

## PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

### CHIARIMENTI

*(Aggiornato al 17 dicembre 2015)*

#### DOMANDA 1

Si chiede di chiarire a che documenti si fa riferimento all'articolo 9 - punto f) del Disciplinare di gara, ovvero: “documentazione a comprova della disponibilità di un centro di produzione pasti (cucina e magazzini) come da requisito dichiarato sub lett. B punto 12”

in quanto non si trovano riferimenti a requisiti di questo tipo ne tantomeno al sub. lett. B punto 12.

#### RISPOSTA 1

L'intero punto f) dell'art. 9 costituisce un mero refuso e non deve quindi in alcun modo essere tenuto in considerazione.

#### DOMANDA 2

Si chiede di chiarire l'importo indicato nel disciplinare relativo alla cauzione provvisoria da prestare e dettagliata all'art. 8.

#### RISPOSTA 2

L'importo delle cauzioni provvisorie è pari al 2% dell'importo di ogni lotto, eventualmente ridotto del 50% per le ditte concorrenti in possesso di certificazioni del sistema di qualità ai sensi delle norme europee, come meglio specificate all'art. 75, comma 7, D. Lgs. n.163/2006 e s.m. Pertanto gli importi corretti delle cauzioni sono i seguenti:

Lotto 1	98.735,8	euro
Lotto 2	146.511,5	euro

Lotto 3	304.608,3	euro
Lotto 4	353.144,8	euro
Lotto 5	453.717,3	euro
Lotto 6	89.416,5	euro
Lotto 7	111.937,7	euro
Lotto 8	465.282,0	euro
Lotto 9	119.091,5	euro

### **DOMANDA 3**

Con riferimento alla procedura per il servizio in oggetto, con la presente si richiede di poter effettuare il sopralluogo presso le strutture interessate dall'appalto per la settimana dal 14 al 18 dicembre 2015”.

### **DOMANDA 4**

Con riferimento alla procedura per il servizio in oggetto, al fine di effettuare una valutazione precisa del servizio e di conseguenza per formulare un'offerta adeguata chiediamo di ricevere le seguenti informazioni:

- ❖ elenco dei plessi scolastici con gli indirizzi e il numero dei pasti per plesso;
- ❖ elenco dei centri cottura dai quali effettuare i pasti;
- ❖ elenco delle attrezzature presenti nei centri cottura;
- ❖ lay out delle cucine;
- ❖ elenco del personale, relative qualifiche e monte ore settimanale”.

### **RISPOSTA 3 E 4**

La procedura di gara darà luogo ad una convenzione quadro, alla quale potranno aderire tutti i Comuni e loro Unioni della Regione Emilia-Romagna, che erogano il servizio di ristorazione scolastica.

Tali Amministrazioni non sono conoscibili a priori. Pertanto non è possibile né effettuare sopralluoghi preventivi, né fornire dati di dettaglio sulle singole situazioni logistiche o di attuale organizzazione del servizio. Dette informazioni saranno acquisibili solo dopo la stipulazione della convenzione quadro e preliminarmente all'emissione degli Ordinativi di Fornitura (contratti) da parte di ogni Amministrazione Contraente.

### **DOMANDA 5**

In riferimento alla gara in epigrafe, siamo a chiedervi chiarimenti in merito alla durata della convenzione in quanto a pag. 5 del Disciplinare di gara viene indicato che gli ordinativi avranno

una durata di 60 mesi dalla data di emissione, mentre a pag. 9 dell'Allegato 6 "Schema di Convenzione" è riportato che gli stessi ordinativi avranno durata sino al 72° mese successivo dalla data di emissione.

#### **RISPOSTA 5**

La durata degli Ordinativi di Fornitura è di 60 mesi.

#### **DOMANDA 6**

In riferimento al punto N 12 dei Criteri tecnici da pag 24 - 28 del disciplinare di gara si chiede conferma, visto il possibile rischio di risposte indeterminate e non confrontabili tra loro, che causa refuso sia stata chiesta al punto in questione la quantità in Kg di ulteriori derrate DOP IGP e COMES da offrire rispetto a quelle del capitolato e non percentualmente come richiesto per i punti N 11, N12, N14 e N15.

