



COMUNITÀ MONTANA
CASTELLI ROMANI
E PRENESTINI

Comune di Palestrina

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DAL 01/01/2019 FINO AL 31/12/2023

Informazioni sulla gara	
ID	219
Tipologia di gara:	Procedura aperta
Criterio di valutazione:	Economicamente più vantaggiosa
CPV:	55524000-9
Protocollo:	4964
CIG:	7615416815
Tipo di fornitura:	Servizi
Atto di riferimento:	Det. Contr RUP n. 1377 del 05/09/2018 Det Resp CUC n.491 del 26.09.2018
RUP:	ALESSANDRO FIASCO
Responsabile dell'esecuzione del contratto:	RUP Comunale Dr. Alessandro Fiasco 0695302271 info@comune.palestrina.rm.it; protocollo@comune.palestrina.rm.it
Per richiedere informazioni:	RUP Comunale Dr. Alessandro Fiasco 0695302271 info@comune.palestrina.rm.it; protocollo@comune.palestrina.rm.it Resp. CUC Dr. Rodolfo Salvatori 06 9470820 int. 220 cuc@cmcastelli.it; protocollo@pec.cmcastelli.it
Stato:	Aggiudicata
Soggetto aggiudicatore:	Comune di Palestrina
Centro di costo:	DIRIGENTE DIPARTIMENTO AMMINISTRATIVO
Destinatario fornitura/servizio:	DIRIGENTE DIPARTIMENTO AMMINISTRATIVO
Aggiudicatario:	VIVENDA SPA
Importo di aggiudicazione comprensivo degli oneri:	4.325,07 €
Data di aggiudicazione:	19 giugno 2019

Importi e oneri	
Importo complessivo a base d'asta:	3.616.321,00 €
Importo, al netto di oneri, soggetto a ribasso:	4,20 €
Oneri:	4.321,00 €
Importo contributo ANAC:	140,00 €
Garanzia fideiussoria:	72.326,42 €

Criterio di valutazione dell'offerta economica	
Formula per calcolo del punteggio dell'offerta economica	1.1 Proporzionalità inversa sull'offerta
Punteggio massimo da attribuire all'offerta economica	30

Date pubblicazione e scadenza	
Data inizio partecipazione:	17 ottobre 2018 9:00:00
Termine ultimo per la presentazione di quesiti:	16 novembre 2018 12:00:00
Data scadenza:	26 novembre 2018 12:00:00

Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa
Domanda di partecipazione (Modello 1)
Documento di Identità
Attestazione pagamento Contributo ANAC
Cauzione - Fidejussione
DGUE
PASS- OE
Dichiarazioni individuali soggettive (Modello 2)
Dichiarazione del consorziato
Dichiarazione ausiliario per avvalimento (Modello 3)
Dichiarazione costituenda ATI
Eventuali altri documenti integrativi
Dichiarazione presa visione dei luoghi (Modello 5)
eventuale procura

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta economica
Offerta economica (Modello 6)
Imposta di bollo virtuale
Documento di riconoscimento
Modello (7)-manodopera-oneri_sicur_aziendali

