

RISPOSTE AI QUESITI FORMULATI DAGLI OPERATORI ECONOMICI

RISPOSTE AL QUESITO n. 2

Personale : Per i punti 1) – 2) - 3) Si prega di prendere visione dell'art. 23 del Capitolato e dell' organico inserito tra gli **allegati della piattaforma telematica**.

4) Elenco attrezzature di proprietà comunale- L'unico elenco disponibile è inserito tra gli **allegati della piattaforma telematica** ed è relativo alle attrezzature acquistate negli ultimi cinque anni; per la restante parte l'operatore in sede di sopralluogo potrà visionare e rilevare liberamente tutto quanto è presente nelle cucine.

5) Le attrezzature di proprietà del gestore non fanno parte del patrimonio mobiliare comunale, pertanto non si è a conoscenza delle stesse e non rilevano ai fini della gara.

6) Le prenotazioni avvengono con il software fornito dalla Società Progetti e Soluzioni Spa di Cernusco S/N , attraverso la app School E-Suit, ed il costo non è a conoscenza del ns. Servizio in quanto è a carico della Società aggiudicataria uscente, quindi è opportuno che gli operatori si informino direttamente presso la fornitrice del software.

7) I turni di somministrazione nelle mense scolastiche, in periodo ordinario, sono i seguenti: Cepagatti C.U. n. 3 turni - Villanova n. 2 turni – Villareia n. 2 turni – Vallemare n. 2 turni.

In periodo di Covid i turni sono stati in numero superiore : 3 turni Cepagatti C.U. ; n. 3 o 4 turni Villanova – n. 2 turni Villareia – n. 3 turni Vallemare) , quindi variabili secondo il numero di alunni che di settimana in settimana frequentavano le scuole.

RISPOSTE AL QUESITO N. 3 -

Per gli scatti di anzianità vedasi elenco del personale inserito tra gli **allegati della piattaforma telematica**; nell'organico non ci sono lavoratori "svantaggiati" ai sensi L. 381/91.

RISPOSTA AL QUESITO N. 6 -

Il fatturato richiesto può anche risultare dalla somma di più contratti e tale fatturato deve essere relativo a servizi svolti in centri di cottura e distribuzione gestiti direttamente dalla partecipante, anche se il centro di cottura fosse esterno alla scuola. Il personale deve essere interamente dipendente dalla partecipante.

RISPOSTA AI QUESITI N. 7

Punto 1), si prega di approfondire il D.M. "Criteri ambientali minimi" del 10.03.2020 riguardo ai "Requisiti degli alimenti" a pag. 21 G.U. n. 90/2020 e su "Criteri premianti" a pag. 24 e 25 sub a) e sub c) della stessa.

Punto 2) : Si attribuiscono 3 punti per quattro certificazioni di qualità, quindi ad ogni certificazione saranno attribuito 0,75 punti.

Punti 3) e 4): vedere tabella dell'organico inserita tra gli allegati della piattaforma telematica.

RISPOSTA AL QUESITO N. 8 Gli eventuali prodotti a filiera corta, oltre ad essere tali, devono rispettare, nelle caratteristiche e nelle percentuali, la normativa degli altri prodotti indicata nel DM del 10.03.2021.

RISPOSTA AL QUESITO N. 9

Si conferma quanto scritto. Sono stati accorpati solo legumi/cereali da intendersi come unica voce. Si prega di approfondire il D.M. del 10.03.2021 come indicato al punto 3) dell'offerta "Documentazione a comprova dell'Offerta".

RISPOSTA AL QUESITO N. 10

Tutte le caratteristiche del personale e degli orari sono riportati nell'elenco del personale inserito tra gli allegati della piattaforma telematica.

RISPOSTE AL QUESITO N. 11

L'elenco del personale con tutte le info disponibili sono nell'elenco dell'organico inserito tra gli allegati della piattaforma telematica.

In Comune non si dispone di un layout e di planimetrie aggiornate; l'elenco delle attrezzature acquistate negli ultimi cinque anni è stato inserito tra gli allegati alla piattaforma telematica.

Tali informazioni possono essere acquisite dalle partecipanti direttamente ed agevolmente sul posto attraverso il sopralluogo che, proprio per questo, è obbligatorio. E' possibile effettuare in loco tutti i rilievi desiderati per il tempo necessario.

RISPOSTA AL QUESITO N. 12

La dichiarazione bancaria deve essere conforme a quanto richiesto al punto 7.2 del disciplinare in quanto essa è relativa alla **SOLVIBILITA'** e solidità imprenditoriale del partecipante, non sono accettate dichiarazioni conformi e/o generiche.

Il fatturato, bilanci, ecc sono documenti che nulla dicono rispetto alla solvibilità e solidità dell'impresa.

