



COMUNITÀ MONTANA  
CASTELLI ROMANI  
E PRENESTINI

Comune di Frascati

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI FRASCATI, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT E DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. 10/3/2020. PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D. LGS. N. 50/2016 per il Comune di FRASCATI

Informazioni sulla gara	
<b>ID</b>	414
<b>Tipologia di gara:</b>	Procedura aperta
<b>Criterio di valutazione:</b>	Economicamente più vantaggiosa
<b>CPV:</b>	55524000-9
<b>Protocollo:</b>	6036 del 15/12/2020
<b>CIG:</b>	8488161C09
<b>Tipo di fornitura:</b>	Servizi
<b>Atto di riferimento:</b>	Det Contr. n. 1528 del 10/11/2020 e Det. Resp. CUC n. 519 del 03/12/2020
<b>RUP:</b>	LAURA MOSCARELLI
<b>Responsabile dell'esecuzione del contratto:</b>	RUP Comunale Dr.ssa Laura Moscarelli – tel. 0694184209 email: laura.moscarelli@comune.frascati.rm.it
<b>Per richiedere informazioni:</b>	RUP Comunale Dr.ssa Laura Moscarelli – tel. 0694184209 email: laura.moscarelli@comune.frascati.rm.it
<b>Stato:</b>	In svolgimento
<b>Soggetto aggiudicatore:</b>	Comune di Frascati
<b>Centro di costo:</b>	SCUOLA - PUBBLICA ISTRUZIONE
<b>Destinatario fornitura/servizio:</b>	SCUOLA - PUBBLICA ISTRUZIONE
<b>Aggiudicatario:</b>	VIVENDA SPA

<b>Importi e oneri</b>	
<b>Importo complessivo a base d'asta:</b>	4.805.662,50 €
<b>Importo, al netto di oneri, soggetto a ribasso:</b>	4,35 €
<b>Oneri:</b>	0,00 €
<b>Garanzia fideiussoria:</b>	96.113,25 €

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

<b>Date pubblicazione e scadenza</b>	
<b>Data inizio partecipazione:</b>	21 dicembre 2020 10:11:00
<b>Termine ultimo per la presentazione di quesiti:</b>	08 gennaio 2021 12:00:00
<b>Data scadenza:</b>	25 gennaio 2021 12:00:00

<b>Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa</b>
Domanda di partecipazione (modello A)
Documento di Identità
Cauzione - Fidejussione
DGUE
PASS- OE
modello B Dichiarazione requisiti generali
Dichiarazione del consorzio
Dichiarazione ausiliario per avvalimento
Dichiarazione costituenda ATI
Eventuali altri documenti integrativi
ACCETTAZIONE DELLA CLAUSOLA SOCIALE E PIANO DI ASSORBIMENTO DEL PERSONALE
ATTESTAZIONE DI SOPRALLUOGO
Dichiarazioni soggetti modello C C1
Accettazione Clausola sociale (modello G)
Attestazione sopralluogo
modello D Requisiti economico finanziari
modello E Requisiti tecnico organizzativi

<b>Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta economica</b>
Modello di offerta economica (modello H)
Imposta di bollo virtuale
Documento di riconoscimento

<b>Documentazione gara</b>
Allegato1_Bando di gara e Disciplinare 2020 Frascati
Allegato2_modello A Istanza di partecipazione
Allegato3_modello B Dichiarazione requisiti generali
Allegato4_modello C Dichiarazione soggetti rappresentanti e cessati
Allegato5_modello C1 Dichiarazione Legale rappresentate comma 3
Allegato6_modello D Requisiti economico finanziari
Allegato7_modello E Requisiti tecnico organizzativi
Allegato8_modello F Dichiarazione di avvalimento
Allegato9_modello G Dichiarazione Legale rappresentate
Allegato10_modello H Offerta economica
Allegato11_PATTO_INTEGRITA_FRASCATI
Allegato12_INVENTARIO BENI
Allegato13_ELENCO PERSONALE 14.02.2020
Allegato14_Capitolato refezione scolastica 2020 Frascati
Allegato15_ALL. A Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari
Allegato16_TABELLE DIETETICHE E MENU' APPROVATI ASL
Allegato17_ALL. C Criteri ambientali minimi
Allegato18_ALL. D relazione_accompagnamento_cam_ristorazione
Allegato19_ALL. E DUVRI Frascati 2020
Allegato20_ALL. F linee guida ASL ROMA 6
Allegato21_PLANIMETRIA CENTRI COTTURA E REFETTORI
Allegato22_Regolamento servizi scolastici
Allegato23_SCHEMA DI CONTRATTO - Mensa-1
Allegato24_Relazione tecnico illustrativa mensa - agg. 07-05
Allegato25_QUADRO ECONOMICO agg. 6-10-20
Allegato26_INFORMATIVA PRIVACY - GARA MENSA
file-dgue-elettronico
ISTRUZIONI PAGAMENTO IMPOSTA DI BOLLO CON F 23
ISTRUZIONI PER COMPILAZIONE D.G.U.E elettronico
ORARI DISTRIBUZIONE PASTI
Turni distribuzione pasti regime Covid
Turni ordinari distribuzione pasti 2018.2019
Elenco grammature a crudo
AVVISO ULTERIORE SOPRALLUOGO
AGGIORNAMENTO ELENCO DEL PERSONALE IN SERVIZIO
AGGIORNAMENTO ELENCO PERSONALE IN SERVIZIO GENNAIO 2021



