



## **Direzione Centrale II - Funzione Pubblica**

*Servizio Gare D'Appalto – Area Forniture e Servizi*

Oggetto: Servizio di refezione scolastica per le scuole comunali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado presso le Municipalità I, II, III, IV, V , VI, VII, VIII, X.

Determina Dirigenziale n. 7 del 14/02/2007

chiarimenti richiesti per la gara in oggetto.

### **Quesito:**

Voglia confermare codesta amministrazione che in caso di partecipazione a più lotti il requisito di cui al punto III. 2.2 del bando di gara si riferisca al valore a base d'asta del lotto di maggior valore a cui si partecipa e quindi applicando il medesimo criterio utilizzato da codesta amministrazione con riferimento alla cauzione provvisoria (punto III.1.1 del bando di gara).

### **Risposta:**

Si conferma che il criterio è quello utilizzato per la cauzione provvisoria, da riferirsi al lotto di maggiore valore.

### **Quesito:**

Al punto III.2.3 “ certificato rilasciato dall'Autorità competente che attesti che i titoli autorizzativi sono in corso di validità e che sono rispettate le condizioni igieniche del centro di cottura” si richiede di voler meglio indicare che tipo di certificato è richiesto e quale sia l'autorità competente ad emetterlo.

### **Risposta:**

Certificazione sanitaria della ASL competente per territorio che attesti la vigenza del titolo autorizzativo a suo tempo rilasciato per il centro cottura pasti.

### **Quesito:**

Si chiede di precisare, nell'ipotesi di partecipazione a più lotti, se è corretto presentare un'unica busta generale contenente una sola busta A e tante B pari al numero di lotti / municipalità a cui si intende partecipare.

### **Risposta:**

Per ogni singolo lotto/Municipalità cui si intende partecipare, giusta punto VI.3 del bando di gara, deve essere prodotto un plico sigillato contenente busta A e busta B , con la relativa documentazione.

**Quesito:**

Si chiede di voler confermare, con riferimento ai requisiti di cui al punto III.2.3 – Capacità tecnica – che gli stessi possano essere posseduti e dimostrati anche da una sola delle società componenti il RTI.

**Risposta:**

Bisogna disporre di almeno un centro cottura pasti ubicato in Napoli.

**Quesito:**

Con riferimento alla partecipazione dei consorzi si chiede di voler confermare che i requisiti di cui ai punti III. 2.2 e III.2.3 debbano essere posseduti e dimostrati dal consorzio mentre i requisiti di carattere generale debbano essere posseduti e dimostrati anche dalle società indicate quali esecutrici dei servizi.

**Risposta:**

Non essendo evidenziata la natura e qualificazione giuridica dei "Consorzi" si faccia riferimento alle norme che disciplinano i Consorzi, giusta articoli 35,36 e 37 del D.Lgs. 163/2006.

I requisiti di capacità tecnica (sub III.2.3) oggetto della dichiarazione, per quanto attiene alle lett. a), b), c), d), e) ed f) nonché h), in quanto riferite al centro di cottura, possono essere posseduti da un solo componente del R.T.I., attesa la unicità ed inscindibilità del requisito stesso (centro di Cottura ).

Invece il requisito sub lettera g) è strettamente correlato alla capacità economica e finanziaria sub III.2.2, per la quale in caso di A.T.I. , al punto III.1.3 del bando sono espressamente prescritte le percentuali minime della mandataria e della mandante.

Pertanto i componenti del raggruppamento sono obbligati a produrre l'elenco delle principali forniture che rispecchi le dichiarate percentuali di fatturato specifico.

Anche i certificati richiesti sub 2) e 3) andranno necessariamente prodotti dal soggetto che ha la disponibilità del centro di cottura, nel mentre tutte le imprese associate dovranno produrre il certificato sub 4) corredato delle indicazioni ivi prescritte.

IL DIRIGENTE