

QUESITO PROT. 7955 del 17.05.2013

- Nella centrale termica sono installati n. 2 generatori a servizio degli impianti di riscaldamento dell'edificio scolastico di via Della Consolazione e precisamente:

- a- edificio scolastico 250.000 Kcal/h alimentato a gas metano;
- b- Palestra 700.000 Kcal/h alimentato a gas metano;

- Il rilievo della struttura e la relativa orditura dei solai sono riportati nella scheda allegata "rilievo struttura". Si precisa, comunque, che la progettazione richiesta prevede un'adeguata conoscenza diretta delle strutture interessate

QUESITO PROT. N. 8131 DEL 22.05.2013

Con riferimento in generale alla costituzione di ATI per la partecipazione alla gara tra imprese si rammenta quanto specificato a pag. 5 ultimo capoverso del bando:

*".....Si specifica che per l'ammissione alla gara l'operatore economico dovrà essere in possesso, pena esclusione, dei requisiti minimi richiesti per la ristorazione scolastica e domiciliare di cui ai punti 9.3.1, 9.4, 9.5.1 e 9.6 mentre per quanto concerne tutti gli altri requisiti, ove non posseduti direttamente, dovrà indicare **(non necessaria costituzione di ATI)** in sede di offerta e pena esclusione:*

a) un progettista in possesso dei sopraindicati requisiti di ordine generale e speciale per l'espletamento dell'attività di progettazione (e redazione del piano di sicurezza e coordinamento), scelto tra i soggetti di cui all'art. 90 D.Lgs. 163/06;

b) un operatore economico in possesso dei sopraindicati requisiti di ordine generale e speciale per l'esecuzione dei lavori. Qualora l'operatore economico indicato sia in possesso di adeguata attestazione SOA per prestazioni di progettazione e di esecuzione dei lavori non è necessario procedere secondo quanto previsto al precedente punto a), nel caso in cui i requisiti speciali di cui alla precedente lett. a) siano posseduti attraverso il proprio staff di progettazione....."

Ad ogni buon fine, ove si intenda partecipare in ATI di tipo verticale (art. 37 comma 2 del D.lgs. n. 163/2006), sulla scorta di quelli che sono i principi generali che reggono l'intera materia e sulla base di un'interpretazione logico-sistematica dell'istituto delle A.T.I. (non individuando il bando, con espresso riferimento ai fini della partecipazione, una categoria prevalente e altre secondarie e scorporabili) si può ritenere che il requisito di cui al punto 9.6 del bando di gara debba essere riferito al singolo operatore che all'interno dell'ATI (verticale) abbia funzione di capogruppo. Pertanto le Certificazioni di qualità richieste devono riferirsi alla sola impresa Mandataria che svolgerà il Servizio Mensa (quindi con certificazione per la specifica attività) e non anche per l'eventuale impresa mandante che svolgerà i lavori previsti (il cui importo peraltro, per interpretazione ermeneutica, non ne richiederebbe il requisito della certificazione della qualità).

QUESITO PROT. N. 8322 DEL 24.05.2013

Con riferimento al requisito di cui al punto 9.5.3 del bando di gara, afferente i servizi svolti di progettazione e coordinamento della sicurezza, considerata la generalità e molteplicità degli impianti previsti per la realizzazione del Centro cottura, la classe richiesta II cat. a) (con riferimento alle classificazioni contenute nelle tariffe professionali ex. L. n. 143/49 e ss.mm.ii.) può essere sostituita dalla classe III cat. a), b) e c). Fatti salvi gli importi minimi richiesti nel bando di gara nonché la classe I cat. B) richiesta per le opere edili.

QUESITO PROT. N. 8540 DEL 28.05.2013

In merito alla progettazione definitiva degli impianti, sommariamente prevista nella progettazione preliminare redatta dall'Ufficio Tecnico Comunale, si specifica che l'impresa partecipante dovrà elaborare le proprie soluzioni tecniche per la realizzazione di un Centro Cottura nel rispetto di tutta la normativa vigente in materia nonché di quanto previsto nel bando di gara. Le soluzioni tecniche/tecnologiche adottate dovranno comunque garantire la piena funzionalità dell'opera nel rispetto della destinazione d'uso prevista.

