

### **Quesito n. 1**

Il servizio è attivo? Se sì, da chi è attualmente gestito?

#### **Risposta**

Il servizio è attivo ed attualmente svolto direttamente da AGECC.

### **Quesito n. 2**

Numero dei km giornalieri percorsi per l'espletamento del servizio.

#### **Risposta**

Il servizio di trasporto dei contenitori contenenti i pasti è attualmente affidato a ditta esterna ed il numero dei km giornalieri percorsi non è noto.

### **Quesito n. 3**

Si chiede conferma che nel caso l'operatore economico effettui il sopralluogo singolarmente ipotizzando una partecipazione alla procedura in forma singola ma solo successivamente decida di partecipare in rti con altra azienda (che ha effettuato a sua volta un sopralluogo in ipotesi di partecipazione singola) la produzione degli attestati per ogni singola società, vengano considerati validi e non sia necessario ripetere in nome di una rti costituenda i sopralluoghi.

#### **Risposta**

Si conferma ricordando che ciascun soggetto (inteso come persona fisica) potrà effettuare il sopralluogo per una sola ditta o raggruppamento

### **Quesito n. 4**

Si chiede conferma che la certificazione UNI EN ISO 22000:2005 certificazione del sistema di sicurezza alimentare, debba fare espresso riferimento al centro cottura che potrà essere utilizzato per la produzione dei pasti e non genericamente intestato alla società concorrente o tanto meno ad altri stabilimenti di produzione.

#### **Risposta**

La certificazione UNI EN ISO 22000:2005 si intende riferita alla verifica dell'idoneità tecnico professionale dell'appaltatore. Si richiede infatti la dimostrazione, da parte del concorrente, di esperienza certificativa precedente alla partecipazione alla gara d'appalto e ovviamente tale esperienza non potrà essere, per la natura stessa dello schema di certificazione richiesto, relativa ai Centri Cottura di AGECC ma solo in realtà già precedentemente gestite dal concorrente e simili, per caratteristiche, ai centri cottura oggetto di appalto. La gestione dei Centri Cottura di AGECC o comunque destinati

alla ristorazione delle scuole del Comune di Verona, per quanto previsto dal Disciplinare di Gara, deve essere oggetto di specifica relazione tecnica ove il concorrente dichiarerà le proprie scelte qualitative in ambito organizzativo e gestionale, tra le quali può rientrare anche la certificazione

del sistema di sicurezza alimentare di tali siti, fermo restando che il Capitolato Speciale d'appalto definisce precisamente le specifiche tecniche per l'erogazione del servizio.

### **Quesito n. 5**

In riferimento all'allegato AT01 riferito all'elenco centri refezionali e pasti previsti, siamo con la presente a chiedervi gli indirizzi delle seguenti scuole per le quali non riscontriamo riferimento nella tabella degli indirizzi riportata nell'allegato:

- PRIMARIA DON MERCANTE;
- PRIMARIA EUROPA UNITA;
- PRIMARIA SOLINAS;
- INF.COM. ALESSANDRI;
- PRIMARIA FRATTINI;
- PRIMARIA GIULIARI;
- SECONDARIA PARONA.

Nel contempo vi chiediamo se usufruiscono del servizio di refezione oggetto dell'appalto le seguenti scuole:

- INF.STAT. MANIN;
- PRIMARIA DEI CILIEGI;
- SECONDARIA GHANDI;
- SECONDARIA FAVA;
- SECONDARIA SIMEONI.

### **Risposta**

Si riportano di seguito gli indirizzi non riportati nell'allegato AT01.

PRIMARIA DON MERCANTE - VIA DOLOMITI, 59

PRIMARIA EUROPA UNITA - VIA RODI, 15

PRIMARIA SOLINAS - VIA UMBERTO MADDALENA, 27

INF.COM. ALESSANDRI - LUNGADIGE ATTIRAGLIO, 48

PRIMARIA FRATTINI - VIA MONZAMBANO, 11

PRIMARIA GIULIARI - VIA MONTEROTONDO, 30

SECONDARIA PARONA - L.GO STAZIONE VECCHIA, 18

Si conferma inoltre che le scuole

- INF.STAT. MANIN;
- PRIMARIA DEI CILIEGI;
- SECONDARIA GHANDI;
- SECONDARIA FAVA;

attualmente non usufruiscono del servizio di refezione oggetto dell'appalto. La scuola SECONDARIA SIMEONI usufruisce del servizio come riportato nella tabella dell'allegato AT01 ed è servita dalla mensa centrale Simeoni