Chiarimenti	
Domanda	Risposta
<p>In relazione al requisito di capacità economica e finanziaria di cui all'art. 12.2 lett. a) del Bando, si chiede se il requisito relativo a "servizi di ristorazione scolastica con riscossione diretta dei corrispettivi/tariffe dovuti dall'utenza" può essere dimostrato tramite la riscossione diretta effettuata dall'appaltatore per conto dell'ente appaltante nell'ambito di un appalto di servizi di ristorazione scolastica (non concessione) nel quale l'appaltatore svolge in toto il servizio di refezione scolastica fatturando l'importo contrattualmente previsto all'ente e, fra i servizi contrattualmente previsti, esegue la riscossione diretta dei corrispettivi da parte dell'utenza per poi riversarli, con cadenza programmata, all'ente appaltante.</p>	<p>In base a quanto indicato nell'art. 12 "Requisiti di capacità economica e finanziaria" del Bando Disciplinare - CIG 8488161C09 – l'operatore economico è tenuto alla dichiarazione del fatturato minimo annuale "comprensivo del fatturato del settore oggetto della gara (ristorazione scolastica) relativo agli ultimi tre esercizi finanziari (2017 - 2018 - 2019) pari ad almeno € 1.400.000,00 per ciascun esercizio di cui almeno € 1.000.000,00 annui nei servizi di ristorazione scolastica con riscossione diretta dei corrispettivi/tariffe dovuti dall'utenza". Pertanto, non è richiesto di indicare in quale forma giuridica contrattuale (appalto o concessione) si è provveduto ad effettuare il servizio di riscossione dei corrispettivi dall'utente dei servizi scolastici. E' richiesto invece che l'operatore abbia provveduto, in regime contrattuale, allo svolgimento del servizio di riscossione diretta dei corrispettivi effettuati dagli utenti del servizio di refezione scolastica. Come specificato nel Bando, il possesso di tale requisito deve documentare la capacità e l'esperienza dell'operatore economico anche nella fase della riscossione per garantire la sostenibilità economica della concessione.</p>
Domanda	Risposta
<p>Buongiorno, in merito alla procedura in oggetto, si chiede: - Si chiede Prezzo attuale di gestione - In riferimento ai pasti indicati nell'art.21 del Capitolato si chiede Numero pasti per turno di distribuzione - In riferimento all'art. 26 del Capitolato e nel rispetto della clausola sociale in esso indicata si chiede elenco del personale attuale con indicazione del livello, inquadramento, monte ore e scatti di anzianità - Si chiede di indicare il valore delle spese di pubblicazione - Attuale tasso di morosità - Inventario delle attrezzature di proprietà comunali In attesa di cortese cenno di riscontro, si porgono Cordiali saluti</p>	<p>1. Prezzo attuale di gestione: il prezzo unitario di gestione per il periodo contrattualmente vigente è pari ad € 4,35 + IVA. Nell'attuale regime di emergenza Covid 19, è stato approvato un progetto di gestione limitato al periodo di emergenza e che comporta una maggiorazione del prezzo unitario di € 0,68 + IVA a pasto quale "maggiorazione Covid 19" per un totale di € 5,03 + IVA, a pasto. 2. N. pasti per turni di distribuzione: si veda allegato aggiunto sui Documenti di Gara pubblicati sulla piattaforma CUC <a href="https://cmcastelli.acquistitelematici.it">https://cmcastelli.acquistitelematici.it</a> 3. Elenco del personale: allegato 13 al bando di gara/disciplinare pubblicato sulla piattaforma CUC <a href="https://cmcastelli.acquistitelematici.it">https://cmcastelli.acquistitelematici.it</a> 4. Valore spese di pubblicazione: Importo complessivo spese di pubblicazione € 1.043,98. 5. Attuale tasso di morosità servizio refezione scolastica riferito ai singoli anni scolastici: a.s. 2017/2018: 11,80%, a.s.2018/2019: 15,76%, a.s. 2019/2020: 19,34%. 6. Inventario delle attrezzature di proprietà comunali: vedi allegato 12 al bando di gara/disciplinare pubblicato sulla piattaforma CUC <a href="https://cmcastelli.acquistitelematici.it">https://cmcastelli.acquistitelematici.it</a> Il R.U.P. Dott.ssa Laura Moscarelli</p>
Domanda	Risposta
	<p>In base a quanto indicato nell'art. 12 "Requisiti di</p>

La scrivente gestisce per conto di un Comune, seppur in appalto e non in concessione, il servizio di pagamento delle rette, ovvero mette a disposizione il programma per la gestione dei pagamenti, gestisce il pagamento tramite POS Comunale sito nel nostro ufficio refezione ed infine gestisce la rendicontazione (naturalmente i soldi non transitano su nostro conto). Si chiede se tale servizio può essere utilizzato per soddisfare il requisito richiesto nel Capitolato relativo alla capacità economica e finanziaria: "a) un fatturato minimo annuo di almeno € 1.000.000,00 annui nei servizi di ristorazione scolastica con riscossione diretta dei corrispettivi/tariffe dovuti dall'utenza".

