

## QUESITI

1) Il bando di gara, in riferimento al limite dimensionale della relazione tecnica, recita che la stessa *"...non dovrà superare n. trenta facciate (fronte/retro) con carattere 12, deve essere articolata in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata (che non saranno presi in considerazione). La relazione deve avere un indice analitico, ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva... "*. **In ragione di quanto sopra, appare chiaro che non sarà consentita la produzione di eventuali allegati e la relazione tecnica sarà Punico documento da inserire nella busta "B". Si chiede conferma.**

2) In ragione dell'oggetto della gara, che vede come **attività principale** la produzione dei pasti, si chiede di confermare se, in caso di partecipazione in RTI, il centro di cottura dovrà essere nella disponibilità della capogruppo mandataria. **IN SUBORDINE**, qualora Codesta Spett.le Amministrazione ritenesse plausibile affidare **"l'attività principale"** del servizio relativa alla produzione dei pasti alla ditta mandante, si chiede di conoscere la quota minima di partecipazione in seno al Raggruppamento (costituito o costituendo).

3) La lex specialis di gara prevede che la ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà provvedere al deposito della documentazione comprovante la disponibilità di un centro di cottura sito ad una distanza che garantisca tempi di percorrenza non superiori ad un'ora dai singoli plessi scolastici.

Orbene, considerato che non si rinviene alcun sub-criterio che faccia espresso riferimento alle dotazioni tecnologiche e alla situazione logistica del centro cottura, si chiede se la commissione tecnica, per la valutazione degli elementi ora menzionati, dovrà fare riferimento al sub-criterio A1.

Il chiarimento sopra prospettato si rende necessario poiché, come appare evidente, le dotazioni tecnologiche e la situazione logistica del centro di produzione sono da considerarsi quali elementi incidenti in maniera rilevante sulla qualità generale del servizio.

## RISPOSTE

1) Nella busta "B" può essere inserita documentazione che il concorrente ritiene utile allegare alla relazione tecnica purchè esplicitamente richiamata nella suddetta, in quanto la valutazione riguarderà esclusivamente i contenuti indicati nella relazione tecnica.

2) Come espressamente previsto dall'art. 20 del Capitolato d'Oneri, i locali del centro di cottura dovranno essere di proprietà o comunque nella disponibilità dell'impresa aggiudicataria (sia essa singola, riunita in raggruppamento temporaneo, consorzio).

Essendo prevista un'unica prestazione ( punto 4.b. del bando di gara) il raggruppamento temporaneo potrà essere soltanto di "tipo orizzontale", nel quale tutti gli operatori economici eseguono il medesimo tipo di prestazione.

In caso di raggruppamento temporaneo i requisiti minimi di partecipazione sono quelli indicati al punto 15) del bando di gara.

Ai sensi dell'art.37, comma 4, del D.Lgs.163/06 e come peraltro indicato al punto 17.A.1) del bando di gara, nella domanda di partecipazione il concorrente deve specificare le parti/quote del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti.

In ogni caso l'operatore economico individuato come "mandatario" deve eseguire le prestazioni in misura maggioritaria ( art.275, comma 2 del D.P.R. n.207/10).

**3)** I criteri e sub-criteri di valutazione dell'offerta tecnica sono esclusivamente quelli indicati nel bando di gara e fra i medesimi non risultano contemplati criteri di valutazione dei locali del centro di cottura.

Del resto, poichè i suddetti locali, con le caratteristiche minime indicate nel Capitolato d'Oneri, dovranno essere nella disponibilità dell'impresa aggiudicataria soltanto prima della stipula del contratto è ovvio che non possono costituire oggetto di valutazione in sede di esame dell'offerta tecnica.

Palermo 23.01.2014

***Il Dirigente Amministrativo  
(D.ssa Letizia Frasca)***