

<u>Quesito n. 1</u> In riferimento alla gara di cui all'oggetto, alla parte IV – Articolo 1, punto 3 del Disciplinare di gara nella parte in cui viene espressamente indicato come requisito di ordine generale per il servizio di ristorazione scolastica nel Comune di Rezzato la qualifica di Cooperativa sociale ("Tipo B"), considerato che la gara non è suddivisa in lotti, ma unica, rilevato inoltre che al punto 2 dell'art. 1 (Requisiti di ordine generale), nella parte in cui si specifica "(per le cooperative)", si ammette implicitamente (oltre che legittimamente) che il concorrente possa partecipare alla gara pur non essendo una società cooperativa, nè tantomeno sociale, (dovendo per contro essere iscritto all'Albo delle Società Cooperative solo laddove rivesta la forma della società cooperativa), ritenuto inoltre che, diversamente argomentando, si verificherebbe un'illegittima restrizione della concorrenza negli appalti, potendo partecipare sole le cooperative sociali oppure un'eccessiva compressione della libertà di iniziativa economica degli operatori nella misura in cui li si costringe ad aggregarsi in RTI con cooperative sociali per l'esecuzione parziale dell'unica gara, ritenendo pertanto che l'interpretazione più corretta sia quella di consentire a tutte le imprese, in qualunque forma costituite ai sensi dell'art. 45, D. Lgs 50/2016, di poter partecipare alla (unica) gara, si chiede di voler confermare che il requisito di cui al punto 3 dell'art. 1 del Disciplinare sia da considerarsi un REFUSO e pertanto non sia richiesta la qualifica di cooperativa "sociale" per essere ammessi a partecipare al servizio di ristorazione	<u>Risposta n. 1:</u> Qualsiasi operatore economico, anche se non fosse una cooperativa sociale di tipo "B" (o loro consorzio), può partecipare alla gara. In riferimento alla ristorazione per il Comune di Rezzato: in alternativa all'avvalimento - che poi comporta la costituzione in raggruppamento temporaneo di imprese (Parte V, comma 9 del bando di gara) - il concorrente dovrà indicare che intende subappaltare l'esecuzione del servizio a cooperative sociali di tipo "B" (o loro consorzi). In tal senso si veda il bando di gara (Parte VII, Art. 5 Punto 1 – Servizio di ristorazione): 1. È vietato il subappalto delle attività di preparazione e distribuzione dei pasti; relativamente alla ristorazione scolastica nel Comune di Rezzato è tuttavia ammesso il subappalto della preparazione e distribuzione dei pasti purché esclusivamente a cooperative sociali (o loro consorzi) di "tipo B". Si veda, inoltre, il paragrafo 5.6 della "Domanda di partecipazione con dichiarazione dei requisiti" (Allegato G1).
<u>Quesito n. 2</u> Chiediamo conferma che un operatore economico che non abbia la natura giuridica indicata all'art.1 comma 3 del disciplinare di gara possa partecipare alla gara singolarmente avvalendosi dell'istituto del subappalto qualificante a cooperativa sociale di tipo B avente i requisiti indicati dal disciplinare di gara relativamente al servizio di ristorazione scolastica nel comune di Rezzato?	<u>Risposta n. 2</u> Sì, si conferma. In tal senso si veda il bando di gara (Parte VII, Art. 5 Punto 1 – Servizio di ristorazione): 1. È vietato il subappalto delle attività di preparazione e distribuzione dei pasti; relativamente alla ristorazione scolastica nel Comune di Rezzato è tuttavia ammesso il subappalto della preparazione e distribuzione dei pasti purché esclusivamente a cooperative sociali (o loro consorzi) di "tipo B".