#### **RISPOSTA 6**

Si conferma che il valore offerto deve per il criterio 12 deve essere espresso percentualmente (%in Kg), come per i restanti criteri 11, 13, 14, 15.

#### **DOMANDA 7**

In riferimento al punto N16 dei criteri tecnici di pag 24 – 28 del disciplinare di gara si chiede di definire un parametro e/o tetto massimo di fornitura di riferimento certo per determinare il numero di carrelli da offrire nell'appalto onde evitare eventuali offerte illimitate.

#### **RISPOSTA 7**

Il criterio in questione mira a valorizzare l'offerta, naturalmente con onere a carico del fornitore, di carrelli termo refrigerati, in deroga a quanto previsto dall'art. 30 comma 1 lett. d) punto 2 del capitolato tecnico. Pertanto i concorrenti, valutata l'economia complessiva del lotto, potranno decidere il valore degli investimenti/immobilizzazioni, tradotte in numero di carrelli, che saranno disposti ad impiegare nell'appalto. E' evidente che il numero di carrelli offerti per lotto dovrà essere commisurato al n. di pasti, avendo riguardo alla loro capienza e dovrà trovare bilanciamento nell'offerta economica, anche con riguardo ad un eventuale giudizio di anomalia.

### **DOMANDA 8**

Sulla base di quale indicazione è stata stabilita l'incidenza del costo del personale per la determinazione dell'importo posto a base d'asta? Conseguentemente secondo quale criterio la scrivente dovrà stabilire gli oneri per la sicurezza interni da indicare nell'offerta economica così come previsto dalla normativa vigente (art. 26, comma 6, del d.lgs. n. 81/2008 -Testo Unico Sicurezza)?

### **RISPOSTA 8**

Spetta ai fornitori indicare i costi della sicurezza, cui si riferiscono l'art. 26, comma 3, quinto periodo, del d.lgs n. 81 del 2008 e gli artt. 86, comma 3-bis, e 87, comma 4, secondo periodo, del Dlgs. n. 163/2006, che dovranno essere stimati sulla base del numero di pasti complessivi e del valore di ogni lotto.

### **DOMANDA 9**

Allo stato attuale, esiste per ciascun lotto un elenco di Comuni che hanno già sottoscritto, o che abbiano manifestato un concreto interesse a sottoscrivere, una convenzione con Intercent-ER finalizzata all'individuazione del fornitore del servizio di ristorazione?

### **RISPOSTA 9**

I quantitativi in gara sono stati calcolati sulla base di un sondaggio esplorativo eseguito in tre diverse fasi tra le Amministrazioni del territorio regionale, che hanno manifestato un preliminare interesse all'adesione, non avente carattere vincolante. Il meccanismo proprio della Convenzione quadro rende fisiologica – e consueta - l'adesione di qualsivoglia Comune e Unioni di Comuni, a prescindere dalla manifestazione di un preliminare interesse. In ogni caso non esistono accordi preventivi sottoscritti tra Intercent-ER e qualsivoglia Comune o Unione di Comuni.

### **DOMANDA 10**

Sulla base di quali Comuni/Unione dei Comuni sono stati stabiliti il numero di spuntini/pranzi/merende indicati per ciascun lotto?

### **RISPOSTA 10**

Si ribadisce quanto precisato alla domanda precedente.

### DOMANDA 11

In caso di aggiudicazione della gara, ovvero in caso di stipula di un contratto con un'Amministrazione Contraente, la scrivente dovrà obbligatoriamente riconoscere un corrispettivo economico all'Agenzia Intercent-ER? In caso di risposta affermativa, su quali basi verrà calcolato tale importo?

### RISPOSTA 11

Intercent-ER effettua la propria attività per fini di interesse pubblico e non percepisce alcun compenso né dai soggetti aderenti alle proprie convenzioni quadro, né dai fornitori.