RISPOSTE AL QUESITO N. 13

- 1) Prezzo attuale di un pasto ordinario pre- Covid (senza stoviglie monouso) : € 4,62 + iva
- 2) I giorni di servizio sono quelli di un ordinario anno scolastico, cioè da 172 / 180 gg.
- 3) Il software è fornito dalla società Progetti e Soluzioni Spa di Cernusco S/N (MI) – App School E-suit.
Il costo non è a ns. conoscenza in quanto acquistato dalla società uscente, pertanto è opportuno chiedere direttamente al fornitore del software.
- 4) In relazione all'Art. 30 del Capitolato, lo stesso è riferito agli allegati : All. A) "Tabelle dietetiche e menù" ed All. B) " Caratteristiche merceologiche derrate alimentari" le quali fanno parte delle "Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica"(2016).
- 5) Se la partecipante per un certo prodotto offre, oltre la percentuale minima di prodotto bio prevista per lo stesso nel DM 10.03.2021, una percentuale aggiuntiva ad es: del 20%, avrà un punteggio di 10 e così via.
- 6) Sarà assegnato 1 o 2 punti per ogni prodotto a km 0 offerto (nell'interezza del quantitativo consumato) fino alla concorrenza del punteggio massimo di 9 anche se fossero offerti tutti i prodotti a filiera corta.
- 7) Si conferma quanto indicato nello schema "Offerta tecnica". Ovviamente la partecipante si vedrà assegnati 10 punti se assumerà n. 4 nuovi dipendenti (oltre quelli già in forze attualmente) di qualunque qualifica attinente al servizio.
- 8) La certificazione **EMAS non può essere considerata** equivalente alla UNI ISO 14001.
- 9) Sarà accettata solo la certificazione **ISO 45001:2018** in sostituzione della BS OHSAS 18001 che non è più in vigore dal corrente mese.

RISPOSTE AL QUESITO N. 15

Gestore attuale : CIR FOOD di Reggio Emilia – Prezzo attuale di un pasto ordinario pre- Covid (senza stoviglie monouso) : € 4,62 + iva

Sarà accettata solo la **certificazione ISO 45001:2018** in sostituzione della BS OHSAS 18001 che non sarà più in vigore dal corrente mese.

RISPOSTA AL QUESITO N. 16

Vedere art. 6 del Capitolato di gara

RISPOSTA AL QUESITO N. 17

Le prestazioni, come chiaramente asserito nel disciplinare, devono essere state effettuate nel triennio 2017-2018- 2019.

RISPOSTA AL QUESITO N. 18

Non si dispone di planimetrie aggiornate e le attrezzature acquistate negli ultimi cinque anni sono riportate sull' elenco inserito tra gli allegati della piattaforma, pertanto è stato appositamente disposto il sopralluogo obbligatorio nel corso del quale è possibile effettuare qualsivoglia rilievo per tutto il tempo necessario.

RISPOSTA AL QUESITO N. 19

Il fatturato richiesto è riferito a **tutti** i contratti relativi a prestazioni di REFEZIONE COLLETTIVA espletati nel periodo indicato.

- La distinzione dei pasti, sempre indicativo e riferito ai dati storici, è la seguente:

Cepagatti C.U.: circa 100 pasti scuola dell'infanzia – restanti 80 Primaria Vallemare distaccata Villanova: metà circa del numero indicato per la scuola dell'infanzia, metà per la Primaria. Per gli altri plessi le classi sono omogenee (Vallemare solo primaria . Villa Reia solo Scuola dell'Infanzia)

- Il punteggio è riferito all'intera categoria merceologica. Quindi , per avere il punteggio assegnato, occorre che vengano **offerti tutti i prodotti della categoria merceologica indicata, non un solo prodotto. Per chiarire ancora meglio: se viene offerta la categoria "ortaggi" a filiera corta, devono essere poi forniti tutti gli ortaggi utilizzati (non un solo prodotto) a filiera corta, altrimenti il punteggio non sarà assegnato.**