### **Quesito n. 6**

In riferimento al quesito di capacità tecnico-professionale di cui al punto 3.1 lett. k) del Disciplinare (*"avere uno o più centri di cottura ..... sito ad una distanza tale da permettere*

il trasporto dei pasti con i requisiti tecnico-temporali previsti dal CSA per la gestione delle emergenze...")

tenuto conto che nel CSA non viene specificatamente disciplinata la gestione delle emergenze (il piano dei trasporti di cui all'art. 40 del CSA che prevede massimo 30 minuti sembrerebbe riferirsi alla sola gestione ordinaria);

ritenuto tuttavia che all'art. 42 viene fatto espresso rinvio alle "Linee Guida della Regione Veneto" quanto al tempo massimo che può intercorrere tra la "cottura dei primi piatti alla loro somministrazione agli utenti" e che dette Linee Guida, al punto 2.2 dell'Allegato 2 espressamente prevedono che "I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti".

Si chiede se detto tempo massimo (120 minuti) possa costituire il requisito tecnico temporale di cui al punto 3.1 lett. k) del disciplinare sulla base del quale identificare il centro di cottura di emergenza.

Risposta

Il requisito tecnico temporale di cui al punto 3.1 lett. k) del disciplinare sulla base del quale identificare il centro di cottura di emergenza è costituito dal tempo massimo di 120 minuti dalla produzione alla somministrazione, come previsto dalle Linee Guida della Regione Veneto.

**Quesito n. 7**

Il sopralluogo può essere effettuato da consulenti esterni?

Risposta

Come previsto al punto 5 del disciplinare di gara al sopralluogo sono ammessi esclusivamente:

- ✓ il titolare o il legale rappresentante dell'impresa;
- ✓ un dipendente dell'impresa risultante da libro unico, munito di delega del legale rappresentante nella quale sia specificata la qualifica del dipendente stesso;
- ✓ il direttore tecnico dell'impresa;
- ✓ procuratore speciale e/o generale risultante da apposita procura notarile.

Pertanto eventuali consulenti esterni dovranno essere in possesso di detta apposita procura notarile dalla quale si evinca la carica di procuratore speciale e/o generale.

**Quesito n. 8**

Si chiede se per l'esecuzione dei sopralluoghi sia sufficiente una delega del legale rappresentante da cui si evinca che il delegato è dipendente.

Risposta

Si

**Quesito n. 9**

Con la presente siamo cortesemente a chiedere, in riferimento alla gara in oggetto, se è possibile ricevere - in formato excel - il file AT01 Elenco sedi refezionali

### Risposta

In riscontro a tale richiesta è stato pubblicato sul sito internet il file in oggetto (già presente in formato pdf) in formato word e firmato digitalmente.

### **Quesito n. 10**

Siamo a chiedere alcuni chiarimenti in merito al bando di gara in oggetto, ovvero:

1. Se il possesso delle certificazioni di qualità indicate a pag. 8 del disciplinare di gara: UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 14001:2004, BS OHSAS 18001:2007, UNI 10854:1999, UNI EN ISO 22000:2005, SA 8000:2008, possa essere oggetto di avvalimento.
2. Se in caso di partecipazione di consorzi ex art. 34, comma1, lett.b), sia sufficiente che il possesso delle certificazioni UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 14001:2004, BS OHSAS 18001:2007, UNI 10854:1999, UNI EN ISO 22000:2005, SA 8000:2008 sia in capo al consorzio stesso o se anche le cooperative socie individuate per l'esecuzione dell'appalto debbano esserne in possesso.