### DOMANDA 12

Nell'ambito di valutazione dell'offerta economica si chiede di chiarire se il prezzo più basso sarà calcolato dalla sommatoria dei prodotti (prezzo x moltiplicatore) dei 3 servizi (produzione - gest. refettori -trasporti) secondo la seguente formula :

produzione pasti al giorno x moltiplicatore

+

gestione refettori x moltiplicatore

+

trasporto x moltiplicatore

ovvero,

Ovvero, dalla sommatoria dei prodotti (prezzo x moltiplicatore) dei 14 servizi secondo la seguente formula :

(1 prezzo per ogni pranzo prodotto in cucine fino a 200 pasti x 10,5 %)

+ (2 prezzo per ogni pranzo prodotto in cucine da 201 a 500 pastix 20,7 %)

+ (3 prezzo per ogni pranzo prodotto in cucine da 501 a 1000 pastix 24,4 %)

+ (4 prezzo per ogni pranzo prodotto in cucine da 1001 a 2000 pastix 10,2 %)

+ (5 prezzo per ogni pranzo prodotto in cucine oltre 2000 pasti x 34,2 %)

+ (6 prezzo per gestione di 1refettorio x 4,4 %)

+ (7 prezzo per gestione di 2 refettori x 7,5 %)

+ (8 prezzo per gestione di 3 e 4 refettori x 11,8 %)

+ (9 prezzo per gestione da 5 a 7 refettori x 17,7 %)

+ (10 prezzo per gestione da 8 a 12 refettori x 17,8 %)

+ (11prezzo per gestione da 13 a 20 refettori x 4,3 %)

+ (12 prezzo per gestione da 20 a 30 refettori x 4,3 %)

+ (12 prezzo per gestione da 20 a 30 refettori x 4,3 %)

+ (13 prezzo per gestione oltre 30 refettori x 32,2 %)

+ (14 Trasporto x 80 %)

### **RISPOSTA 12**

Il prezzo più basso sarà determinato dalla sommatoria dei prodotti dei 14 servizi moltiplicati per i rispettivi Moltiplicatori.

### **DOMANDA 13**

Nell'ambito della offerta economica e precisamente della formulazione dei diversi prezzi per i tre servizi:

- ❖ produzione pasti al giorno
- ❖ gestione refettori
- ❖ trasporto,

secondo le modalità di cui al precedente chiarimento (punto 5), si chiede di chiarire se sono ammissibili singole combinazioni che superino € 5,20, fermo restando il mantenimento del prezzo medio complessivo inferiore alla base d'asta.

### **RISPOSTA 13**

Sono possibili singole combinazioni che superino l'importo a base di gara di € 5,20 IVA esclusa, fermo restando che la sommatoria dei prodotti tra il prezzo offerto per ognuno dei 14 servizi moltiplicati per i rispettivi Moltiplicatori deve essere pari o inferiore ad € 5,20 IVA esclusa.

### **DOMANDA 14**

#### **Disciplinare di gara**

Si chiede conferma che l'aggiudicazione della gara avverrà per singolo lotto, e quindi anche a Fornitori differenti, e non a corpo.

### **RISPOSTA 14**

Si conferma che l'aggiudicazione sarà disposta per singolo lotto e, conseguentemente, anche a fornitori diversi.

## **DOMANDA 15**

### **Disciplinare di gara**

Si chiede conferma che le certificazioni richieste ISO 14001 e EMAS siano considerate quali alternative tra di loro e che quindi sia considerato adeguato anche solo il possesso di una delle due e non di entrambe.

## **RISPOSTA 15**

Le due certificazioni di SGA devono considerarsi alternative, per cui ai fini dell'ammissione alla gara è richiesto il possesso dell'una o dell'altra.

## **DOMANDA 16**

### **Disciplinare di gara**

Si chiede di poter conoscere nel dettaglio l'importo del CIG da versare all'ANAC per la partecipazione a ciascun lotto di gara.

## **RISPOSTA 16**

Gli importi del contributo ANAC sono reperibili collegandosi al sito <http://www.anticorruzione.it>

## **DOMANDA 17**

### **Disciplinare di gara**

Si chiede conferma che le pagine utilizzate per realizzare "l'indice riepilogativo degli elaborati", di cui a pag. 16 del disciplinare, siano da considerarsi quali aggiuntive rispetto al limite di 50 pagine posto dal disciplinare stesso per la realizzazione della "relazione tecnica" da fornire in gara.