RISPOSTA AL QUESITO N. 20

- 1) Vedere Art. 23 del Capitolato e risposte date ai chiarimenti n. 2 e n. 19 . La consumazione dei pasti normalmente avviene nei refettori, in periodo attuale di Covid nelle tensostrutture appositamente noleggiate che saranno comunque smontate a fine maggio 2021; nel prossimo anno scolastico le scelte saranno dettate dalla situazione epidemica.
- 2) Per il software vedere risposta al quesito n. 2, punto 6
- 3) Il costo della pubblicazione dell'avvio gara è di € 1.642,00 a cui si aggiungerà ,presumibilmente, una pari cifra per le pubblicazioni di legge post - aggiudicazione.
- 4) Tutti gli allegati sono specificati sul Disciplinare e descritti sul capitolato per la parte tecnica.
- 5) Come specificato negli atti di gara, deve essere offerta la percentuale di prodotti bio, ecc...**in più** oltre quella d'obbligo. Le verifiche sulla qualità dei prodotti e sulla rispondenza alla legge, al Capitolato ed all'offerta tecnica saranno svolte in sede di esecuzione di contratto con tutte le modalità possibili previste dalla legge e dagli atti di gara: con la richiesta dei contratti di fornitura e controlli sui fornitori dell'aggiudicatario, con verifiche periodiche mensili da parte di un esperto nutrizionista incaricato dal Comune, con sopralluoghi del Comitato dei genitori già nominato dall'Istituto Comprensivo ed attraverso tutte le eventuali forme messe a disposizione dalla Legge (ASL Servizio igiene alimentare, NAS ed analisi condotte su campioni di alimenti). Quindi saranno effettuati controlli amministrativi su contratti e fatture di fornitura , ma anche e soprattutto sul campo.
Inoltre, oltre al DURC, prima della liquidazione delle fatture, saranno richiesti mensilmente i bonifici bancari di accredito delle retribuzioni del personale, come già avviene per i contratti attualmente in essere per i servizi scolastici.

RISPOSTA AL QUESITO N. 21 -

Riguardo al punto 7.2 del disciplinare, è stata pubblicata una errata corrige sugli allegati della piattaforma telematica e sul sito web del Comune.

RISPOSTA AL QUESITO N. 22 –

Nell'allegato C) al Capitolato è presente un refuso. La distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento è da **intendersi di km 200** e non di km 100. Sarà pubblicata una errata corrige sulla piattaforma telematica e sul sito web.

RISPOSTA AL QUESITO N. 23 –

Le referenze bancarie vanno presentate dal Consorzio.

RISPOSTA AL QUESITO N. 24

L'offerta è riferita all'intera fornitura di prodotti ittici.

RISPOSTA AL QUESITO N. 25

- **Occorre attenersi al contenuto del punto "Verifica : Sub criterio a)" a pag. 25 della G.U. n. 90 /2020. Testualmente:**

"Presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei "produttori" vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da "km 0" , con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno fornite da ciascuno di detti fornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati i

contratti preliminari con i “produttori” che riportino gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l’ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l’intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da km 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute”.

- E’ opportuno ma non obbligatorio indicare il valore economico delle attrezzature offerte, in quanto la Commissione si riserva di attribuire il costo di mercato dalla stessa direttamente verificato.

RISPOSTA AL QUESITO N. 26

Sarà attribuito il punteggio solo alle certificazioni **non** ricomprese tra quelle obbligatorie.

Obbligatorie -requisito di ammissione, nessun punteggio:

UNI EN ISO 9001:2015

UNI EN ISO 22000:2018

UNI EN ISO 14001:2015

Sarà attribuito il punteggio solo alle seguenti:

- EMAS
- ISO 22005:2008
- UNI ISO 45001 : 2018 (che sostituisce la BS OHASAS 18001 non più valida-Vedi Errata corrige n.2)
- SA8000
-

RISPOSTA AL QUESITO N. 27

Il Consorzio di Cooperative è equiparato ad un Consorzio stabile, quindi le referenze bancarie possono essere presentate dal Consorzio di cooperative.

RISPOSTA AL QUESITO N. 28

L’offerta è in relazione al numero dei pasti. Ad esempio, se il pesce deve essere somministrato 4 volte al mese (una volta a settimana) e si offre il 25 % di prodotti bio, ciò significa che un pasto al mese in tutte le mense scolastiche il prodotto deve essere bio; se si offre il 50% , significa che per due settimane al mese il prodotto somministrato in tutte le mense deve essere bio; e così via.

RISPOSTA AL QUESITO N. 29

E’ intendimento di questa Amministrazione non autorizzare per il futuro stoviglie monouso, ma solo tradizionali. Tuttavia, nel caso in cui , per cause di forza maggiore quale Covid, dovesse essere necessario tornare ad utilizzare per un periodo stoviglie monouso, all’aggiudicataria non sarà riconosciuto alcun prezzo aggiuntivo.

RISPOSTA AL QUESITO N. 30

- 1) Se, per forza di cose, un prodotto non è acquistabile da produttori locali (vedi parmigiano, agrumi , ecc..)naturalmente sarà escluso dai prodotti “a filiera corta” previsti per l’attribuzione del punteggio.
- 2) Riguardo ai prodotti “agricoltura sociale” la tipologia è riferita all’intera categoria es. “ ortaggi” non solo es. zucchine. Naturalmente tale assunto va temperato con i quantitativi utilizzati di tale prodotti; così il pane può essere offerto e potrebbe rappresentare una categoria a sé, visti gli elevati quantitativi utilizzati. Tuttavia, data l’ampia varietà di casi specifici possibili, la Commissione valuterà, a propria discrezione, il punteggio da attribuire per la voce 4).