<u>Quesito n. 3</u> con la presente siamo a richiedere i seguenti chiarimenti in merito alla procedura in oggetto: in riferimento alla facoltà di	<u>Risposta n. 3</u> Se, in alternativa al raggruppamento temporaneo di imprese o all'avvalimento (il quale, comunque,

subappaltare l'attività di preparazione e distribuzione dei pasti a cooperative sociali di tipo B per il solo Comune di Rezzato (Parte VII Articolo 5 Punto 1 del Bando di gara), ritenendosi un subappalto necessario, si chiede di confermare che sia sufficiente in sede di gara: - indicare il subappaltatore prescelto - dichiarare che lo stesso è in possesso del requisito di capacità tecnico-professionale ?di aver preparato e somministrato almeno 250.000 pasti nel periodo successivo al 31.12.2015? (Parte IV Articolo 4 comma 1 del Bando di gara). Vogliate, inoltre, specificare la documentazione da produrre in caso di subappalto necessario	comporta la costituzione di un raggruppamento come indicato nella Parte V, comma 9 del bando di gara), il concorrente intendesse servirsi del subappalto, in sede di gara è sufficiente indicare soltanto che l'attività di preparazione e distribuzione di pasti per il Comune di Rezzato sarà subappaltata: si veda il paragrafo 5.6 della "Domanda di partecipazione con dichiarazione dei requisiti" (Allegato G1). In tempo per l'inizio del servizio (1° gennaio 2020), l'Organizzazione aggiudicataria dovrà richiedere al Comune di Rezzato l'autorizzazione al subappalto, presentando la documentazione indicata nel bando di gara (Parte VII, Art. 5 Punto 3). Il subappaltatore (cooperativa sociale di "tipo B" o consorzio di tali cooperative), come requisito di capacità tecnica e professionale, dovrà appunto aver preparato e somministrato almeno 250.000 pasti nel periodo successivo al 31 dicembre 2015. Tuttavia, il concorrente - se lo ritiene - ha la facoltà di indicare già in sede di gara, non solo che intende subappaltare, ma anche il nominativo del subappaltatore. In tal caso - per anticipare i tempi per la verifica d'ufficio dei requisiti - è opportuno allegare anche la dichiarazione del subappaltatore in ordine al possesso dei requisiti. Ad esempio, compilando l'Allegato G1: nella prima pagina del Modello "A", alla voce "Altro", sarà indicata la propria qualità di subappaltatore della preparazione e distribuzione dei pasti nel Comune di Rezzato.
<u>Quesito n. 4</u> Buongiorno, con la presente siamo a richiedere i seguenti chiarimenti: In merito a quanto previsto nella Parte XVIII ? Migliorie del Capitolato ?migliorie relative a iniziative a favore del territorio comunale ? : a.1 copertura finanziaria annuale per un massimo di ? 8.000,00 per iniziative del Committente finalizzate all'educazione alimentare sul territorio, si chiede di confermare che 8.000 euro sono da intendersi come massimale annuo complessivo di tutti i comuni e non di ogni singolo Comune. In caso di risposta affermativa è necessario indicare l'importo offerto per ogni singolo comune ?	<u>Risposta n. 4</u> La copertura finanziaria annuale, pari a 8.000 €, indicata nella Parte XVIII, comma 1, lettera d.2, è riferita al "Committente" nella sua interezza, quindi complessiva per tutti i Comuni. Tale disponibilità sarà quindi in carico all'Azienda Speciale Consortile che provvederà, successivamente ed autonomamente, a renderla disponibile ai diversi Comuni.
<u>Quesito n. 5</u> si chiede di specificare quale sia l'importo complessivo dell'appalto -comprensivo di	<u>Risposta n. 5</u> La garanzia provvisoria è stata definita direttamente dal bando (Parte VII, art. 1 a

oneri per la sicurezza relativi alle interferenze- su cui calcolare l'importo della cauzione, posto che codesta società usufruirà della riduzione del 50 % per il possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2015 e dell'ulteriore 20 % per il possesso di certificazione UNI EN ISO 14001:2015. In attesa di riscontro, porgiamo cordiali saluti GEMEAZ ELIOR SpA	pag. 20) "nell'importo ridotto pari a € 40.000 (quarantamila/00), tenuto conto dell'esigenza di non aggravare gli oneri dei concorrenti (...)". Di conseguenza, le riduzioni previste dall'art. 93 CCP, comma 7, si applicano sull'importo di € 40.000.
<u>Quesito n. 6</u> in merito alla procedura in oggetto, si pone la seguente richiesta di chiarimento: Considerata la previsione di cui all'art. 1 ?Requisiti di ordine generale? comma 3 e la previsione di cui alla Parte V Raggruppamenti di imprese (RTI) e avvalimento comma 1, si chiede di voler confermare che il requisito relativo alla qualifica di cooperativa sociale di tipo B, debba essere posseduto solo dall'impresa che in RTI o in subappalto eseguirà il servizio di ristorazione scolastica nel Comune di Rezzato	<u>Risposta n. 6</u> Sì, si conferma.