## **RISPOSTA 17**

Si conferma che l'indice riepilogativo degli elaborati non è da computare nel limite di 50 facciate (non pagine).

## **DOMANDA 18**

### **Disciplinare di gara**

Si chiede conferma che i documenti richiesti in gara, quale a mero titolo esemplificativo le schede tecniche dei veicoli proposti per il trasporto, possano essere inseriti quali allegati alla relazione tecnica e che il numero di pagine di cui si compongono sia da considerarsi aggiuntivo rispetto al limite di 50 pagine posto dal disciplinare stesso per la realizzazione della “relazione tecnica” da fornire in gara.

## **RISPOSTA 18**

Eventuali allegati non vanno computati nel limite di 50 facciate. Si precisa comunque che, rispetto ad esempio all'utilizzo di mezzi a ridotto impatto ambientale, non sono richieste le schede tecniche dei mezzi e che i criteri di qualità prevedono come unici allegati solo le copie degli accordi commerciali per l'offerta di prodotti a filiera corta.

## **DOMANDA 19**

### **Disciplinare di gara**

Si chiede conferma che l'importo di 5,20 €, posto a base di gara, sia da considerarsi al netto dell'IVA.

## **RISPOSTA 19**

Come risulta dall'Allegato 4 “Schema Offerta Economica – Busta C” l'importo a base di gara di € 5,20 è IVA esclusa.

## **DOMANDA 20**

### **Disciplinare di gara**

Si chiede conferma che l'importo di 5,20 €, posto a base di gara, rappresenti il 280% dei servizi che si chiede di offrire e che quindi rappresenti la sommatoria dei seguenti elementi: a) 100% per la “Produzione pasti al giorno”; b) 100% per la “Gestione refettori”; c) 80% per il “Trasporto con automezzi”.



## RISPOSTA 20

Si conferma che la sommatoria dei Moltiplicatori del prezzo offerto per ogni servizio dà un risultato di 280%.

## DOMANDA 21

### Disciplinare di gara

Si chiede la rettifica dell'importo indicato nel disciplinare relativo alla cauzione provvisoria da prestare e dettagliata all'art. 8; la stessa risulterebbe infatti pari al 20% dell'importo di gara di ogni lotto e non al 2% come invece previsto.

## RISPOSTA 21

L'importo delle cauzioni provvisorie è effettivamente pari al 2% dell'importo di ogni lotto, eventualmente ridotto del 50% per le ditte concorrenti in possesso di certificazioni del sistema di qualità ai sensi delle norme europee, come meglio specificate all'art. 75, comma 7, D. Lgs. n.163/2006 e s.m. Pertanto gli importi delle cauzioni sono:

Lotto 1	98.735,8	euro
Lotto 2	146.511,5	euro
Lotto 3	304.608,3	euro
Lotto 4	353.144,8	euro
Lotto 5	453.717,3	euro
Lotto 6	89.416,5	euro
Lotto 7	111.937,7	euro
Lotto 8	465.282,0	euro
Lotto 9	119.091,5	euro

## DOMANDA 22

### Allegato 5 – Capitolato tecnico

Si chiede di conoscere nel dettaglio il calendario (espresso in numero di giorni di erogazione del servizio per ogni ordine di istruzione) che è stato utilizzato per calcolare il monte pasti complessivo

di ogni lotto e rappresentato con l'art. 3.

## **RISPOSTA 22**

Il monte pasti complessivo è stato calcolato sulla base dei pasti annuali segnalati dalle Amministrazioni locali del territorio regionale. Il calendario considerato è quello scolastico deliberato dagli Organi competenti.

## **DOMANDA 23**

### **Allegato 5 – Capitolato tecnico**

Si chiede di poter conoscere l'elenco delle amministrazioni contraenti, ossia dei punti ordinanti, già registrati al portale di Intercent-ER e corredate delle seguenti informazioni: a) n° di alunni iscritti negli anni scolastici 2013-2014 e 2014-2015 per ordine di istruzione; b) n° di refettori; c) presenza della cucina.