RISPOSTA AI QUESITI 31 -32 (uguali)

Le verifiche previste per le voci 2-3-4 indicate sono previste in forma diversa sul D.M. “ Criteri ambientali minimi” del 10.03.2020 che occorre approfondire con attenzione.

Per la voce 2) vedere pag. 25 della G.U. 90/2020 - “ verifica” del punto n. 5 “ acquacoltura biologica”

Per la voce n. 3 vedere pag. 24 della stessa G.U. 90/2020 - punto 1 “verifica sub criterio a)” citato già per intero nella risposta al quesito n. 25 (non 22)

Per la voce 4) vedere sempre a pag. 24 G.U. 90/2020 alla “ verifica” del punto 4 “ Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali.....”

Comunque a ben leggere due dei suddetti articoli di legge a pag. 25 della G.U. succitata, si evince che i contratti “preliminari” non sono alternativi ma **complementari** alle dichiarazioni (occorre presentarli ambedue).

In pratica la partecipante che si impegna a fornire certi tipi di prodotti, già deve dimostrare in sede di offerta la propria capacità di approvvigionare gli stessi.

RISPOSTA AL QUESITO N. 33

Si prega di consultare tutti gli allegati della piattaforma telematica e le risposte ai quesiti inseriti parimenti nella piattaforma stessa. La risposta al quesito è già stata data nel quesito n. 3 fin dal giorno 09.03.2021 e nella piattaforma è presente un apposito allegato “ Organico” dal 10 marzo 2021.

RISPOSTA AL QUESITO N. 34

1. Si può allegare un eventuale progetto sempre nel rispetto del principio di sinteticità
2. Il numero corretto di km è 200
3. La scadenza della gara è confermata. Il riferimento al DM 10.03.2020 come documento- guida da approfondire è stato sempre chiaro e ben segnalato in tutti i punti degli atti di gara, fin dalla pubblicazione della stessa.

RISPOSTA AL QUESITO N. 35

1. Si conferma tutto quanto richiesto negli allegati al capitolato e nel disciplinare, fatta eccezione per le parti corrette e specificate con gli “Errata corrige” nonché con i chiarimenti pubblicati sulla piattaforma e sul sito web del Comune.

Infatti, in merito alle osservazioni fatte da Codesta Società, si ritiene che una categoria merceologica possa essere tranquillamente biologica e/o anche a filiera corta e/o proveniente da “ agricoltura sociale” senza alcuna contraddizione. Tutte le partecipanti, locali o non locali, potrebbero avvalersi degli stessi fornitori, anche nella considerazione che le refezioni del territorio sono gestite da ditte provenienti da ogni parte d’Italia, pertanto tutte con le stesse possibilità di reperire fornitori a filiera corta, biologica o di agricoltura “sociale”.

2. Riguardo alla osservazione su ISO 14001 ed EMAS, si sottolinea che la certificazione ISO 14001 rappresenta, come espresso nel punto 7.3 del Disciplinare, un requisito di ammissione, mentre la certificazione EMAS rappresenta solo la possibilità di ottenere una premialità aggiuntiva.

Nella sentenza citata TAR Veneto n. 1170/2020 si afferma che la certificazione ISO 14001 è **equipollente** alla certificazione EMAS ed, a tal proposito vengono illustrate altresì le diversità di verifica dei requisiti nelle due procedure di certificazione nonché, si aggiunge, di costi molto differenti.

In conclusione si ritiene che la equipollenza non vieti di riconoscere una premialità aggiuntiva alle partecipanti che sono in possesso di ambedue le certificazioni in quanto esse, in tal guisa, dimostrano una spiccata sensibilità verso i temi ambientali.

RISPOSTA AL QUESITO N. 36

Le risposte a tali quesiti sono contenute ampiamente nei chiarimenti in precedenza pubblicati sulla piattaforma telematica e sul sito web che si prega di consultare. Comunque il riferimento è sempre alla categoria merceologica (frutta), non al singolo prodotto (mela), escludendo i prodotti non reperibili per

causa di forza maggiore sul mercato locale (es. Parmigiano Reggiano, arance,ecc).

RISPOSTA AL QUESITO N. 37

Pur nell'ambito del Dm 10.03.2020, deve essere preso in considerazione solo ciò che la stazione appaltante ritiene di considerare nelle premialità, quindi solo pesce da acquacoltura biologica e/o fresco del mercato locale. Si ricorda che si fa riferimento a criteri premianti non a criteri escludenti.