capacità economica e finanziaria" del Bando Disciplinare - CIG 8488161C09 – l'operatore economico è tenuto alla dichiarazione del fatturato minimo annuale "comprensivo del fatturato del settore oggetto della gara (ristorazione scolastica) relativo agli ultimi tre esercizi finanziari (2017 - 2018 - 2019) pari ad almeno € 1.400.000,00 per ciascun esercizio di cui almeno € 1.000.000,00 annui nei servizi di ristorazione scolastica con riscossione diretta dei corrispettivi/tariffe dovuti dall'utenza". Pertanto, non è richiesto di indicare in quale forma giuridica contrattuale (appalto o concessione) si è provveduto ad effettuare il servizio di riscossione dei corrispettivi dall'utente dei servizi scolastici. E' richiesto invece che l'operatore abbia provveduto, in regime contrattuale di appalto o concessione, allo svolgimento del servizio di refezione scolastica e di riscossione diretta dei corrispettivi versati dagli utenti. Il R.U.P. Dott.ssa Laura Moscarelli

**Domanda**

**Risposta**

Buonasera, con la presente si richiedono i seguenti chiarimenti: 1. Il disciplinare recita più volte che l'offerta dovrà essere predisposta su max 20 facciate e che pagine ulteriori e allegati non saranno oggetto di valutazione. Il Sub-criterio 1.2 richiede la composizione e la varietà del menù migliorativo rispetto al quello attuale che, come da voi riportato nell'allegato 16, consta di ben 8 pagine. Si chiede pertanto che sia consentita l'allegazione dei menù ordinari e dietetici, oltre alla tabella dei pesi a cotto. 2. Il disciplinare all'art. 13 "CRITERI PER STABILIRE L'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA" riporta la seguente dicitura: L'offerta dovrà essere predisposta su max 20 facciate numerate progressivamente su carta intestata, oltre l'indice e la copertina non compresi nelle 20 pagine (pagine ulteriori e allegati non saranno oggetto di valutazione), di formato A4, impostazione verticale, carattere Arial, dimensione 12, interlinea 1,5 – margini ai lati 2 cm ... omissis". L'articolo 16 invece riporta la seguente dicitura: "La parte tecnica delle offerte sulla base di relazione illustrativa (si precisa che la relazione non potrà essere superiore a 20 facciate numerate progressivamente su carta intestata, oltre l'indice e la copertina non compresi nelle 20 pagine, di formato A4 compresi gli allegati - carattere di scrittura: Arial – dimensione carattere: 12 - interlinea singola - margine lati: 2 cm; non sono ammessi allegati) [omissis]". E' corretta l'interpretazione secondo la quale, atteso il limite stringente di pagine, si debba prendere in considerazione quanto riportato all'art. 16 con particolare riferimento all'interlinea singola e alla possibilità di poter gestire liberamente l'impostazione del foglio (orizzontale o verticale) 3. Tenendo conto che nell'allegato 16 - Tabelle

1. Come previsto dal bando non si consente di allegare documenti non previsti, pagine ulteriori e allegati non saranno oggetto di valutazione. 2. Si confermano le prescrizioni previste dall'art.13 considerando però l'interpretazione più favorevole al concorrente dell'interlinea singola. Si confermano quindi le altre prescrizioni e cioè: max 20 facciate numerate progressivamente su carta intestata, oltre l'indice e la copertina non compresi nelle 20 pagine (pagine ulteriori e allegati non saranno oggetto di valutazione), di formato A4, impostazione verticale, carattere Arial, dimensione 12, interlinea 1 o singola, margini ai lati 2 cm. 3. Si rinvia all'allegato che sarà aggiunto sui Documenti di Gara pubblicati sulla piattaforma CIG.

dietetiche e menù approvati Asl - non sono indicate le grammature a crudo dei singoli ingredienti ma solo quelle relative all'intera preparazione, si chiede di voler integrare gli atti di gara con le grammature a crudo e al netto degli scarti da considerare per gli alimenti principali (pasta, riso, carne, pesce, uova, formaggi, legumi, verdure, olio, ecc.). 4. L'Art.34 al punto 10 del Capitolato disciplina che "Il Concessionario dovrà sviluppare nel progetto tecnico, sulla base delle tabelle dietetiche sopra indicate (a crudo), le corrispondenti grammature "a cotto". Si chiede se le grammature a cotto vadano sviluppate sui piatti presenti nei menù dell'Allegato 16, (di cui disponiamo solo dei quantitativi a crudo dell'intera ricetta senza distinzione tra i singoli ingredienti) oppure sulle ricette relative ai piatti presenti nei menù proposti dal concorrente nel progetto tecnico. 5. Il criterio di attribuzione punteggio dell'Offerta Tecnica 3.1, pur facendo riferimento nell'enunciazione "all'utilizzo di prodotti BIO, DOP, IGP, Km. 0", nell'esplicitazione del criterio motivazionale recita: "Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede un impiego più elevato, in termini quantitativi e qualitativi, di prodotti "a KM zero", a provenienza locale e di "filiera corta". Si chiede conferma dunque che sia corretta l'interpretazione secondo la quale dovranno essere proposti (e quindi saranno valutati) soltanto prodotti a KM zero e a filiera corta e non di ulteriori prodotti BIO, DOP e IGP, come conferma l'Art. 33 del Capitolato "Criteri premianti" che recita: "sarà valutato in sede di gara l'inserimento di prodotti Km. 0 e filiera corta, e dei progetti di comunicazione per veicolare informazioni di sostenibilità ambientale del servizio e per incentivare corrette abitudini alimentari". In attesa vostro riscontro, Cordiali saluti,