## **RISPOSTA 23**

I dati disponibili sono quelli espressi nella documentazione di gara. L'elenco delle Amministrazioni già registrate al portale di Intercent-ER non è in alcun modo significativo, posto che sono registrati tutti i Comuni e loro Unioni, per oltre 300 enti. Il sondaggio esplorativo eseguito tra le Amministrazioni locali della regione dall'Agenzia per stimare i fabbisogni non ha carattere vincolante ai fini della futura adesione, così come è da ritenere fisiologica – e consueta - l'adesione alle convenzioni da parte di Amministrazioni che non hanno manifestato alcun interesse preventivo.

## **DOMANDA 24**

### **Allegato 5 – Capitolato tecnico**

Si chiede di specificare nel dettaglio come debbano essere calcolati i quantitativi offerti, da esprimere in kg, dei prodotti di cui ai punti 12-13-14-15 della relazione tecnica; in particolare si chiede rispetto a quale monte pasti debbano essere commisurati, se comprendono le colazioni e le merende, se calcolati su base annua o rispetto alla durata complessiva di 60 mesi prevista a fronte dell'attivazione degli ordinativi.

## RISPOSTA 24

Si precisa innanzitutto che anche per quanto riguarda il criterio sub 12 del paragrafo 6.1 del disciplinare di gara, il valore offerto **deve essere espresso percentualmente (% in Kg)**, come per i restanti criteri 11, 13, 14, 15.

Ciò premesso, si ritiene che la percentuale debba essere calcolata tenendo conto di tutti i pasti, spuntini e merende del lotto e che detta percentuale, una volta offerta, debba mantenersi costante per ogni Amministrazione contraente e per tutta la durata degli Ordinatori di Fornitura.

## DOMANDA 25

### **Allegato 5 – Capitolato tecnico**

Si chiede di specificare nel dettaglio secondo quale criterio debba essere quantificato il numero di carrelli termorefrigerati, di cui al punto 16 della relazione tecnica, essendo gli stessi da determinare in funzione del n° di pasti da servire effettivamente presso ogni realtà e che sarà espresso dall'ordinativo emesso da ciascuna amministrazione contraente.

## RISPOSTA 25

Il criterio in questione mira a valorizzare l'offerta, naturalmente con onere a carico del fornitore, di carrelli termo refrigerati, in deroga a quanto previsto dall'art. 30 comma 1 lett. d) punto 2 del capitolato tecnico. Pertanto i concorrenti, valutata l'economia complessiva del lotto, potranno decidere il valore degli investimenti/immobilizzazioni, tradotte in numero di carrelli, che saranno disposti ad impiegare nell'appalto. E' evidente che il numero di carrelli offerti per lotto dovrà essere commisurato al n. di pasti, avendo riguardo alla loro capienza e dovrà trovare bilanciamento nell'offerta economica, anche con riguardo ad un eventuale giudizio di anomalia.

## DOMANDA 26

### **Allegato 5 – Capitolato tecnico**

Si chiede di specificare nel dettaglio secondo quale criterio debba essere commisurato l'onere del Fornitore, previsto al punto 21 della relazione tecnica, di erogazione di un buffet annuo per ciascuna amministrazione contraente; in particolare si chiede di determinare una regola secondo

cui determinare il numero di ospiti che potranno prendere parte a questi eventi.

## **RISPOSTA 26**

Il criterio riproduce la prassi in uso presso alcune Amministrazioni contraenti. Si tratta della disponibilità del fornitore ad offrire un buffet per 1 sola volta nel corso dell'anno scolastico (es: Natale; o carnevale; o fine anno) per alunni e rispettivi familiari di ogni struttura scolastica. Il punteggio sarà attribuito in base alla sola manifestazione di disponibilità o meno. Pertanto la natura del criterio è stata indicata per mero errore materiale in "Q" anziché in "N".