Documentazione gara

Bando di gara

Disciplinare di gara

Capitolato speciale d'appalto

Modello (1) Istanza di partecipazione

Modello (2)-dich_sogg_art_80_comma_3

Modello (5) Dichiarazione Presa Visione Luoghi

Modello (6) Offerta Economica

File DGUE elettronico

Istruzioni per la compilazione del DGUE

Modello (3)-dich_req_impr_auxiliaria

Modello (4)-delega_sopralluogo

Modello (7)-manodopera-oneri_sicur_aziendali

Allegato 1 Elenco Centri Cottura

Allegato 2 planimetrie scuole palestra

Allegato 3 menu estivo-invernale

Allegato 4 Grammatore

allegato 5 merceologico

Allegato 6 Elenco Personale

Allegato 7 DUVRI

ISTRUZIONI PAGAMENTO IMPOSTA DI BOLLO CON F 23

Chiarimenti

Domanda	Risposta										
<p>Spettabile CUC,</p> <p>in merito alla gara in oggetto, al punto 18 del Disciplinare di Gara, e richiesta gestione dell'emergenza, da parte del concorrente, di un centro di cottura di emergenza, visto che l'Amministrazione comunale ha già disponibili diversi centri di cottura, appare irriuale la richiesta visto il numero dei centri.</p> <p>In ogni caso, si chiede se tale richiesta può essere soddisfatta, da parte della scrivente dalla disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, di una cucina mobile, autonoma, dotata di tutte le autorizzazioni di legge, da ubicarsi nelle vicinanze dei plessi da servire.</p> <p>E' ben evidente che una risposta negativa, al quesito proposto, ridurrebbe, contro l'interesse comune, la platea dei partecipanti.</p>	<p><i>Per la "Gestione delle emergenze" come previsto al punto 18.4.2 del disciplinare di gara è prevista solo la "disponibilità di un centro cottura, nella disponibilità del partecipante per tutta la durata dell'appalto, da dimostrare mediante presentazione DIA Sanitaria."</i></p> <p><i>Si fa presente che lo stesso non è un requisito di partecipazione, bensì un criterio di valutazione, per il quale è previsto un punteggio massimo di 4 punti.</i></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Gestione delle emergenze</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Modalità di gestione delle emergenze mediante disponibilità di un centro cottura, nella disponibilità del partecipante per tutta la durata dell'appalto, da dimostrare mediante presentazione DIA Sanitaria. Il punteggio sarà attribuito in base alla vicinanza del centro rispetto al Comune di Palestrina (via del Tempio), mediante utilizzo di googlemap</td> <td></td> </tr> <tr> <td>> 51 minuti</td> <td align="center">0 punti</td> </tr> <tr> <td>> 40 < 50 minuti</td> <td align="center">2 punti</td> </tr> <tr> <td>< a 40 minuti</td> <td align="center">4 punti</td> </tr> </tbody> </table>	Gestione delle emergenze		Modalità di gestione delle emergenze mediante disponibilità di un centro cottura, nella disponibilità del partecipante per tutta la durata dell'appalto, da dimostrare mediante presentazione DIA Sanitaria. Il punteggio sarà attribuito in base alla vicinanza del centro rispetto al Comune di Palestrina (via del Tempio), mediante utilizzo di googlemap		> 51 minuti	0 punti	> 40 < 50 minuti	2 punti	< a 40 minuti	4 punti
Gestione delle emergenze											
Modalità di gestione delle emergenze mediante disponibilità di un centro cottura, nella disponibilità del partecipante per tutta la durata dell'appalto, da dimostrare mediante presentazione DIA Sanitaria. Il punteggio sarà attribuito in base alla vicinanza del centro rispetto al Comune di Palestrina (via del Tempio), mediante utilizzo di googlemap											
> 51 minuti	0 punti										
> 40 < 50 minuti	2 punti										
< a 40 minuti	4 punti										
Domanda	Risposta										

<p>In riferimento ai capitoli 1 e 2 del progetto tecnico "Prodotti Alimentari CAM" paragrafo 18 del disciplinare di gara, si chiede</p>	
---	--

<p>se ai fini dell'attribuzione del punteggio tabellare sia sufficiente dichiarare in merito ad una delle tre ipotesi previste (Offerta al 41%al 51%) o se deve essere indicata la percentuale esatta che si intende offrire;</p>	<p><i>E' necessario indicare la percentuale esatta.</i></p>
Domanda	Risposta
<p>In riferimento agli obblighi dell'I.A. l'art.46 del CSA recita quanto segue: "Le attrezzature che l'I.A. ha offerto dovranno essere installate entro il 31 dicembre 2018. Considerando che l'art. 6 dello stesso CSA fissa come inizio del servizio il 01 gennaio 2019, si chiede di indicare la data corretta per l'installazione delle attrezzature ai fini di quanto richiesto nell'art.46</p>	<p><i>Trattasi di refuso, le attrezzature che l'I.A. ha offerto dovranno essere installate entro il 3 mesi dalla data di consegna del servizio.</i></p>
Domanda	Risposta
<p>Si chiede di indicare il prezzo attuale</p>	<p><i>Non è specificato il soggetto della richiesta. Per chiarezza si comunica che il prezzo attuale del pasto, compreso di adeguamento ISTAT è 3,69 oltre IVA</i></p>
Domanda	Risposta
<p>Si chiede di indicare l'attuale sistema di prenotazione e pagamento pasti</p>	<p><i>Attualmente la prenotazione pasti non è informatizzata. Mentre è informatizzato il sistema di pagamento dei pasti.</i></p>
Domanda	Risposta
<p>Si chiede di indicare il numero pasti giorno del plesso scolastico Infanzia Centro Don Borgna</p>	<p><i>Circa 70 al giorno</i></p>