una piattaforma COC  
<https://cmcastelli.acquistitelematici.it> 4. Quanto richiesto al punto 10 dell'art.34 del Capitolato (grammature a cotto), si riferisce al progetto tecnico che intende presentare il concorrente. 5. Si deve considerare quanto riportato nello schema di cui all'art.13 punto 1 "ASPETTI TECNICO QUALITATIVI DELL'INTERVENTO (OFFERTA TECNICA)" nel quale viene indicato il seguente sub criterio: 3.1 Utilizzo di prodotti BIO, DOP, IGP, Km. 0, oltre i minimi richiesti da capitolato;". Pertanto, saranno considerati i prodotti BIO, DOP, IGP, Km. 0, oltre i minimi richiesti da Capitolato. Il R.U.P. Dott.ssa Laura Moscarelli

#### Domanda

Buonasera,  
 con riferimento alla procedura in oggetto, con la presente siamo cortesemente a porre i seguenti quesiti:  
 1. Per la redazione dell'Offerta tecnica, l'Art 13 primo capoverso riporta un'interlinea 1,5 mentre l'art. 16 nel "contenuto della busta B" indica un'interlinea singola. Nel chiedere quale delle due indicazioni sia valida, segnaliamo che sarebbe raccomandabile poter utilizzare un'interlinea singola, in quanto i contenuti da riportare sono molti e corposi rispetto al limite di 20 pagine.

#### Risposta

1. INTERLINEA: Si confermano le prescrizioni previste dall'art.13 considerando però l'interpretazione più favorevole al concorrente dell'interlinea singola.

Si confermano quindi le altre prescrizioni e cioè: max 20 facciate numerate progressivamente su carta intestata, oltre l'indice e la copertina non compresi nelle 20 pagine (pagine ulteriori e allegati non saranno oggetto di valutazione), di formato A4, impostazione verticale, carattere Arial, dimensione 12, interlinea 1 o singola, margini ai lati 2 cm.

2. SOGLIA DI SBARRAMENTO: *la soglia di sbarramento è quella individuata*

<p>2. Analogamente, si chiede quale sia il punteggio di “sbarramento” dell’offerta tecnica, viste le diverse indicazioni riportate al punto 13.2.2 e all’art. 16 nel “contenuto della busta B”.</p> <p>Restando in attesa di una Vs. risposta in merito, cogliamo l’occasione per porgere i nostri migliori saluti.</p>	<p>dall’art. 16.1:</p> <p><b>CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA “B- OFFERTA TECNICA”</b></p> <p><i>“OMISSIS...Le offerte che, a seguito di valutazione dell’offerta tecnica, non raggiungano un punteggio minimo complessivo di 30/100 rispetto al punteggio massimo attribuibile di 70/100, saranno escluse dalla gara, in quanto ritenute non coerenti con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi. OMISSIS...”</i></p>
Domanda	Risposta
<p>Spett.le Comune di Frascati – Città Metropolitana di Roma Capitale OGGETTO: Affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica e riscossione delle tariffe nella scuola dell’infanzia e primaria del Comune di Frascati, a ridotto impatto ambientale, ai sensi del Piano d’Azione nazionale sul Green Public Procurement e dei Criteri Ambientali Minimi approvati con D.M. 10/3/2020 CIG 8488161C09 Spett.le Stazione Appaltante, in virtù dell’interesse della scrivente società alla partecipazione della procedura di gara in oggetto, si ritiene opportuno porre i seguenti chiarimenti: 1- Si chiede di indicare per ogni plesso scolastico oggetto di gara il numero presunto dei pasti giornalieri, i relativi turni, qualora fossero più di uno, e gli orari per la consumazione del pasto per ogni turno, sia in considerazione dell’eventuale riorganizzazione del servizio di mensa scolastica a causa dell’emergenza pandemica che in condizioni di servizio ordinario. 2- All’art.13.1 “Aspetti tecnico-qualitativi” del Bando/Disciplinare di gara, al criterio di attribuzione 2.4 dei punteggi dell’Offerta Tecnica viene richiesto: “qualificazione ed esperienza professionale del personale impiegato”. Inoltre, all’art.26 del Capitolato Speciale si riporta che: “Il Concessionario accetta la clausola sociale di cui all’art.50 del D. Lgs. 50/2016 e assicurerà continuità lavorativa al personale impiegato nel servizio dal precedente gestore come da progetto di assorbimento del personale in allegato alla domanda di partecipazione e in applicazione delle Linee Guida Anac n. 13/2019”. In ragione di quanto riportato, si chiede di chiarire a quale personale si deve far riferimento per rispondere adeguatamente al criterio progettuale 2.4 atteso che il personale, attualmente in capo al servizio, dovrà essere assorbito completamente ai sensi della clausola sociale. Trattasi eventualmente delle sole figure indicate all’art.26 “Organizzazione del personale” del Capitolato Speciale (quali Responsabile</p>	<p>1: N. pasti per turni di distribuzione: si veda allegato aggiunto sui Documenti di Gara pubblicati sulla piattaforma CUC <a href="https://cmcastelli.acquistitelematici.it">https://cmcastelli.acquistitelematici.it</a> 2:il criterio di attribuzione 2.4 dei punteggi dell’Offerta Tecnica: “qualificazione ed esperienza professionale del personale impiegato” si riferisce all’insieme del personale che l’operatore economico prevede di utilizzare per la riuscita del progetto rappresentato nella propria offerta tecnica. 3: base d’asta: si è considerato quale congrua base d’asta l’attuale prezzo contrattuale di € 4,35 + IVA. 4: il D.M. n.220 del 25/7/2011 riportato all’art.4 “Normative di riferimento” è chiaramente un refuso. Come indicato nell’oggetto di gara la normativa di</p>