<u>Quesito n. 7</u> in relazione alla documentazione di gara si richiede di poterla integrare con le planimetrie, in formato dwg, dei centri cottura del Comune di Castenedolo presso la scuola dell'infanzia M. Rossi, del Comune di Montirone presso la scuola dell'infanzia Arcobaleno, del Comune di Rezzato presso la scuola dell'infanzia Aldo Moro e di tutti i refettori oggetto dell'appalto.	<u>Risposta n. 7</u> Per il seguente quesito si vedano gli allegati trasmessi dai Comuni
<u>Quesito n. 8</u> in relazione al criterio C materie prime del Progetto Organizzativo- Gestionale, è necessario allegare le schede tecniche dei prodotti offerti?	<u>Risposta n. 8</u> I criteri identificati con la lettera "c" nell'Allegato R2 sono quattro e fra questi, come appare evidente dalla lettura dello stesso Allegato e soprattutto dalle Parti IV e XI dell'Allegato R1 Capitolato tecnico ristorazione, per i criteri c.1 e c.4, non è certamente richiesto alcun dettaglio tecnico che suggerisca di allegare schede tecniche. Circa gli altri due criteri (c.2 e c.3) risulta sufficiente che le imprese concorrenti dichiarino quali referenze intendono utilizzare e la loro frequenza di utilizzo nel menù. A tal proposito si legga con attenzione cosa indicato nell'Allegato R1 Capitolato tecnico ristorazione alla Parte XI comma 1 e Articolo 1, comma 1, lettera e e lettera f.
<u>Quesito n. 9</u> In riferimento all'oggetto con la presente la scrivente invia alla spettabile amministrazione il seguente quesito come indicato dall'art. 1	<u>Risposta n. 9</u> Per il seguente quesito si veda l' allegato "A"

Parte VIII Disposizioni finali del bando di gara: Nell'allegato R3 avente ad oggetto 'Prospetto del personale del gestore uscente elenco del personale impiegato presso servizi ristorazione scolastica Rezzato' in gestione alla Coop Sociale Approdo, (pag. 4 e seguenti) vengono indicati il numero di lavoratori, le ore nell'appalto, il livello e scatti. Si chiede di indicare quali persone del predetto elenco risultano assunti ai sensi della L. 381/91 (svantaggiati, cat. protette etc..). Inoltre si chiede di specificare se presenti part-time verticali con periodi di sospensione lavorativa, e in tal caso per i lavoratori che presentano tale fattispecie specificare il periodo di sospensione (dal al) periodo nel quale non maturano istituti contrattuali, retributivi e contributivi Infine si richiede se ci sono lavoratori che presentano particolarità retributive quali superminimo, indennità varie etc.	
<u>Quesito n. 10</u> il link https://www.ats-brescia.it/bin/index.php?id=578&lng= riguardante le ?Linee di indirizzo per la refezione scolastica?, di cui alla lettera p, pag. 35 del Capitolato tecnico ristorazione, non funziona, in quanto la ricerca riporta che non è stato possibile trovare la risorsa richiesta.	<u>Risposta n. 10</u> I concorrenti potranno trovare le Linee di Indirizzo ATS Brescia per la refezione scolastica al seguente link: https://www.ats-brescia.it/contenuto-web/-/asset_publisher/aPmJM82YKQXD/content/linee-di-indirizzo-per-la-refezione-scolastica diverso da quello riportato nell'Allegato R1 Capitolato tecnico per un revisione operata dalla stessa ATS del proprio sito istituzionale.
<u>Quesito n. 11</u> Si richiede se, in caso di avvalimento per il requisito di cui all'art. 2 punto 1a. del bando "Possesso ISO 22000 per il Centro di cottura dell'Organizzazione", debba costituire oggetto del contratto di avvalimento la sola certificazione oppure anche il Centro di cottura, inclusi tutti i mezzi e le risorse dell'ausiliaria.	<u>Risposta n. 11</u> In generale, una certificazione relativa alla gestione di un impianto presuppone la correlazione fra "quella" certificazione e "quello" impianto. In tal caso oggetto di avvalimento dovranno essere entrambi (la certificazione e l'impianto). Se, invece, la certificazione dell'impresa ausiliaria implica "compatibilità" con l'impianto dell'impresa avvalente (il concorrente), allora è sufficiente l'avvalimento della sola certificazione. Va rammentato (si veda la Parte V del bando di gara, punto 9) che - anche in tal caso - la gestione dell'impianto (nella fattispecie: il centro cottura del concorrente) spetta all'impresa ausiliaria in quanto titolare della certificazione compatibile. Il concorrente deve pertanto valutare le ricadute operative della gestione del proprio centro da parte del personale dell'impresa ausiliaria.