

Procedura aperta n. 42/2022

Quesiti del 12/09/2022

Quesito n. 1:

Relativamente alla modalità di attribuzione dei punteggi del sub criterio 2.1 “Prodotti da agricoltura biologica” e del sub criterio 2.2 “Prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta” si chiede se nell’esempio riportato (offerta per il criterio 2.1 una percentuale inferiore al massimo offribile per quella categoria) il punteggio venga assegnato ad entrambi i criteri (rientrando lo stracchino nel 30% dei prodotti aggiuntivi non offerti) oppure solo al criterio 2.2.

Risposta n. 1:

In base al Disciplinare, pag. 53, paragrafo 15, “L’offerta relativa al sub criterio 2.1 (Prodotti da agricoltura biologica), contiene le percentuali di prodotti offerti, distinte nei sub criteri 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5, 2.1.6, ulteriori rispetto a quelle obbligatorie per i C.A.M. 2020.”

“L’offerta relativa al sub criterio 2.2 (Prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta) comprende i prodotti [...] da agricoltura biologica e a chilometro zero e a filiera corta (secondo le definizioni date dai C.A.M. 2020 [...]). [...] L’offerta non può duplicare i prodotti già offerti al sub criterio 2.1; in tale ipotesi il concorrente sceglierà il sub criterio con riferimento al quale formulare l’offerta di quel prodotto. Nel caso in cui uno stesso prodotto sia stato offerto sia al criterio 2.1 sia al criterio 2.2 per quel prodotto sarà attribuito il punteggio relativo al criterio 2.2 e non sarà attribuito alcun punteggio per il criterio 2.1”.

Se ne ricava che se si offre un prodotto biologico a chilometro zero e filiera corta con il sub-criterio 2.2. quello stesso prodotto non può essere ricompreso anche nel calcolo della percentuale - ulteriore a quella obbligatoria per i C.A.M. - offerta per i prodotti da agricoltura biologica con il sub-criterio 2.1.

Quesito n. 2:

Il criterio 2.2 del disciplinare “Prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta” fa riferimento all’allegato 9 “Facsimile di offerta sub criteri 2_1 e 2_2” per la compilazione dell’offerta; siamo a richiedere conferma che tale allegato non possa essere modificato implementando la lista dei prodotti indicati dal Vostro rispettabile Ente

Risposta n. 2:

Si conferma che il concorrente è vincolato all'uso del allegato 9 "Facsimile di offerta sub criteri 2_1 e 2_2" per la compilazione dell'offerta e che tale allegato non possa essere modificato implementando la lista dei prodotti indicati.

Quesito n. 3:

Relativamente al sub criterio 2.2 "Prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta" si chiede se, nel caso in cui l'origine della materia prima di un prodotto trasformato non rientrasse nei 200 km il cui sito produttivo rientrasse in quel raggio, questo possa essere oggetto o meno oggetto di punteggio.

Risposta n. 3:

A pag. 53 del Disciplinare si legge: "[...] La documentazione a corredo dell'offerta è quella indicata nei C.A.M. 2020, Allegato I (Art. 1), C, b, 2, sub criterio a), alla voce: "Verifica": Sub criterio a). Il concorrente deve pertanto accompagnare l'offerta con 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 chilometro zero [...]. A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i produttori che riportino: [...] 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 chilometro zero deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute".

Le definizioni di chilometro zero e filiera corta sono contenute nei C.A.M. 2020 Allegato I, C, 9, b, 1 alla voce "Criteri premianti", secondo cui: "[...] Nel caso dei prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0). Per "chilometro zero" [...] si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km [...]."

Se ne ricava che, per ottenere punteggio, la distanza chilometrica deve essere calcolata dall'origine (produzione) della materia prima principale al centro di cottura.

Quesito n. 4:

In caso di sopravvenuta (e certificata) impossibilità di utilizzo del Centro di Cottura e di trasferimento dei pasti ad altro Centro di Cottura, fermo restando la completa conformità dell'intero processo di produzione dei pasti a quanto richiesto nel Capitolato ed ai relativi Allegati, si chiede

conferma che – trovandosi in una situazione di emergenza e di tempo assolutamente limitato – la distanza rispetto a ciascuna scuola possa essere superiore ai 45 minuti.