Amministrativo, dietista e Capo cuoco)? 3- L'art. 33 del disciplinare prevede l'applicazione alla procedura di gara dei CAM di cui al D.M. del 10.3.2020, trattandosi di un bando pubblicato dopo la entrata in vigore (2.8.2020) del citato regolamento. Il Decreto Ministeriale suddetto, alla lett. B, nel dettare le indicazioni generali per le stazioni appaltanti e al fine di garantire una maggiore qualità anche ambientale del servizio erogato prevede espressamente la necessità di stabilire basi d'aste "idonee", nonché "una coerenza complessiva fra tutte le prescrizioni introdotte nella gara anche affinché si determinino dei corrispettivi adeguati". Viene precisato, altresì, che la qualità delle prestazioni deve essere garantita non solo nella fase della scelta del contraente, ma anche nella fase a monte della predisposizione della legge di gara. Orbene, alla luce anche del fatto che la precedente procedura evidenziale bandita nell'anno 2016 (CIG 67264802E5) contemplava una base d'asta (€ 4,45) maggiore rispetto a quella relativa alla procedura in corso (€ 4,35), data la sovrapposibilità strutturale delle due selezioni, la scelta della Stazione Appaltante non sembra orientata da correttezza, razionalità e non contraddittorietà. Si invita, pertanto, Codesta Amministrazione a modificare la base d'asta e contestualmente eventuale differimento dei termini ai sensi dell'art. 79, comma 3 lett. b) del d. lgs. n. 50/2016. 4- All'art.4 "Normative di riferimento" si menziona il D.M. n.220 del 25/7/2011 mentre l'oggetto della concessione prevede l'ottemperanza al D.M. del 10/3/2020, sempre in materia di Criteri Ambientali Minimi, essendo il primo abrogato con l'entrata in vigore del secondo è corretto interpretare che il richiamo alla normativa del 2011 è da intendersi un refuso? Stessa cosa dicasi per l'art.27 del Capitolato Speciale. 5- Si chiede di indicare la percentuale annua di morosi relativi all'appalto in corso. 6- Qual è il costo annuo delle utenze che l'attuale gestore corrisponde alla Stazione Appaltante? 7- Si chiede di conoscere gli orari di distribuzione pasti per ogni plesso scolastico oggetto di gara e differenziato a seconda che si tratti di una scuola primaria o di una infanzia. Cordiali Saluti

indicato non oggetto di gara la normativa di riferimento per i CAM è il D.M. del 10/3/2020 pubblicato sulla G.U.R.I. n. 90 del 04/04/2020 ed entrato in vigore il 04/08/2020. 5: Attuale tasso di morosità servizio refezione scolastica riferito ai singoli anni scolastici: a. s. 2017/2018: 11,80%, a.s.2018/2019: 15,76%, a. s. 2019/2020: 19,34%. 6: Costo attuale utenze. L'unico contatore attualmente in funzione a supporto per il servizio di refezione è presente presso il centro di cottura "Villa Innocenti". Gli ultimi 17 mesi di fatture pagate dal Comune di Frascati per il contatore in questione hanno comportato il costo di € 586,70. Le altre utenze sono tutte pagate complessivamente dall'Ente ed i contatori attribuiti ai plessi scolastici, con i relativi costi, non sono ad oggi scorporabili e quantificabili. 7. Orari di distribuzione pasti: si veda allegato aggiunto sui Documenti di Gara pubblicati sulla piattaforma CUC <https://cmcastelli.acquistitelematici.it> Il Rup, Dott.ssa Laura Moscarelli

Domanda	Risposta
<p>In relazione a quanto previsto dall'Art. 34 MENU del CSA il comma 10 prevede: "Il concessionario dovrà sviluppare nel progetto tecnico, sulla base delle tabelle dietetiche sopra indicate (a Crudo), le corrispondenti grammature "a cotto", si chiede quindi la possibilità di allegare all'offerta tecnica sottoforma di tabelle quanto richiesto dal suddetto comma 10 dell'art 34 del csa</p>	<p>Come previsto dal bando non si consente di allegare documenti non previsti, pagine ulteriori e allegati non saranno oggetto di valutazione. Il R.U.P., Dott.ssa Laura Moscarelli</p>
Domanda	Risposta