### Risposta

1. Sulla base di quanto stabilito dal Consiglio di Stato (CdS sez. V, 6 marzo 2013, n. 1368, CdS sez. V, 23.10.2012, n. 5408, CdS sez. III, 18 aprile 2011, n. 2344, CdA sez. V, 23 maggio 2011, n. 3066) la certificazione di qualità può essere oggetto di avvalimento. Si evidenzia che secondo tale orientamento giurisprudenziale *“è tuttavia onere della concorrente dimostrare che l'impresa ausiliaria non si impegna semplicemente a “prestare” il requisito soggettivo richiesto, quale mero valore astratto, ma assume l'obbligazione di mettere a disposizione dell'impresa ausiliata, in relazione all'esecuzione dell'appalto, le proprie risorse ed il proprio apparato organizzativo, in tutte le parti che giustificano l'attribuzione del requisito di qualità (a seconda dei casi: mezzi, personale, prassi e tutti gli altri elementi aziendali qualificanti)“*
2. Il requisito del possesso delle certificazioni deve essere in capo al consorzio.

### **Quesito n. 11**

Con la presente si chiede di chiarire che cosa si deve intendere come “servizi di refezione scolastica” quali requisiti di capacità tecnica-professionale. Si devono intendere solo di ristorazione oppure sono accettati anche per servizi svolti presso mense scolastiche (distribuzione pasti, scodella mento, porzionatura, pulizie ecc.)?

### Risposta

Per servizi di refezione scolastica si intendono la produzione, il trasporto e la distribuzione dei pasti, come individuati nel CSA.

### **Quesito n. 12**

1. Si richiede se nel rispetto del caratteristiche merceologiche definite dal CSA e Allegati si potranno utilizzare verdura ed ortaggi lavati e mondati prodotti di quarta gamma"
2. Si richiede la copia di tutte le planimetrie (in formato elettronico dwg) dei refettori oggetto di eventuali migliorie come definito da disciplinare di gara al punto 9.1 criterio A4.
3. Si chiede se nelle attuali autorizzazioni sanitarie riferite ai tre centri di cottura di proprietà di AGECE vi siano imposti dei limiti numerici per la produzione di pasti.
4. C'è una ragione particolare per cui la maggior parte delle scuole secondarie per lo svolgimento del servizio di refezione usano materiali mono uso?

5. In riferimento al punto 9.1 del disciplinare di gara per quanto riguarda le dimensioni della relazione tecnica si intendono 30 pagine solo fronte o fronte retro.
6. Si richiedono i consumi per le utenze (acqua, luce, gas) riferiti agli anni precedenti dei tre centri di cottura e i costi per la Tarsu.

#### Risposta

1. Le caratteristiche tecniche e merceologiche dei prodotti ortofrutticoli impiegati per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi, oltre ai requisiti di legge, anche alle specifiche minime di cui al paragrafo 4 dell'Allegato tecnico n. 3 del CSA, dove per ogni tipologia di ortaggio - "fresco di stagione"- si definisce se debba essere fornito "intero". Più in generale, si richiama integralmente il contenuto dell'art. 32 del CSA: "Tutte le preparazioni gastronomiche servite dovranno essere approntate in giornata. È vietata la somministrazione di cibi, prodotti trasformati o preparazioni approntati nei giorni antecedenti al consumo. Eventuali deroghe dovranno essere preventivamente e formalmente autorizzate da AGECE in forma scritta."
2. Le planimetrie non sono disponibili.
3. Dal testo delle autorizzazioni sanitarie di cui AGECE è in possesso, non risulta esplicitamente indicato il limite numerico per la produzione di pasti.
4. No, non c'è una ragione particolare.
5. Si intendono 30 facciate
6. Non sono noti ad AGECE. Si specifica che attualmente per i consumi di tutte le utenze dei centri cottura e dei terminali di distribuzione è previsto il rimborso forfettario al Comune di Verona da parte di AGECE, secondo quanto previsto dal vigente Contratto di Servizio.

#### **Quesito n. 13**

1. In riferimento al CSA per quanto concerne al/ai Centri di cottura di emergenza di cui alla lettera k) dei Requisiti di capacità tecnica-professionale punto 3.1 dell'art. 3 del Disciplinare di Gara chiediamo quali informazioni l'azienda partecipante debba fornire a dimostrazione dell'effettiva capacità degli stessi a produrre i pasti ritenendo che la mera dimostrazione della disponibilità degli stessi non sia garanzia della capacità degli stessi a produrre ulteriori pasti;
2. se la metodologia di produzione dei pasti debba esclusivamente essere quella in legume fresco-caldo;
3. se siano già in uso per il confezionamento dei pasti alimenti non convenzionali quali ad esempio: biologici – igp – dop – tipici – kmo, ecc. e se si quali.