## **DOMANDA 27**

### **Allegato 5 – Capitolato tecnico – art. 4, 1° paragrafo**

Posto che l'organizzazione del personale, da predisporre per l'erogazione del servizio di ristorazione di ciascuna amministrazione contraente, rappresenta un elemento costante nella determinazione del costo pasto sostenuto dal Fornitore e quindi rigido rispetto a piccole variazioni giornaliere nel n° di pasti effettivamente erogati, si chiede di condizionare la variazione del corrispettivo da addebitare giornalmente all'amministrazione a fronte del superamento di una franchigia del 10% in eccesso e/o difetto della soglia della fascia di pasti appena superiore e/o inferiore.

Esempio n. 1:

N° 199 pasti erogati giornalmente secondo ordinativo originario, fascia di prezzo unitario n° 1 "entro 200 pasti", N° 219 pasti erogati a fronte di un picco imprevisto, nessuna variazione del corrispettivo poiché inferiore al 10% della soglia di 200 pasti.

Esempio n. 2:

N° 199 pasti erogati giornalmente secondo ordinativo originario, fascia di prezzo unitario n° 1 "entro 200 pasti", N° 221 pasti erogati a fronte di un picco imprevisto, variazione del corrispettivo adeguandolo alla fascia di prezzo unitario n° 2 "tra 201 e 500 pasti" poiché superiore al 10% della soglia di 200 pasti.

## **RISPOSTA 27**

L'appalto prevede diverse combinazioni di prezzi che potranno rispecchiare le diverse situazioni, in cui verseranno le varie Amministrazioni contraenti. Le fasce di prezzo saranno definite all'inizio di ciascun anno scolastico, sulla base delle situazioni reali, afferenti a ciascuna Amministrazione

contraente, e garantiranno alle Amministrazioni la certezza dei corrispettivi dell'appalto. Picchi in aumento o in diminuzione devono considerarsi fisiologici al rapporto contrattuale.

Si rammenta altresì quanto previsto dall'art. 6 ultimo comma del Capitolato tecnico *“All'inizio di ciascun anno scolastico le Amministrazioni contraenti comunicheranno al fornitore ogni variazione intervenuta, che possa incidere sull'organizzazione del servizio, quali, a mero titolo esemplificativo:*

*aumento o diminuzione delle cucine e/o dei centri refezionali.....”*in combinato disposto con l'art. 14 dello Schema di convenzione: *“Qualora, nel corso di durata dell'Ordinativo di Fornitura, si verifichino mutamenti comportanti il passaggio ad una diversa fascia di prezzo, la nuova fascia si applicherà a decorrere dall'anno scolastico successivo”*.

## **DOMANDA 28**

### **Allegato 5 – Capitolato tecnico**

Si chiede conferma che, quando l'amministrazione contraente si voglia avvalere di quanto previsto dall'art. 11, garantisca al fornitore la disponibilità di tutte le attrezzature necessarie all'espletamento del servizio quali, e mero titolo esemplificativo: la confezionatrice, l'abbattitore, etc.

## **RISPOSTA 28**

Quanto previsto dall'art. 11 del capitolato tecnico sarà realizzato dal fornitore conformemente al progetto offerto in sede di gara. Si rammenta il contenuto dell'ultimo comma dello stesso art. 11” *// fornitore dovrà altresì garantire il rispetto delle normative cogenti in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari.”*

## **DOMANDA 29**

### **Allegato 5 – Capitolato tecnico**

Si chiede conferma che, ai sensi del combinato degli articoli 13 e 14, che sia onere delle amministrazioni contraenti garantire al Fornitore la disponibilità di attrezzature adeguate (lavastoviglie a nastro, capottine, etc.) all'erogazione del servizio di lavaggio delle stoviglie anche in considerazione della numerosità dei pasti da erogare e senza inutile aggravio della forza lavoro

impiegata dal Fornitore.

## **RISPOSTA 29**

Le attrezzature per il lavaggio delle stoviglie sono sottoposte al medesimo regime di tutte le restanti attrezzature utilizzate per il servizio. In particolare art. 30, 33 e 34 del capitolato tecnico.