Buongiorno, la presente per richiedere i seguenti chiarimenti: • Atteso che il paragrafo 13.2.2 del disciplinare di gara cita: “13.2.2 Soglia di sbarramento- Non si procederà all’apertura dell’offerta economica per quelle offerte tecniche che, a seguito delle operazioni di riparametrazione, non raggiungano il punteggio minimo di 49 punti sul totale di 70”, mentre il paragrafo 16.1 cita “Le offerte che, a seguito di valutazione dell’offerta tecnica, non raggiungano un punteggio minimo complessivo di 30/100 rispetto al punteggio massimo attribuibile di 70/100, saranno escluse dalla gara”: si chiede quale dei due criteri verrà utilizzato per l’ammissione all’apertura delle offerte economiche. • In riferimento a quanto indicato nell’Art.29 del CSA “..... il concessionario, ai sensi dell’art. 50 del D.Lgs. 50/2016, dovrà impegnarsi ad assorbire ed utilizzare prioritariamente il personale attualmente in servizio promuovendo l’applicazione dei contratti di settore e la stabilità occupazionale del personale impiegato secondo il progetto di assorbimento presentato nella documentazione di gara e allegato alla domanda, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero di lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale. “La stazione appaltante prevede, nella documentazione di gara, che il concorrente alleghi all’offerta un progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell’attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale con le conseguenze di cui al successivo punto 5.1. Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l’esecuzione del contratto.” (Linee guida ANAC n. 13/2019 approvate con delibera n. 114 del 13/2/2019).” Si chiede conferma che tale documento relativo al progetto di assorbimento debba essere inserito nella busta Offerta tecnica e che debba essere elaborato dalla singola impresa non essendo presente un format preimpostato dalla Stazione Appaltante nella documentazione di gara. Si chiede inoltre conferma che tale documento debba essere inserito come Allegato. Restando in attesa di cortese riscontro, porgiamo cordiali saluti.

1)Soglia di sbarramento: la soglia di sbarramento è quella individuata dall’art. 16.1: CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA “B- OFFERTA TECNICA” “OMISSIS...Le offerte che, a seguito di valutazione dell’offerta tecnica, non raggiungano un punteggio minimo complessivo di 30/100 rispetto al punteggio massimo attribuibile di 70/100, saranno escluse dalla gara, in quanto ritenute non coerenti con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi. OMISSIS...” 2)Secondo quanto richiesto dall’art. 29 del Capitolato, i concorrenti dovranno presentare un Progetto di assorbimento del personale. All’art. 16 punto 1) CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA “A” DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA del Bando /Disciplinare è previsto quanto segue: “Nella busta telematica “A – Documentazione amministrativa” devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti: 1.1) Domanda di partecipazione alla gara redatta obbligatoriamente sul modello A in allegato, completa dei modelli allegati B, C, C1, D, E, F, G piano di assorbimento del personale (modelli da utilizzare a seconda della natura dell’operatore economico partecipante), sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente,... OMISSIS.” Pertanto, il Piano di assorbimento del personale deve essere presentato come allegato alla Domanda di partecipazione alla gara e non come allegato all’Offerta Tecnica. Si veda il Modello G – Allegato 9 - “DICHIARAZIONE DI ACCETTAZIONE DELLA CLAUSOLA SOCIALE E PIANO DI ASSORBIMENTO DEL PERSONALE IN SERVIZIO (Linee guida ANAC N. 13 approvate con Deliberazione n. 114 del 13/02/2019)”, pubblicato tra i Documenti di gara sulla piattaforma CUC <https://cmcastelli.acquistitelematici.it> . Il R.U.P., Dott.ssa Laura Moscarelli

**Domanda**

**Risposta**

OGGETTO: Affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica e riscossione delle tariffe

nella scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Frascati, a ridotto impatto ambientale, ai sensi del Piano d'Azione nazionale sul Green Public Procurement e dei Criteri Ambientali Minimi approvati con D.M. 10/3/2020 CIG 8488161C09 Spett.le Stazione Appaltante, in virtù dell'interesse della scrivente società alla partecipazione della procedura di gara in oggetto, si ritiene opportuno porre il seguente chiarimento: Il punto progettuale "3. Utilizzo di prodotti di qualità (BIO, DOP, IGP, Km. 0) e rispetto dei criteri ambientali minimi approvati con D.M. 10/3/2020 ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., e delle disposizioni ambientali in materia di green economy – Progetti di educazione alimentare e comunicazione.", che in totale assegna 12 punti, riconosce 6 punti (comma 3.1) per l' "Utilizzo di prodotti BIO, DOP, IGP, Km. 0 oltre i minimi richiesti da capitolato". Nell'esplicitazione della richiesta, però, si fa accenno solo alla "descrizione e specializzazione dettagliata delle modalità di impiego di prodotti "a Km zero", e/o di prodotti a provenienza locale e/o fornitura qualitativa di prodotti di "filiera corta", con specifica indicazione dei fornitori e produttori ai quali ci si rivolgerà per l'acquisizione di tali prodotti." Si specifica, inoltre, che "il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede un impiego più elevato, in termini quantitativi e qualitativi, di prodotti "a Km zero", a provenienza locale e di "filiera corta". Si chiede di chiarire, dunque, il riferimento ai "minimi richiesti da capitolato" di cui al titolo del comma 3.1. Si fa presente, infatti, che il D.M. 10/3/2020, nella sezione dei Criteri Minimi, non fa alcun riferimento ai prodotti a Km. 0 che, appunto, compaiono solo nella sezione dei Criteri Premianti. Ci sfugge dunque quale debba essere il parametro "minimo richiesto da capitolato" sul quale regolare la nostra offerta. Non solo, nell'esplicitazione della richiesta di cui al punto 3.1 non si fa alcun riferimento ai prodotti BIO, DOP, IGP, rendendo il tutto ancor più indecifrabile. In buona sostanza, riteniamo necessario, al fine di elaborare un'offerta che possa soddisfare le richieste di codesta spett.le Stazione Appaltante, una maggiore chiarezza su cosa sia richiesto e in che modo verrà valutato. Cordiali saluti