#### Risposta

1. La capacità deve essere dimostrata con evidente riferimento alle scelte organizzative del concorrente indicate nella relazione tecnica presentata in sede di gara e quindi anche in funzione del fatto che l'OEA intenda utilizzare o meno i centri cottura messi a disposizione da AGECE. Infatti il/i centro/i cottura per la gestione delle emergenze deve/ono dimostrare una capacità tale da garantire la copertura nel caso in cui si verifichi la temporanea ed eccezionale impossibilità ad utilizzare i normali centri cottura definiti dall'impresa.
2. Le tipologie di gestione e di servizio della ristorazione scolastica ammesse sono quelle previste dalle "Linee Guida della Regione Veneto per la ristorazione scolastica" con le ulteriori prescrizioni riportate nel CSA e relativi allegati. In particolare il TITOLO V del CSA prevede che *"tutte le preparazioni gastronomiche servite dovranno essere approntate in giornata. È vietata la somministrazione di cibi, prodotti trasformati o preparazioni"*

*approntati nei giorni antecedenti al consumo. Eventuali deroghe dovranno essere preventivamente e formalmente autorizzate da AGEV in forma scritta.”*

3. Attualmente, oltre a quanto già previsto dal CSA per alcune categorie di prodotti, sono in uso i seguenti prodotti non convenzionali:

- Carni bovine:
  - tutta la fornitura del taglio quarto posteriore coscia è di produzione e allevamento nazionale
  - tutta la fornitura del taglio quarto anteriore polpa spalla è di produzione nazionale
- Carni avicole:
  - fesa di tacchino di produzione e allevamento nazionale
  - petti di pollo di produzione e allevamento nazionale
  - fusi e sovracosce di produzione e allevamento nazionale
- Carni suine:
  - carrè disossato o lonza di produzione e allevamento nazionale
- Generi alimentari:
  - Yogurt alla frutta biologico
  - Olio extra vergine biologico
  - Latte fresco pastorizzato intero “alta qualità”e biologico
  - Riso di origine italiana
  - Confettura di frutta Extra biologica
  - Pasta di semola di grano duro biologica
- Ortofrutta:
  - Pere dell’Emilia Romagna IGP e pere mantovane IGP
  - Patate a lotta integrata
  - Arance del Gargano IGP, arance di Ribera DOP e arance rosse di Sicilia IGP
  - Carote a lotta integrata
  - Clementine del Golfo di Taranto IGP e clementine di Calabria IGP
  - Cavoli cappucci a lotta integrata
  - Mele biologiche
  - Banane biologiche
  - Pomodori biologici
  - Zucchine biologiche

#### **Quesito n. 14**

Con la presente, si chiede a questo spett.le Ente, se è d’accordo con la Giurisprudenza maggioritaria, di cui le sentenze in calce, con l’ammissibilità di un’A.T.I. tra Impresa ausiliata e Impresa Ausiliante nella quale l’Impresa ausiliaria sia la capogruppo della medesima A.T.I.

Si rimanda alle sentenze del Consiglio di Stato n. 6040/2011 e n. 965/2013 ed al parere dell’AVCP n. 34/2009.

#### **Risposta**

Le richieste di chiarimento possono riguardare esclusivamente le modalità di partecipazione alla gara di cui al disciplinare ovvero aspetti tecnici di cui al CSA e non interpretazioni della Stazione Appaltante sulla vigente normativa dei contratti pubblici.

La Stazione Appaltante non svolge un ruolo generale di consulenza legale per i concorrenti in materia di contratti pubblici oltre al fatto che eventuali decisioni sulla sua

migliore interpretazione saranno adottate dall'organo della procedura di gara a ciò preposto.

Peraltro nella richiesta di chiarimento non è neppure specificato a quali delle gare in corso lo stesso si riferisca ovvero se alla gara del servizio di pulizie o del servizio di refezione scolastica.

Il presente quesito, pertanto, viene pubblicato in entrambe le procedure.