QUESITO PROT. N. 8549 DEL 28.05.2013

Considerata la generalità e molteplicità degli impianti previsti per la realizzazione del Centro cottura, facendo espresso riferimento al requisito di cui al punto 9.5.3 del bando di gara, si ritiene di poter rispondere affermativamente al quesito posto. Vedasi risposta al quesito prot. n. 8322 DEL 24.05.2013.

QUESITO PROT. N. 8550 DEL 28.05.2013

Le attrezzature presenti nel Centro Cottura attualmente utilizzato per lo svolgimento del servizio non potranno essere utilizzate per l'allestimento del nuovo centro cottura.

QUESITO PROT. N. 8551 DEL 28.05.2013

- 1) Il numero degli utenti a cui sarà rivolto il servizio di consegna dei pasti a domicilio è solo indicativo sulla base dei servizi precedentemente svolti negli ultimi anni. Pertanto non si può in tal senso stabilirne preliminarmente l'ubicazione. Il servizio, eventuale, dovrà comunque svolgersi all'interno del territorio comunale di Leverano (a prescindere dall'ubicazione esatta dei suddetti eventuali soggetti).
- 2) Nel rispetto del Menù previsto dall'ASL l'impresa partecipante, nel formulare la propria offerta tecnica, potrà individuare e proporre soluzioni migliorative attinenti a "*.....menù stagionali, regionali, etnici e diete speciali comprensivi di giornate a tema per i bambini/ragazzi delle scuole*" come riportato nel capitolato.

QUESITO PROT. N. 8553 DEL 28.05.2013

1. Possono partecipare alla gara gli RTI sia costituiti che costituendi.
2. Il punteggio previsto di attribuirsi all'offerta economica è pari a punti 20 come riportato nel bando di gara. In tal senso si conferma che quanto riportato all'art. 42 comma 2 del capitolato risulta errato (trattasi di refuso). Nulla è invariato nell'applicazione della relativa formula prevista dal capitolato di gara.
3. Il numero effettivo di pasti erogato nell'anno scolastico 2011/2012 è pari a 67.672 il servizio dovrà svolgersi dal primo all'ultimo giorno di scuola come previsti dal calendario scolastico. In ogni caso si specifica, come ampiamente chiarito nel bando di gara, che il numero dei pasti è puramente indicativo e che l'offerta economica dovrà essere effettuata sul singolo pasto.
4. Trattasi di solo pasto e non di cena.
5. Il Menù di cui all'allegato A) del bando è riferito a tutti gli utenti previsti.
6. l'elenco e la categoria dei lavoratori sono quelli indicati nell'allegato B al bando. L'attuale contratto è il C.C N.L. Turismo – confcommercio.

- QUESITO PROT. N. 8595 DEL 28.05.2013

1. Si sottolinea nuovamente che al quesito posto con nota prot. n. 7970 del 19.05.2013 non è stata data specifica risposta in quanto lo stesso risultava (e risulta) posto in maniera non sufficientemente chiara per consentire una corretta valutazione e risposta. Ad ogni buon fine, come già chiarito ad altro quesito, si conferma che possono partecipare alla gara RTI sia costituiti che costituendi.
2. I servizi svolti di progettazione e coordinamento della sicurezza richiesti nel punto 9.5.3 devono riguardare opere similari, la cui prestazioni professionali svolte (nonchè certificate dai committenti) devono essere riferite alle classi e categorie richieste nel bando di gara per i relativi importi minimi. Si rimanda comunque ai chiarimenti già pubblicati con riferimento a tale requisito richiesto (QUESITO PROT. N. 8322 DEL 24.05.2013), rammentando che *"...considerata la generalità e molteplicità degli impianti previsti per la realizzazione del Centro cottura, la classe richiesta II cat. a) (con riferimento alle classificazioni contenute nelle tariffe professionali ex. L. n. 143/49 e ss.mm.ii.) può essere sostituita dalla classe III cat. a), b) e c). Fatti salvi gli importi minimi richiesti nel bando di gara nonché la classe I cat. B) richiesta per le opere edili"*.