



**COMUNE DI TORTORETO**  
PROVINCIA DI TERAMO

**SETTORE N. 4**

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
SCOLASTICA PER GLI ANNI 2020/2021-2021/2022-2022/2023  
CODICE CIG: **8369835E54**

**CHIARIMENTI**

**QUESITO N. 1**

Facendo riferimento alla procedura in oggetto, esaminata nella sua interezza la documentazione relativa alla gara, al fine di poter valutare tutte le circostanze generali e particolari che possono influire nella formulazione dell'offerta tecnico-economica, è a richiedere necessariamente a questo spettabile ente il seguente chiarimento: in riferimento al art. 24 del disciplinare di gara " personale e clausola sociale" e all'art. 26 del capitolato tecnico " personale e clausola sociale", viene riportato plesso scolastico e figure professionali per singola sede non specificando livelli di inquadramento e tipologia di contratto applicato, al fine di garantire la continuità al servizio, si chiede di specificare quanto segue:

1. ccnl applicato e se si tratta di personale assunto a tempo indeterminato o determinato;
2. numero degli operatori, mansione e qualifica, orario contrattuale settimanale per singola sede lavorativa;
3. maturazione di eventuali scatti di anzianità;
4. presenza di personale appartenente a categorie svantaggiate.

**RISPOSTA N.1**

1. CCNL applicato Turismo Comparto Pubblici Esercizi- contratto a tempo indeterminato;
2. Personale:
  - Aiuto cuoco/a livello 5, ore di lavoro 30 settimanali sede scuola dell'Infanzia di Via Giovanni XXIII;
  - Cuoco/a livello 4, ore di lavoro 30 settimanali sede scuola dell'infanzia di Via Giovanni XXIII;
  - Addetto servizio mensa livello 6S, ore di lavoro 25 settimanali sede scuola dell'infanzia di via Giovanni XXIII;
  - Addetto servizio mensa livello 6S, ore di lavoro 25 settimanali sede scuola dell'infanzia di via Giovanni XXIII;
  - Addetto servizio mensa livello 6S, ore di lavoro 25 settimanali sede scuola dell'infanzia di via Giovanni XXIII con incarico di scodella mento presso la scuola dell'infanzia di Via XX Settembre;

[www.comune.tortoreto.te.it](http://www.comune.tortoreto.te.it) - [comune@tortoretopec.it](mailto:comune@tortoretopec.it)



- Cuoco/a livello 4, ore di lavoro 30 settimanali presso Asilo nido Topolino
3. non risultano scatti di anzianità;
  4. La cuoca dell'asilo nido ha il 74% di invalidità.

**QUESITO N. 2** Si chiede in riferimento all'art. 14 del capitolato tecnico "oneri per il funzionamento della cucina e locali refezione", di specificare cosa si intende con la dicitura "disinfezione ogni volta che si rendesse necessario"

#### **RISPOSTA N.2**

Per attività di **disinfezione** si intende porre in essere quelle attività per **rendere sano un ambiente** determinato andando a distruggere ed eliminare potenziali microrganismi patogeni. Questo avviene di solito mediante l'utilizzo di agenti disinfettanti, spesso di natura chimica, capaci di ridurre i microbi presenti su superfici e oggetti.

#### **QUESITO N.3**

Si chiede in caso di passaggio sia obbligatorio mantenere il monte ore indicato negli artt. del capitolato tecnico.

#### **RISPOSTA N. 3**

Si conferma che è obbligatorio mantenere il monte ore indicato nel C.S.A;

#### **QUESITO N. 4**

in riferimento alla gara in oggetto si chiede cortesemente di indicare gli eventuali scatti di anzianità del personale occupato; si chiede inoltre di indicare se vi sono soggetti svantaggiati ai sensi della legge 381/91 e, in caso positivo, indicarne il numero

#### **RISPOSTA N. 4**

Vedasi risposte a quesito n. 1

**QUESITO N. 5** si chiede di chiarire se il fatturato globale richiesto al punto 7.2 lett b) pag. 8 del disciplinare di gara è da intendersi fatturato medio negli ultimi 3 esercizi finanziari o specifico per ogni anno di attività, considerato che al punto 7.3 lett. c) viene richiesto un fatturato totale per i 3 esercizi.

**RISPOSTA N.5** si precisa che il Fatturato globale minimo annuo richiesto è riferito a ciascuno degli ultimi 3 (tre) esercizi finanziari e deve essere pari a minimo € 140.310,00 IVA esclusa, per ogni anno. Come previsto al punto 7.3 lett.c il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo triennio servizi analoghi a quelli del settore oggetto della gara (servizi di ristorazione scolastica e/o collettiva non commerciale) di importo complessivo minimo pari a: € 420.930,00. IVA Esclusa.

