

QUESITO N. 7855 del 17/5/2013

, con riferimento alla gara in oggetto richiede la seguente documentazione di cui al progetto preliminare tav. n. 1, punto "caratteristiche strutturali"; al terzo capoverso si fa riferimento ad un allegato relativo allo schema di orditura dei solai non presente negli elaborati di gara. Inoltre, per una corretta progettazione degli impianti di adduzione di gas metano e relativo progetto di adeguamento da sottoporre ai V.V.F. è necessario conoscere la potenzialità termica della caldaia esistente nell'edificio scolastico.

Infine, si chiede di conoscere se l'importo dei lavori di €. 325.000,00 è da intendersi Iva compresa o Iva esclusa?

QUESITO N. 8131 del 22/05/2013

RELATIVAMENTE ALLA PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA.....CIG: 508676319F, SI CHIEDE,

SE SI PARTECIPA IN A.T.I. NEL SEGUENTE MODO:

IMPRESA MANDATARIA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE -

IMPRESA MANDANTE PER LA PROGETTAZIONE ED ESECUZIONE DELLE OPERE DI CUI ALLE CATEGORIE OG1 ED OG11

DI CONFERMARE QUANTO DI SEGUITO,

L'IMPRESA MANDANTE PER LA CATEGORIA SOA OG1 ED OG11 PER COSTRUZIONE E PROGETTAZIONE DEVE ESSERE IN POSSESSO DEI REQUISITI DI CUI AL PUNTO 9.6 NATURALMENTE PER L'ATTIVITA' PER LA QUALE CONCORRE E NON ANCHE PER RISTORAZIONE.

DETTI ULTIMI REQUISITI INFATTI DOVREBBERO INVECE ESSERE POSSEDUTI DALL'IMPRESA MANDATARIA.

NEL RIMANERE IN ATTESA DI CORTESE CENNO DI RISCONTRO SI RINGRAZIA ANTICIPATAMENTE E SI

- 1) cosa si intende al punto 9.5.3, per opera simile a quella in oggetto, visto che nella classe II cat a) sono comprese le seguenti attività : industrie molitorie, industrie alimentari, cartiere Ecc. .
- 2) Si chiede che il professionista abbia emesso fatture per gli importi indicati nella categoria II a (impianti industriali) ; ma, l'opera in oggetto non rientra nelle attività industriali. Per cui si chiede di dare una interpretazione chiara ed univoca delle competenze richieste al progettista.

QUESITO N. 8540 del 28/05/2013

un chiarimento in riferimento alla descrizione delle opere da realizzare; in particolare con riferimento alla estrazione dei vapori di cottura. Effettuando un'analisi di quanto descritto nel paragrafo appena specificato, pare nasca una contraddizione dovuta alla contemporanea richiesta di un impianto di immissione di aria non riscaldata e di una macchina termoventilante di adeguata potenza.

Pertanto, Le chiedo di specificare, qualora risultasse veritiera la mia osservazione, quale deve essere la soluzione da adottare (aria termoventilata oppure non termoventilata) al fine di redigere un'appropriata offerta tecnica.

Certa di un Suo riscontro, Le invio Distinti Saluti.

QUESITO N 8548 del 28/5/2013
Relativamente alla procedura di affidamento indicata in oggetto, con la presente si formula la seguente richiesta di chiarimento:

1. con riferimento al requisito di partecipazione di cui al punto 9.5.3. del bando di gara attinente i servizi prestati (di progettazione e coordinamento sicurezza in fase di progettazione), si chiede se i servizi da indicare possano appartenere, sulla base delle elencazioni contenute nelle vigenti tariffe professionali, rispettivamente alla classe I, cat. b) (per l'importo minimo richiesto) ed alla classe III cat. a), b) e c) (sempre per il relativo importo minimo) anziché alla richiesta classe II cat. a), atteso che trattasi di progettazione di impianti generali interni a stabilimenti industriali od a costruzioni o a gruppi di costruzioni.

QUESITO N 8550 del 28/05/2013
se le attrezzature presenti nel centro di cottura attuale saranno a disposizione dell'azienda aggiudicatrice della commessa. In caso contrario si chiede la proprietà della stessa.

Fiduciosa di un urgente riscontro a mezzo fax, stante la scadenza prossima della gara, restando in attesa di esauritive risposte, l'occasione è gradita per porgere distinti saluti

QUESITO N. 8551 del 28/05/2013

chiarimenti.

1) L'art. 40 del Capitolato Speciale d'Appalto, al punto B3, assegna n. 3 punti al "Piano dei trasporti - Consegna pasti a domicilio", più specificatamente al "Piano di consegna dei pasti a domicilio a persone assistite; numero (minimo sette) e tipologia di mezzi e tecnologie impiegate, numero e caratteristiche dei contenitori termici utilizzati, tempi di consegna, personale (con indicazione n. e livello contrattuale, monte ore giornaliero e settimanale". Tuttavia, per poter effettuare il piano di consegna, valutare il numero e le caratteristiche dei contenitori, tempi di consegna, sarebbe necessario che fossero noti gli indirizzi dei fruitori del servizio, ancorché privi del nominativo (irrilevante in questa fase dell'incanto). Chiede cortesemente, pertanto, la pubblicazione dei suddetti recapiti o, in alternativa, chiarimenti in merito.