Si deve considerare quanto riportato nello schema di cui all'art.13 punto 1 "ASPETTI TECNICO QUALITATIVI DELL'INTERVENTO (OFFERTA TECNICA)" nel quale viene indicato il seguente sub criterio: 3.1 Utilizzo di prodotti BIO, DOP, IGP, Km. 0, oltre i minimi richiesti da capitolato;". Pertanto, saranno considerati i prodotti BIO, DOP, IGP, oltre i minimi richiesti da Capitolato e i prodotti a Km. 0 offerti.

Il Rup, Dott.ssa Laura Moscarelli

**Domanda**

**Risposta**

In relazione all'elenco delle attrezzature di cui all'allegato 12 INVENTARIO BENI si chiede di specificare se le attrezzature contraddistinte da "Fornitore Cirfood" saranno oggetto del passaggio ad eventuale nuovo gestore o resteranno di proprietà e dunque nella disponibilità del gestore uscente, soc. CIRfood.

Tutti i beni indicati nelle schede dell'inventario allegate tra i Documenti di gara sono di proprietà comunale. L'indicazione "CIR" individua la provenienza dei beni, non acquistati direttamente dall'Ente ma derivanti da interventi di miglioria di precedenti procedure di gara ed acquisiti al patrimonio dell'Ente. Il Rup, Dott.ssa Laura Moscarelli

**Domanda**

**Risposta**

<p>Buonasera, siamo a richiedere se in caso di ATI costituenda la mandataria debba provvedere al caricamento della documentazione anche per le imprese mandanti; se questa ipotesi è confermata chiediamo inoltre se la documentazione prodotta (es. Modello A a firma della mandataria e Modello A a firma della mandante) debba essere caricata in un file zip.</p>	<p>08/01/2021 <b>RETTIFICA</b> <b>RISPOSTA</b>  <b>QUESITO</b> :Si deve provvedere al caricamento della documentazione anche per le imprese mandanti e si rappresenta inoltre che per il corretto funzionamento del sistema non devono essere caricati file zippati; il sistema permette caricamento di file multipli. Il Rup, Dott.ssa Laura Moscarelli</p>
Domanda	Risposta
<p>AVVISO PROROGA SCADENZA PRESENTAZIONE OFFERTE</p>	<p>Aderendo a formale richiesta del Rup comunale si comunica che, a causa del perdurare delle restrizioni di movimento decise dal governo nazionale che comportano rallentamenti inevitabili nella attività delle imprese e delle pubbliche amministrazioni, e su richiesta di alcuni operatori interessati alla partecipazione, la scadenza per la presentazione delle offerte è prorogata alle ore 12,00 di Lunedì 25 Gennaio 2021.</p> <p>Conseguentemente la prima seduta pubblica della commissione di gara si terrà Martedì 2 Febbraio alle ore 9,30. Per le motivazioni sopraesposte i lavori della commissione potranno essere seguiti esclusivamente da remoto accedendo con le credenziale già fornite per la partecipazione alla selezione.</p> <p>Il Rup della Centrale di Committenza  Dott. Rodolfo Salvatori</p>
Domanda	Risposta
<p>Buongiorno, con la presente siamo a chiedere qual'è l'effettiva scadenza della gara poichè sul disciplinare di gara a pagina 6 è indicata la data del 15/1 ore 12.00 mentre sul portale di gara è indicata la data del 25/1 ore 12. in attesa di riscontro porgiamo distinti saluti.</p>	<p>Il termine di scadenza per la presentazione delle offerte è stato prorogato al 25 gennaio 2021 ore 12:00.</p>
Domanda	Risposta
<p><i>Buonasera, siamo a richiedere se in caso di ATI costituenda la mandataria debba provvedere al caricamento della documentazione anche per le imprese mandanti; se questa ipotesi è confermata chiediamo inoltre se la documentazione prodotta (es. Modello A a firma della mandataria e Modello A a firma della mandante) debba essere caricata in un file zip</i></p>	<p>08/01/2021 <b>RETTIFICA</b> <b>RISPOSTA</b>  <b>QUESITO</b> :Si deve provvedere al caricamento della documentazione anche per le imprese mandanti e si rappresenta inoltre che per il corretto funzionamento del sistema non devono essere caricati file zippati; se necessario, il sistema permette caricamento di file multipli. Il Rup, Dott.ssa Laura Moscarelli</p>
Domanda	Risposta
<p>Buongiorno, al fine di elaborare un'offerta tecnica</p>	

