico sia già presente una centralina per la gestione dell'impianto antincendio e se il nuovo impianto di rilevazione gas dei locali del centro cottura dovrà essere collegato alla centralina esistente o completamente indipendente dall'impianto della scuola

## **RISPOSTA**

All'interno dell'Istituto Scolastico è presente un impianto per l'evacuazione.

L'impianto di nuova realizzazione a servizio del centro di cottura dovrà interagire con quello della Scuola, previa valutazione da parte del Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco.

---

## **QUESITO**

Si chiede quale sia attualmente la potenza elettrica massima messa a disposizione per l'alimentazione delle utenze del centro cottura

## **RISPOSTA**

In fase di realizzazione si dovrà programmare un sopralluogo con il fornitore di energia elettrica al fine di valutare in funzione della posizione prevista la potenza elettrica a disposizione, tenendo conto che il centro cottura non era dotato di fornitura esclusiva/riservata.

---

## **QUESITO**

Si chiede se l'alimentazione al quadro della cucina sarà derivato da un quadro generale all'interno della scuola o da una cabina esterna. In entrambi i casi si chiede di individuare la loro posizione e a chi sarà posta a carico la realizzazione della linea generale e del relativo interruttore.

#### **RISPOSTA**

Il quadro elettrico ad uso esclusivo/riservato del centro cottura dovrà essere realizzato come da progetto di fattibilità tecnico-economica allegato al bando e sarà direttamente alimentato dal gestore (ENEL).

In fase di realizzazione degli allacci si dovrà programmare un sopralluogo con il fornitore di energia elettrica al fine di definire esattamente il punto del posizionamento del contatore, in funzione anche della potenza richiesta.

Si ribadisce comunque che il contatore dovrà essere posizionato in corrispondenza di Via Sant'Angelo ove è ubicato il Centro di cottura e non dovrà creare interferenza con la Scuola.

---

#### **QUESITO**

Si chiede se per la fornitura dell'acqua calda sanitaria ci si deriverà da un impianto esistente o se in progetto è stata prevista la realizzazione di una centrale termica dedicata.

#### **RISPOSTA**

La fornitura di acqua calda sanitaria è assicurata tramite impianto di teleriscaldamento. La ditta appaltatrice dovrà definire direttamente con ASTEM SPA il relativo contratto.

## **RICHIESTA CHIARIMENTI PELLEGRINI SPA**

in riferimento all'allegato D) - OFFERTA ECONOMICA, siamo a richiederVi i seguenti chiarimenti:

1) Viene richiesto un "Elenco delle attestazioni di avvenuta frequenza dei corsi di formazione dei lavoratori che VERRANNO OCCUPATI NELL'APPALTO"

Non essendo la scrivente l'attuale gestore dell'appalto e con l'applicazione della clausola sociale, ci risulta impossibile compilare tale elenco. Trattasi di refuso? Se così non fosse si prega di chiarire.

2) per quanto concerne la voce "principali attrezzature di lavoro e macchine..." si richiede, cortesemente, a quale elenco si riferisca? con la precisazione della data sembra non contemplare questo appalto sempre in considerazione del fatto che la scrivente non è l'attuale gestore. Si tratta quindi di elencare la dotazione come Azienda contemplando solo gli appalti in essere?

Lo stesso quesito si pone per gli altri elenchi: "macchine operatrici.." "mezzi di sollevamento...".

Invece per l'elenco dei mezzi di trasporto si precisa che i mezzi non sono di immediata disponibilità ma saranno acquistati solo in caso di un'eventuale aggiudicazione. Si chiede di precisare.

## **RISPOSTA**

**N.B. Preliminarmente, va detto che la richiesta di chiarimenti è pervenuta oltre il termine previsto dal disciplinare di gara (ore 12.00 del 24 maggio). Per puro spirito di collaborazione, comunque, si dà riscontro alle richieste pervenute.**

- 1) L'elenco delle attestazioni fa riferimento al solo personale che non sia già occupato nell'appalto e che la ditta aggiudicataria vorrà eventualmente inserire.
- 2) L'elenco deve fare riferimento alle principali attrezzature e macchine, nonché alla macchine operatrici e mezzi di sollevamento di cui l'offerente abbia disponibilità alla data di presentazione dell'offerta. Per quanto riguarda i mezzi di trasporto, quelli che dovranno essere utilizzati nell'appalto dovranno essere disponibili alla data di avvio del servizio.

## **RICHIESTA CHIARIMENTI DUSSMANN SERVICE S.R.L.**

Con la presente siamo a richiedere quanto segue:

A pag. 15 del disciplinare punto "4.1.12 Dichiarazioni" si chiede di inserire al paragrafo 1. un "Piano organizzativo del personale strutturato sulla base della tipologia di servizio e sul numero dei pasti, indicando per ciascun servizio e per ciascun plesso scolastico gli addetti, con i rispettivi livelli e mote ore giornaliero e settimanale contrattuale".

Poiché tale richiesta si trova all'interno della busta amministrativa siamo a chiedere conferma che si tratta di un errore e che tale piano organizzativo va inserito nella busta tecnica.

Chiediamo inoltre conferma che, sempre per tale punto vada invece dichiarato quanto riportato al paragrafo 2. "dichiarazione di accettare e rispettare tutte le condizioni previste dal CSA e relativi allegati".

In attesa di riscontro porgiamo distinti saluti.

## **RISPOSTE**

**N.B. Preliminarmente, va detto che la richiesta di chiarimenti è pervenuta oltre il termine previsto dal disciplinare di gara (ore 12.00 del 24 maggio). Per puro spirito di collaborazione, comunque, si dà riscontro alle richieste pervenute.**

Come già chiarito in risposto ad altro quesito (pubblicata nella sezione "Documentazione di gara"), si tratta di un refuso e quindi il "Piano organizzativo del personale" va inserito unicamente nella busta contenente l'offerta tecnica.

Diversamente, la dichiarazione contenuta al comma 2 dello stesso paragrafo 4.1.12, va inserita nella busta contenente la documentazione amministrativa

## **RICHIESTA CHIARIMENTI PELLEGRINI SPA**

al fine di poter soddisfare tutte le richiesta da Capitolato, con la presente siamo a richiederVi, gentilmente, la possibilità di aumentare le dimensioni massime unicamente della busta tecnica.

## **RISPOSTA**

**N.B. Preliminarmente, va detto che la richiesta di chiarimenti è pervenuta oltre il termine previsto dal disciplinare di gara (ore 12.00 del 24 maggio). Per puro spirito di collaborazione, comunque, si dà riscontro alle richieste pervenute.**

Nel disciplinare di gara viene espressamente detto che “Il progetto/offerta tecnica, contenente tutti gli elementi di valutazione di cui all’Allegato n. 4, suddiviso in sezioni rispettando i titoli e lo stesso ordine di cui agli elementi di valutazione, dovrà essere formulato al massimo in n. 15 facciate in formato A4, ciascuna di 30 righe al massimo, utilizzando un carattere non inferiore a Arial 12 (o analogo). Qualora l’offerta tecnica superasse il numero di facciate sopra indicato, le facciate successive la 15ª non saranno lette né valutate dalla Commissione di gara. Non saranno conteggiate nel numero complessivo delle pagine di cui sopra eventuali planimetrie, schede tecniche, certificazioni e dépliant illustrativi delle caratteristiche di prodotti, automezzi, arredi e attrezzature”. Alla luce di quanto previsto, pertanto, se la domanda fa riferimento alla possibilità di aumentare il numero di pagine o il numero di righe per pagina, la risposta è sicuramente negativa.