2) Ancora l'art. 40 del Capitolato Speciale d'Appalto, al punto C5, "Menù", più specificatamente "Proposte, per tipologia utenti (nidi, scuole infanzia, primarie e secondarie di 1° grado) di menù stagionali...". Dalla lettera del Capitolato sembrerebbe che le concorrenti debbano presentare una proposta di menù per ogni tipologia di scuola. Tuttavia, l'Allegato A al Capitolato di Gara (oggetto del chiarimento n. 1 di codesto Spett.le Comune datato 8/5/2013) già riporta il menù estivo ed invernale, corredato delle grammature dei singoli ingredienti. La scrivente chiede cortesemente chiarimenti in merito

7

QUESITO N. 8553

del 28/05/2013

OGGETTO: Procedura aperta per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'infanzia, scuola primaria, secondaria di I grado, asilo nido ed eventuali servizi accessori per anni 9 previa realizzazione del centro cottura comunale sito presso le scuole elementari di Via della Consolazione - Codice CIG 508676319F - Richiesta chiarimenti.

Relativamente alla procedura di affidamento indicata in oggetto, con la presente si formulano le seguenti richieste di chiarimento:

1. considerato che il bando di gara all'art. 6 dispone che: "sono ammessi a partecipare alla procedura di affidamento [...] d) i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti dai soggetti di cui alle lettere a), b) e c) i quali prima della presentazione dell'offerta abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti" e che, successivamente, l'art. 18.1.1. del medesimo bando afferma: "i raggruppamenti temporanei di concorrenti non ancora costituiti oltre alla documentazione indicata al punto 18.1. dovranno presentare a pena di esclusione ed una dichiarazione sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le imprese partecipanti al raggruppamento", si chiede di confermare che in ossequio a quanto previsto dall'art. 37 del D. Lgs. 163/2006, possano partecipare alla gara indicata in oggetto sia i RII costituiti che i RTI costituenti;
2. considerato che il bando di gara all'art. 7.1. riporta: "criterio di aggiudicazione dell'offerta: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 D.lgs. 12/04/2006 n. 163 da determinarsi sulla base degli elementi di seguito indicati: a) offerta tecnica -- punti 80; b) offerta economica -- punti 20" e che, invece il capitolato speciale prevede all'art. 42 comma 2 che: "offerta economica: dopo aver determinato il prezzo complessivo corrispondente a ciascuna offerta, sarà attribuito un punteggio di 30 punti all'offerta recante il prezzo più basso", si chiede di specificare quale sia l'esatto punteggio che verrà assegnato all'offerta economica;
3. ai fini della valutazione da svolgere in sede di redazione dell'offerta economica da parte della ditta concorrente, si chiede che l'Ente specifichi:
 - quale è stato il numero di pasti erogato nel corso dell'anno scolastico 2011/2012;
 - per quanti giorni, per ogni anno, deve essere effettuato il servizio di refezione scolastica, ovvero se tale servizio debba essere fornito dal primo all'ultimo giorno di scuola;
4. se, con riferimento ai pasti destinati agli utenti del servizio di assistenza domiciliare, per pasto debba intendersi solo la fornitura del pranzo o se debba anche essere fornita la cena e, se sì, quale sia il prezzo pasto/cena, quale sia il menù di riferimento per la cena, se la consegna del pasto/cena possa essere effettuata in concomitanza con la consegna del pranzo mediante la contemporanea erogazione di una cena fredda, o se debba essere prevista per la cena una specifica somministrazione/consegna serale;
5. considerato che l'oggetto della procedura di affidamento *de quo* fa riferimento alla ristorazione scolastica per la scuola dell'infanzia, per la scuola primaria, per la scuola secondaria di I grado e per l'asilo nido e che i menù pubblicati dalla S.A. fanno riferimento esclusivamente al servizio da erogare presso la scuola materna, la scuola elementare e la scuola media e adulti, si chiede di indicare se sia previsto e quale sia il menù di riferimento per l'asilo nido;
6. con riferimento al personale si chiede di chiarire:
 - quale sia il contratto collettivo da applicare al personale che verrà assunto per l'effettuazione del servizio;
 - se è stato sottoscritto tra le cooperative sociali e le rappresentanze sindacali un regolamento da applicare ai soci lavoratori in deroga al contratto collettivo nazionale di lavoro, e se sì, se tale regolamento è attualmente vigente;
 - se tra il personale da impiegare vi siano soggetti appartenenti alle categorie dei lavoratori svantaggiati, così come come definiti dal Regolamento CE 2204/2002 art. 2 lett. f, e se sì, quanti ed il relativo inquadramento contrattuale.

QUESITO N° 8585 del 28/5/2013

10

In riferimento al quesito prot. 7582 del 13.05.2013, ex art. 40, punto 3 del CSA, si chiede conferma che tutti gli elaborati di cui al punto A, non rientrano nel limite delle 80 pagine, questo limite riguarda solo i punti B,C,D(PIANO DI GESTIONE).

In riferimento al quesito prot. 7970 (mezzo mail) del 19.05.2013:

punto 2-il RTI deve essere già costituito?

punto 3-essendo rispettate, da parte del professionista, le classi I cat. B per almeno €. 9.000,00 e classe II cat.A per almeno 11.300,00 €, rientra, quale opera simile a quella in oggetto

"Progettazione di un Centro di Aggregazione Sociale, comprendente : - una cucina con annessa sala ristorante; - un Centro Commerciale; una Multisala Cinematografica?"

RILIEVO STRUTTURE