<p>conforme ai criteri stabili dal Disciplinare di gara, considerando quanto richiesto dallo stesso (offerta di nuovi menù, programma di pulizia e sanificazione, piano di autocontrollo, procedura di qualificazione dei fornitori, progetti di educazione alimentare,...) si chiede di considerare nella valutazione dell'elaborato proposto anche i relativi allegati (depliant, schemi, tabelle, procedure,...) al fine di poter rispettare il numero massimo di facciate previste (20 facciate). Si resta in attesa di riscontro Distinti saluti</p>	<p>Come richiesto dal bando non si consente di allegare documenti non previsti, pagine ulteriori e allegati non saranno oggetto di valutazione. Il R.U.P. Dott.ssa Laura Moscarelli</p>
Domanda	Risposta
<p>Buonasera, in riferimento alla procedura in oggetto si chiede di chiarire il seguente punto: - Nell'allegato riportante l'elenco del personale in servizio alla data del 14 febbraio 2020, specificatamente all'unità n.33 si chiede di chiarire tutte le relative informazioni contrattuali. Distinti saluti</p>	<p>I dati mancanti relativi all' unità n. 33 nell' elenco del personale sono pubblicati con aggiornamento del file evidenziato in giallo. Si veda allegato aggiunto sui Documenti di Gara pubblicati sulla piattaforma CUC <a href="https://cmcastelli.acquistitelematici.it">https://cmcastelli.acquistitelematici.it</a> . Il R.U.P. Dott.ssa Laura Moscarelli</p>
Domanda	Risposta
<p>AVVISO PUBBLICAZIONE ELENCO DEL PERSONALE AGGIORNATO</p>	<p>E' stato pubblicato, in data odierna 20/01/2021, tra i DOCUMENTI DI GARA il documento ad oggetto " <b>AGGIORNAMENTO ELENCO PERSONALE IN SERVIZIO GENNAIO 2021</b>".  Il Rup, Dott.ssa Laura Moscarelli</p>

<b>Criteria punteggi documentazione tecnica</b>	
<b>Nome criterio/sub-criterio</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>
<b>1 Gestione ed organizzazione del servizio di refezione scolastica e riscossione delle tariffe:</b>	
1. 1) Modalità organizzative generali e di gestione del servizio di refezione scolastica (fasi della realizzazione);	10.00
1. 2) Qualità dei prodotti, composizione e varietà del menù offerto (da predisporre sulla scorta delle linee guida indicate nel Capitolato Speciale di gara e relativi allegati e delle normative nazionali e regionali vigenti) e migliorativi	7.00
1. 3) Strumenti, procedure e modalità di verifica e valutazione della qualità delle attività svolte;	4.00
1. 4) Programma di pulizia e sanificazione degli ambienti, macchinari e attrezzature e, in generale, delle misure di igiene ambientale adottate dalla ditta;	4.00
1. 5) Gestione degli imprevisti e delle emergenze;	3.00
1. 6) Modalità di gestione e riscossione delle tariffe.	2.00
<b>Totale criterio</b>	<b>30.00</b>
<b>2 Organizzazione del personale e del lavoro:</b>	
2.1) Descrizione del piano di formazione/aggiornamento degli operatori, atto a garantire la regolare e corretta esecuzione del servizio, nonché la crescita professionale del personale impiegato, con specifica quantificazione delle ore previste	5.00
2.2) Modalità e tempi per la sostituzione del personale assente e per la gestione delle emergenze/ imprevisti;	5.00
2.3) Progetto per il costante monitoraggio e la valutazione continua del servizio di refezione scolastica erogato con analisi di soddisfazione dell'utenza da realizzare per tutta la durata dell'appalto;	5.00
2.4) Qualificazione ed esperienza professionale del personale impiegato.	5.00
<b>Totale criterio</b>	<b>20.00</b>
<b>3 Utilizzo di prodotti di qualità (BIO, DOP, IGP, Km. 0) e rispetto dei criteri ambientali minimi</b>	
3.1) Utilizzo di prodotti BIO, DOP, IGP, Km. 0, oltre i minimi richiesti da capitolato;	6.00
3.2 Recupero delle eccedenze – riduzione dell'impatto ambientale;	3.00
3.3 Attuazione progetti di Educazione Alimentare e comunicazione con l'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio.	3.00
<b>Totale criterio</b>	<b>12.00</b>

4 Servizi aggiuntivi e migliorativi a titolo esemplificativo:	
Progetti ed interventi volti al miglioramento del servizio (quali la fornitura della merenda di metà mattina), del comfort dell'utenza, della gestione delle comunicazioni con l'utenza, del progetto per la gestione delle eccedenze alimentari, oppure miglio	8.00
Totale criterio	8.00
<b>Totale</b>	<b>70.00</b>

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