veicolato dal
centro cottura
Carchitti

Domanda

Risposta

In riferimento a quanto richiesto nella compilazione del **modello 7** "Costo manodopera e oneri sicurezza aziendale" di cui al punto 10.12.1 del disciplinare di gara si chiede conferma che tale modello debba contenere all'interno esclusivamente voci di costo relativi agli oneri aziendali della sicurezza e non i costi manodopera

Si precisa che il modello 7 va compilato nella sua interezza.

Domanda

Risposta

In riferimento alle modalità di presentazione dell'offerta tecnica, il capitolo 18.2 del Disciplinare di gara recita quanto segue: "*dovrà essere **firmata in modo chiaro e leggibile dal titolare dell'impresa concorrente, se trattasi di impresa individuale, o dal rappresentante legale se trattasi di Enti o Società***". Essendo la presente una procedura telematica, si chiede se tale richiesta sia un refuso e, di conseguenza, se sia sufficiente l'apposizione della sola firma digitale.

E' sufficiente l'apposizione della sola firma digitale.

Domanda	Risposta
<p>In riferimento all'art. 31 del CSA , si chiede se sia corretto intendere che la targa dei mezzi di trasporto utilizzati non vada indicata in sede di offerta tecnica, ma solo in un momento successivo a seguito di aggiudicazione.</p>	<p><i>La targa andrà indicata successivamente nel Piano dei Trasporti che l'I.A. presenterà 10 giorni prima dell'avvio del servizio.</i></p>
Domanda	Risposta
<p>In riferimento all'art. 42 del CSA, si chiede se sia corretto intendere che il nome commerciale e la marca dei prodotti detergenti e la documentazione attestante il rispetto della normativa per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel non vadano presentati in sede di offerta tecnica, ma solo in un momento successivo a seguito di aggiudicazione.</p>	<p><i>In sede di offerta tecnica vanno indicati il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare e la documentazione attestante il rispetto della normativa per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel.</i></p>
Domanda	Risposta
<p>In riferimento alle modalità di presentazione dell'offerta tecnica indicate nel capitolo 18.4.3 del Disciplinare di gara ed in considerazione della documentazione da allegare espressamente richiesta da CSA (es. art.44 CSA in cui si richiede</p>	<p><i>Gli allegati non sono da considerarsi nelle 50 facciate.</i></p>

di fornire schede tecniche delle attrezzature offerte ed installate) si chiede se gli allegati siano da considerarsi compresi nelle 50 facciate.

Criteria punteggiamento documentazione tecnica	
Nome criterio/sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile
OFFERTA TECNICA QUALITATIVA	
01) PRODOTTI ALIMENTARI (CAM) Offerta percentuale maggiore alla misura minima del 40% di prodotti da agricoltura biologica	5.00
02) PRODOTTI ALIMENTARI (CAM) Offerta percentuale maggiore alla misura minima del 20% di prodotti da agricoltura biologica	5.00
03) Certificazioni Possesso delle certificazioni di seguito in dicato, da dimostrare mediante presentazione dei certificati in copia conforme agli originali	9.00
04) Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di produzione	10.00
05) Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di distribuzione dei pasti	10.00
06) Gestione delle emergenze	4.00
07) Modalità di assicurazione della qualità offerta	4.00
08) Presentazione del piano di controllo ispettivo per la qualità	4.00
09) Formazione del personale operativo	4.00
10) Customer satisfaction	4.00
11) Educazione alimentare	4.00
12) Sistema Informatico	2.00
13) Migliorie del servizio	5.00
Totale criterio	70.00
Totale	70.00

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta tecnica
Offerta tecnica
Capitolato d'appalto sottoscritto
Documento di riconoscimento
Eventuali documenti integrativi