### **Quesito n. 15**

Con riferimento alla gara in oggetto, Vi comunichiamo che avremo necessità di conoscere le seguenti informazioni relative al personale attualmente occupato al fine di poter effettuare una valutazione più realistica dei costi di nostra competenza secondo la normativa del CCNL per dipendenti da aziende del settore Turismo parte speciale Pubblici Esercizi del 20/02/2010 come da capo XIV – Norme per la ristorazione collettiva CAMBI DI GESTIONE art. 346 e seguenti:

- Livelli
- Anzianità di servizi

del personale di cui ai gruppi A-B-C del punto 9.2 del Disciplinare di Gara.

### **Risposta**

Con riferimento all'art. 11 del CSA si ricorda che “nel segno della continuità e per la buona riuscita del servizio oggetto del presente appalto, l'OEA potrà assumere tutto o parte del personale svolgenti il servizio di produzione, distribuzione dei pasti o servizi ausiliari relativamente al servizio di refezione scolastica di AGECS, dipendenti di altre imprese ovvero assunte con contratto di somministrazione lavoro”. Al personale eventualmente assunto dovrà essere applicato un contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato, anche a part-time, sottoscritto dalle OO.SS. comparativamente più rappresentative sul piano nazionale per il settore di attività oggetto dell'appalto. Tale personale potrà essere impiegato sia per i servizi oggetto del presente appalto che per altri servizi purché svolgenti nel territorio della provincia di Verona.

Per i succitati motivi i dati richiesti verranno forniti solo all'Operatore Economico Aggiudicatario.

### **Quesito n. 16**

1. Con riferimento al punto 9.2 del Disciplinare di Gara si chiede se “è corretto interpretare che l'OEA per il gruppo A dovrà applicare il CCNL “Multiservizi” e che per gli altri 2 gruppi B-C il CCNL “Settore Turismo Parte Speciale Pubblici Esercizi””.

2. Con riferimento al punto 9.2 del Disciplinare di Gara e in riferimento all'accordo nazionale, relativo agli obblighi di assunzione del personale, proprio del CCNL Turismo parte speciale Pubblici Esercizi del 20/02/2010 - artt. 346 e successivi, si chiede il dettaglio del personale, alle dipendenze delle ditte attualmente commissionate per l'appalto del servizio di refezione scolastica, operante distintamente nelle cucine e nei plessi di distribuzione con specifica dei livelli d'inquadramento, monte ore giornaliero, monte ore settimanale, scatti d'anzianità.

3. Con riferimento agli articoli 1 e 92 del CSA per una corretta valutazione delle attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio (es. contenitori termici, bacinelle, etc) per poter formulare una adeguata proposta organizzativa del servizio di produzione dei pasti e per garantire la manutenzione prevista dal CSA, Vi chiediamo l'elenco delle attrezzature presenti nelle cucine (compresi contenitori e bacinelle) di proprietà della

AGEC (art. 6 Dotazione standard) e che potranno essere utilizzate dall'OEA per lo svolgimento del servizio.

4. Si chiede inoltre la possibilità di avere le planimetrie in formato DWG dei centri di produzione pasti Simeoni, Guarino e Americana

5. Con riferimento all'art 95 del CSA essendo a carico dell'OEA gli oneri relativi alle utenze si chiede l'importo delle spese relative a tali utenze su base annua.

6. Al fine di poter predisporre un progetto tecnico esaustivo ed una proposta organizzativa che tenga conto di tutte le caratteristiche del servizio (ambienti, attrezzature, locali, etc) vi chiediamo di poter effettuare il sopralluogo in tutti i plessi scolastici oggetti dell'appalto.

#### Risposta

1. Al personale eventualmente assunto dovrà essere applicato un contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato, anche a part-time, sottoscritto dalle OO.SS. comparativamente più rappresentative sul piano nazionale per il settore di attività oggetto dell'appalto.

2. Vedi risposta al quesito n. 15.

3. La dotazione di attrezzature presente attualmente nei terminali di distribuzione risulta adeguata alla attuale organizzazione del servizio, secondo le modalità attuali di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti. All'avvio del servizio AGECE redigerà, in contraddittorio con l'OEA, il Verbale di consegna dei locali refezionali descrittivo anche dei relativi impianti ed attrezzature che verranno consegnati all'OEA medesimo a titolo di comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto.