**QUESITO N. 6** Considerato che nelle attività dell'appalto (vedi art. 14 e 15 pag. 10- 11 del C.S.A: vengono richieste anche le attività di PULIZIA LOCALI, DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE , si chiede se la ditta partecipante deve essere iscritta alla C.C.I.A.A. anche per le attività di Pulizia, disinfestazione e derattizzazione per come previsto dalla LEGGE 82/94, CONSIDERATO CHE L'ART. 9 DEL DISCIPLINARE VIETA IL SUBAPPALTO.

**RISPOSTA N.6** Il requisito di idoneità per la partecipazione indicato al punto 7.1 lett. a del

[www.comune.tortoreto.te.it](http://www.comune.tortoreto.te.it) - [comune@tortoretopec.it](mailto:comune@tortoretopec.it)



disciplinare di gara, ovvero Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara è riferito unicamente ai Servizi di ristorazione scolastica Cpv 55524000-9 e non viene richiesta l'iscrizione alla Camera di Commercio per l'esecuzione di servizi di pulizia, di disinfestazione e derattizzazione.

Inoltre si precisa che ai sensi dell'art.9 del disciplinare non è consentito il subappalto dell'attività principale del contratto. Si chiarisce tuttavia che trattandosi di attività sottoposte alle procedure HCCP gli adempimenti di pulizia, disinfestazione e derattizzazione potranno essere oggetto di sub contratto qualora la ditta aggiudicataria non sia in possesso delle necessarie competenze e abilitazioni di legge.

**QUESITO N. 7** – ai fini di compilare l'offerta economica e precisamente il costo della manodopera, si chiede l'elenco di tutto il personale in servizio con la ditta uscente, e precisamente : **QUALIFICA, ORE LAVORATIVE E INQUADRAMENTO.**

**RISPOSTA N.7** vedasi risposte a quesito n.1

**QUESITO N 8** – Per la relazione dell'OFFERTA TECNICA viene richiesta una relazione di max 20 cartelle, considerato che si tratta di un appalto di ristorazione si chiede la possibilità al fine di una relazione più esaustiva l'estensione ad almeno 40 cartelle.

**RISPOSTA N. 8-** In riferimento alla richiesta di aumentare il numero delle cartelle per la relazione si rende noto che il numero delle cartelle per la relazione è portato ad un massimo di 30, rimane invariato il formato della cartella, il carattere di scrittura e la dimensione.

**QUESITO N° 9** - Al punto 7.3 lett d) viene richiesto il possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001/2015, ma non viene specificato per quali settori deve essere stato rilasciato il certificato, considerato che trattasi di Preparazione, trasporto e pulizia locali, **SI CHIEDE DI SPECIFICARE**, i settori di appartenenza sono:

EA 30 – RISTORAZIONE

EA 31 – TRASPORTO

EA 35 - PULIZIA

**RISPOSTA N.9** in riferimento a quanto previsto al punto 7.3 lett. d si precisa che viene richiesto il possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001/2015 per il settore EA30 RISTORAZIONE.

**QUESITO N° 10** - il certificato di cui alla norma 10854 è stato superato dalla norma UN EN ISO 22005/2008, si chiede quale certificato deve essere allegato.

**RISPOSTA N. 10** – Premesso che tra i requisiti di capacità tecnica e professionale è richiesto al Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 e pertinente e proporzionata al seguente oggetto: “servizio di ristorazione”. La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 e gestioni HACCP certificato UNI 10854:1999 – DS 3027:2002.

Ciò premesso, in considerazione del fatto che nel mese di luglio 2019 la norma UNI:1999”linee

[www.comune.tortoreto.te.it](http://www.comune.tortoreto.te.it) - [comune@tortoretopec.it](mailto:comune@tortoretopec.it)



guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP è stata ritirata e non è stata sostituita, si precisa che , in sede di comprova dei requisiti, è ammessa la presentazione , in copia conforme all'originale, del piano di autocontrollo di cui il concorrente deve essere munito ai sensi del Regolamento CE n.852/2004 e D.Lgs.193/2007 e s.m.i., corredato da dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., con cui il legale rappresentante del concorrente, ne attesta la rispondenza alle leggi e alle normative in materia disciplinate dal regolamento CE 852/2004, nonché il rispetto del D.Lgs.193/2007 e s.m.i..

In sede di partecipazione il concorrente dichiarerà, ai sensi del D.P.R.445/200, il possesso del requisito nel DGUE o eventualmente mediante apposita dichiarazione sostitutiva.

**QUESITO N°11** – Al punto 5 dell'art. 18 del disciplinare di gara viene richiesto ai fini dell'attribuzione del punteggio il certificato UNI EN ISO 14001/2015, trattasi di certificato ambientale, si chiede per quali settori deve essere rilasciato il certificato vale a dire sett. EA 30 – 31 – 35 )

**RISPOSTA N. 11** il settore per il quale è richiesto il certificato è EA30 Refezione.

Tortoreto 20.08.2020

Il Responsabile del Servizio  
Dott.ssa Marina Marchegiani



[www.comune.tortoreto.te.it](http://www.comune.tortoreto.te.it) - [comune@tortoretopec.it](mailto:comune@tortoretopec.it)