## **DOMANDA 30**

### **Allegato 5 – Capitolato tecnico**

Si chiede conferma che i “contenitori idonei (dispense, frigoriferi)”, di cui all’art. 23 e 36, debbano essere forniti dalle amministrazioni contraenti quali ulteriori attrezzature della cucina.

## **RISPOSTA 30**

Le attrezzature e gli arredi per la conservazione delle derrate (dispense, frigoriferi)”, di cui agli art. 23 e 36 del capitolato tecnico sono sottoposte al medesimo regime di tutte le restanti attrezzature utilizzate per il servizio. In particolare art. 30, 33 e 34 del capitolato tecnico.

## **DOMANDA 31**

### **Allegato 5 – Capitolato tecnico**

Si chiede conferma che la facoltà di variare il menù, attribuita alle amministrazioni contraenti dall’art. 25, debba avvenire anche nel rispetto del documento “Allegato I – Scaffale delle derrate” e non solo del documento “Allegato II – Menù”; questo per garantire coerenza tra la presente procedura di gara e quella che sarà l’effettiva esecuzione del servizio, garantire il mantenimento della medesima economicità dell’offerta, tutelare la qualità del piano alimentare erogato agli utenti.

## **RISPOSTA 31**

Si conferma che la facoltà delle Amministrazioni contraenti di chiedere la modifica dei menù dovrà essere esercitata in conformità all’art. 25 del capitolato tecnico e nel rispetto dei principi e delle regole previste, sia nell’Allegato II Menù, che nell’Allegato I Scaffale delle derrate.

## **DOMANDA 32**

### **Allegato 5 – Capitolato tecnico**

Considerando che gli art. 2 e 31 stabiliscono che le “strutture (cucine)” saranno messe a disposizione dalle amministrazioni contraenti, ivi incluse le attrezzature, si chiede conferma che l'onere previsto dall'art. 28 si intenderà limitato soltanto a: 1) quanto eventualmente richiesto a pagamento dall'amministrazione come previsto dall'art. 4 pag. 8 penultimo capoverso; 2) quanto eventualmente previste autonomamente dal Fornitore ai sensi dell'art. 30 pag. 28 penultimo capoverso.

## **RISPOSTA 32**

Si ribadisce che le attrezzature e gli arredi per la gestione del servizio sono sottoposte al regime di cui agli art. 30, 33 e 34 del capitolato tecnico.

## **DOMANDA 33**

### **Allegato 5 – Capitolato tecnico**

Si chiede conferma che i congelatori richiesti per la conservazione dei campioni, come previsto dall'art. 29, debbano essere forniti dalle amministrazioni contraenti quali ulteriori attrezzature della cucina.

## **RISPOSTA 33**

Si ribadisce che le attrezzature e gli arredi per la gestione del servizio sono sottoposte al regime di cui agli art. 30, 33 e 34 del capitolato tecnico.

## **DOMANDA 34**

### **Allegato 5 – Capitolato tecnico**

Si chiede conferma che, nell'ipotesi di cui alla lettera d) dell'art. 30, nelle more della completa esecuzione degli interventi determinati in seguito al sopralluogo, l'ordinativo di fornitura venga sospeso ed il Fornitore possa astenersi dal dare esecuzione al servizio; questo anche nell'interesse di Intercent-ER e delle altre amministrazioni contraenti, che potrebbero vedere

esaurito il lotto di competenza a fronte di ordinativi che prevedono interventi che non è detto che possano essere effettivamente eseguiti (ad es. mancanza dei requisiti tecnici delle strutture interessate e/o per carenza delle autorizzazioni amministrative per dar seguito agli interventi).

## **RISPOSTA 34**

Va premesso che gli interventi di cui all'art. 30 comma 1 lett d) non riguardano la manutenzione straordinaria delle strutture, sempre a carico delle Amministrazioni contraenti, a norma dell'art. 34 del capitolato tecnico. Ciò premesso si rammenta che il percorso di adesione alla convenzione, prevede le seguenti fasi:

1. richiesta di attivazione della convenzione;
2. sopralluogo;
3. sottoscrizione atto di regolamentazione del servizio (*"in mancanza della sottoscrizione dell'Atto di regolamentazione del servizio, l'Ordinativo di Fornitura non potrà essere emesso"* articolo 6 del Capitolato tecnico);
4. emissione dell'Ordinativo di fornitura;
5. consegna dei locali con relativo verbale;
6. interventi di sostituzione/manutenzione delle attrezzature e degli arredi.