Risposta n. 4:

fermo restando il rispetto delle modalità previste nel capitolato, compatibilmente con la situazione oggettiva connessa all'impossibilità sopravvenuta dichiarata ed attestata dall'aggiudicatario, il RUP, in contraddittorio, si riserva di accordare, per il tempo strettamente necessario a risolvere l'impossibilità stessa, eventuali modifiche al processo produttivo proposte dall'aggiudicatario.

Quesito n. 5:

Se possibile, si richiede quali sono le scuole già individuate per il progetto "MENSA FRESCA"

Risposta n. 5:

Le scuole già individuate per la sperimentazione della "mensa fresca" nell'appalto 2021/2022 sono la primaria Aurora (in via Cecchi 16) e la primaria Via Torrazza (in via Torrazza Piemonte 10).

Le scuole del progetto "mensa fresca" da realizzare nell'appalto 2023/2027, in misura di due scuole primarie per ciascun lotto, saranno individuate, ai sensi del punto 2.4 del Capitolato, "previo studio di fattibilità in co-progettazione con A.C., I.A., dirigenza scolastica e tutti gli altri soggetti cointeressati (servizi di edilizia scolastica, VV.FF., ASL ecc.)".

Quesito n.6:

Relativamente alla voltura delle utenze relative al gas ad uso cottura presenti presso le cucine dei plessi del pre-obbligo, si richiede la quantificazione dei costi/anno sostenuti dagli attuali Fornitori

Risposta n. 6:

I costi sostenuti dalle società di ristorazione per le utenze relative al gas ad uso cottura presso le cucine dei plessi del pre-obbligo (dati riferiti all'anno 2021, al lordo dell'IVA), sono:

Lotto n. 1	€14.000,00
------------	------------

Lotto n. 2	€ 21.206,80
Lotto n. 3	€ 21.826,47
Lotto n. 4	€ 14.625,54
Lotto n. 5	€ 15.500,00
Lotto n. 6	€ 14.500,00
Lotto n. 7	€ 7.000,00
Lotto n. 8	€ 26.006,44
Lotto n. 9	€ 4.461,10

Quesito n. 7:

Si richiede un maggior dettaglio circa l'onere da parte dell'Impresa Aggiudicataria a garantire il regolare svolgimento del processo di previsione/prenotazione dei pasti in caso di "assenza del personale scolastico"

Risposta n. 7:

Come riportato all'Allegato 2 del Capitolato d'appalto, al punto quattro del paragrafo "Oneri in carico all'I.A.", [...] l'incaricato deve garantire il regolare svolgimento del processo di previsione/prenotazione dei pasti anche in caso di, tra le altre previsioni, "assenza del personale scolastico". Nell'applicazione operativa concreta, nel caso in cui, in fase di scarico dei dati dal programma gestionale comunale di prenotazione pasti, si rilevi che in una o più scuole non sono stati prenotati pasti nel termine previsto, **l'onere generale di "garantire il regolare svolgimento" viene assolto contattando tempestivamente l'Ufficio comunale prenotazione pasti e concordando e adottando una modalità operativa corretta ed efficace, in base alla natura del problema.**

Quesito n. 8:

Si chiede l'elenco delle scuole dell'obbligo in cui sono presenti linee self-service

Risposta n. 8:

In tutte le scuole dell'obbligo è presente una linea self-service per la distribuzione del pasto nei refettori, attrezzata con carrello termico o, in alternativa, con banco di distribuzione.

Quesito n. 9

In riferimento a quanto riportato nella Tabella n. 10 di pag. 22 Art. 3 del Disciplinare di gara, si chiede di confermare che gli importi indicati per i Servizi di riparazione e manutenzione vari (Prestazione Secondaria), essendo compresi nell'importo complessivo pluriennale a base di gara, non si configurano per le I.A. come ricavi aggiuntivi rispetto a quelli derivanti dalla Prestazione Principale (servizio di Ristorazione Scolastica). Ad esempio, per il Lotto 1 l'importo complessivo pluriennale a base di gara di euro 19.135.311,70 è dato dalla somma di: importo annuo della Prestazione Principale - Servizio di Ristorazione Scolastica (euro 4.135.159,60) + importo annuo della Prestazione secondaria - Servizi di riparazione e manutenzione vari (euro 82.703,19), moltiplicato per il numero di anni di appalto (4,6).

Risposta n. 9:

Si conferma che gli importi "*presunti*" indicati sono comprensivi del valore della prestazione principale e di quella secondaria ("*di cui ...*").