4. In riscontro alla richiesta delle planimetrie in formato DWG sono stati pubblicati sul sito internet i file richiesti (già presenti in formato pdf).

5. Vedi risposta ad altro quesito già formulato (n. 12).

6. I sopralluoghi sono previsti solo nei siti indicati nel disciplinare di gara, in quanto ritenuti dall'Azienda significativi e rappresentativi di tutti i plessi scolastici oggetto dell'appalto.

#### **Quesito n. 17**

Sono con la presente a richiedere chiarimenti in merito all'art. 3.1 comma e) requisiti di idoneità professionale:

non essendo attualmente in possesso di una certificazione di quelle previste dal disciplinare, si può partecipare al procedimento con una dichiarazione dell'ente certificatore che si è iniziato l'iter per l'ottenimento della certificazione mancante?

#### Risposta

Il concorrente sia in possesso alla data di partecipazione alla gara delle certificazioni richieste nel disciplinare

#### **Quesito n. 18**

In riferimento all'oggetto siamo con la presente a richiedere i seguenti chiarimenti:

1. e' possibile definire i livelli e le professionalita' delle persone comprese all'interno dei gruppi B e C punto 9.2 del disciplinare di gara?

2. in riferimento all'allegato AT 03 e' possibile meglio definire, in presenza del prodotto convenzionale e biologico, quando sara' obbligatorio utilizzare l'uno o l'altro?

3. in caso di utilizzo di piatti termosaldati sara' possibile utilizzare piatti in polipropilene?

4. saranno messi a disposizione dell'OEA anche i contenitori termici attualmente utilizzati per le scuole non riferite ai tre centri di cottura centralizzati?

### Risposta

1. Vedi risposta al quesito n. 15

2. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e alle specifiche tecniche merceologiche minime di cui ALL'ALLEGATO TECNICO N. 3 al presente CSA e agli standard chimici/fisici e microbiologici di cui ALL'ALLEGATO TECNICO N. 8 al presente CSA. In particolare, le specifiche tecniche merceologiche minime definiscono le caratteristiche puntuali di ciascun prodotto, incluso l'eventuale obbligo di provenienza biologica. Qualora l'ALLEGATO TECNICO N. 3 preveda per uno stesso articolo sia il prodotto convenzionale che il biologico, l'utilizzo del prodotto di origine biologica deve essere fatto:

- per i pasti convenzionali: limitatamente ai prodotti presenti nell'elenco della risposta al quesito n. 13 per i quali è specificata l'origine biologica
- per le diete speciali: sempre quando tale prodotto è richiesto a seguito di certificazione per motivi di salute.

3. Nel caso di utilizzo di materiali e stoviglie monouso le stesse dovranno essere in materiale biodegradabile/compostabile o plastico riciclabile come previsto dalle indicazioni in materia pro-tempore emanate del Comune di Verona.

4. AGECEC metterà a disposizione dell'OEA i contenitori isotermitici caldi e freddi attualmente in uso per il servizio oggetto di gara, nello stato manutentivo di fatto: l'OEA potrà decidere se utilizzare o meno tali attrezzature che in tal caso verranno cedute in comodato d'uso gratuito alla stessa come previsto dal CSA.

### **Quesito n. 19**

Si richiedono le seguenti informazioni:

1. in considerazione della chiusura dell'attività didattica durante il periodo estivo, si richiede se il contratto applicato al personale del Gruppo A "personale addetto alla distribuzione pasti" preveda la pausa estiva;

2. conferma che le informazioni in merito alle diete speciali presenti in ogni singolo plesso scolastico vengono fornite da Agece

### Risposta

1. AGECEC nello svolgimento del servizio di refezione scolastica durante la pausa estiva non si è mai avvalsa dei servizi della ditta in appalto i cui dipendenti appartengono al gruppo A. AGECEC non è a conoscenza del fatto che il personale del gruppo A, nel periodo estivo, svolga o meno altri servizi.

2. Si conferma.

### **Quesito n. 20**

In riferimento all'art. 105 del CSA "Cessione del contratto e subappalto del servizio", posto che viene astrattamente consentito il subappalto nei limiti di legge e previa autorizzazione dell'ente, senza ulteriori specificazioni; considerato inoltre che l'art. 80, lett. j) del medesimo CSA, nella parte in cui prevede il ricorso al subappalto quale motivo di risoluzione contrattuale tranne che per "*i servizi accessori* indicati in offerta ed autorizzati", sembra limitare il subappalto ai soli "servizi accessori"; posto inoltre che gli atti di gara non specificano quali debbano considerarsi "servizi accessori"; ritenuto che il servizio principale oggetto della gara sia la produzione di pasti e che il servizio di distribuzione dei pasti sia da considerarsi come accessorio; si chiede di confermare che sia possibile

affidare in subappalto il servizio di distribuzione dei pasti, nei limiti e con le modalità di cui all'art. 118 della Legge n. 163/2006.

#### Risposta

Il servizio oggetto dell'appalto è costituito dalla produzione, trasporto e distribuzione, così come indicato all'art. 1 e meglio specificato all'art. 4 del CSA. Ai sensi dei predetti articoli sono altresì comprese nell'esecuzione del servizio le attività complementari connesse all'oggetto dell'appalto, meglio identificate al citato art. 4 nonché gli interventi di cui all'art. 1 del CSA. Potrà quindi essere affidata in subappalto qualsiasi parte del servizio, così come identificata nel CSA, purchè il subappalto venga dichiarato in sede di partecipazione alla gara e nel rispetto di quanto stabilito dall'art. 118 del D.lgs 163/2006, così come previsto all'art. 105 del CSA.

Pertanto, a rettifica dell'errore materiale di cui all'art. 80 lett. j) del CSA, costituirà motivo di risoluzione dell'appalto esclusivamente il subappalto non autorizzato..

#### **Quesito n. 21**

Il Disciplinare di gara con riferimento al criterio "A1" inerente alla organizzazione del servizio, stabilisce che il concorrente debba dettagliare un piano d'azione del servizio e le soluzioni individuate per lo stesso siano esse di carattere organizzativo, tecnico e strutturale.

Tale piano d'azione dovrà altresì contemplare unitamente alle diverse informazioni specificamente richieste anche il piano delle sostituzioni.

Al riguardo ed al solo fine di poter correttamente comprendere la portata del criterio di valutazione summenzionato si chiede se l'eventuale proposizione degli organici previsti per l'espletamento del servizio ed il relativo monte ore possa essere ritenuta in contrasto con la disciplina di gara.

Al riguardo infatti si chiede se la conoscenza di tali dati palesata con la specifica proposizione degli organici del personale previsti dal concorrente per l'esecuzione del servizio possa in concreto anticipare le informazioni che saranno di pertinenza del successivo criterio di valutazione "B" – "Assunzione del Personale", contenuto in altra busta del progetto ed oggetto di apertura in seduta pubblica congiuntamente con l'offerta economica.

Ove codesta spett.le Stazione appaltante ritenesse pertinente la proposizione di tali informazioni nell'ambito del citato criterio "A1" si chiede se tali informazioni oggetto di specifici tabulati ed elaborazioni relativi alle strutture interessate al servizio di refezione scolastica, possa derogare al limite previsto delle 30 pagine.

Al contrario ove fosse ritenuta in contrasto con la *lex specialis* di gara tale previsione si chiede di confermare che l'organico previsto nel citato criterio "A1" sia quello esclusivamente riferito agli artt. 14 e 15 del CSA.

#### Risposta

L'organico citato all'articolo 9.1 del Disciplinare di gara relativamente all'sub-criterio "A1" va riferito solamente al personale previsto agli artt. 14 e 15 del CSA e precisamente "Responsabile Operativo del Servizio (ROS)" e "Personale Dietista".

Per quanto concerne gli altri contenuti, si è riportato a titolo esemplificativo il piano delle sostituzioni intendendosi tale informazione, intesa come informazione di carattere generale, utile per la valutazione delle modalità secondo le quali verrà progettato e gestito il servizio appaltato e specificatamente in relazione all'organizzazione del servizio.

Pertanto nella relazione prevista all'art. 9.1, che non dovrà superare le 30 facciate, non vi dovrà essere in alcun modo riferimento a quanto previsto all'art. 9.2 del Disciplinare di gara relativamente all'assunzione del personale in forza ad altre imprese svolgenti il servizio di distribuzione dei pasti o servizi ausiliari al servizio di refezione scolastica di AGECS.