Come emerge, l'effettuazione degli interventi di sostituzione/manutenzione delle attrezzature e degli arredi presuppone l'avvenuta adesione alla convenzione, vale a dire la stipulazione del singolo contratto tra il fornitore e l'Amministrazione contraente. Pertanto l'eventuale sospensione dell'Ordinativo di Fornitura non gioverebbe a nessun'altra Amministrazione, posto che la stessa adesione comporta l'erosione dell'importo massimo spendibile. Si ritiene, tuttavia, che gli interventi in questione normalmente non implichino lunghi tempi di realizzazione.

Quanto poi alla fattispecie sub art. 30 lett. d) punto 1, resta inteso che l'Ordinativo di fornitura potrà essere emesso solo dopo l'avvenuta acquisizione delle attrezzature da parte dell'Amministrazione contraente.

## **DOMANDA 35**

### **Allegato 5 – Capitolato tecnico**

Si chiede, nell'ipotesi sub 2 della lettera d) dell'art. 30 e di cui all'art. 33 lettera n), di rendere facoltativo per il Fornitore di accettare l'affidamento degli interventi determinati in seguito al



sopralluogo, quando questi risultino di complessità eccessiva e/o esuberante rispetto all'oggetto dell'appalto e/o esuberante rispetto al 110% del prezzo previsto per i pasti erogati (limite già previsto dal medesimo art. 30).

### **RISPOSTA 35**

Nell'ipotesi sub art. 30 lett. d) punto 2, è previsto un incremento del prezzo del pasto, di norma, fino al 10%. Aumenti superiori, qualora ne sussistano i presupposti, possono sempre essere concordati tra il fornitore e l'Amministrazione contraente. La mancanza di accordo può condurre alla mancata stipulazione del singolo contratto.

### **DOMANDA 36**

#### **Allegato 5 – Capitolato tecnico**

Si chiede conferma che gli oneri e/o tasse derivanti dallo smaltimento dei rifiuti, di cui all'art. 33 lettera j), poiché impossibili da determinarsi adeguatamente nel corso della presente procedura di gara, siano a carico delle amministrazioni contraenti (per altro beneficiaria stessa di tali importi).

### **RISPOSTA 36**

Si ritiene che gli oneri per lo smaltimento dei rifiuti competa, al pari delle utenze ex art. 33 primo comma lett. p del capitolato tecnico, ai soggetti che hanno la conduzione delle cucine, vale a dire ai fornitori.

### **DOMANDA 37**

#### **Allegato 5 – Capitolato tecnico**

Si chiede conferma che, in merito alla fornitura di veicoli a basso impatto ambientale, richiedendo la fornitura degli stessi tempi di produzione-trasporto-allestimento-immatricolazione non compatibili con i tempi di attivazione del servizio da parte di ciascuna amministrazione contraente, nelle more della loro consegna presso l'amministrazione contraente, possano essere utilizzati veicoli sostitutivi con motorizzazione termica tradizionale (garantendo comunque la conformità dei veicoli alle specifiche tecniche richieste dall'art. 38) senza che questo determini alcuna inadempienza del

Fornitore.

### **RISPOSTA 37**

La caratteristica citata dei veicoli (ridotto impatto ambientale) non rappresenta un obbligo per il fornitore che non l'abbia inclusa nella propria offerta. E' evidente invece che, qualora offerta, il fornitore debba attenersi a tale adempimento.

### **DOMANDA 38**

#### **Allegato 5 – Capitolato tecnico**

Si chiede conferma che, in merito alle prescrizioni di cui all'art. 49, poiché impossibili da determinarsi adeguatamente nel corso della presente procedura di gara, sia onere delle amministrazioni contraenti fornire gli appositi armadietti necessari per riporre gli indumenti degli addetti al servizio di ristorazione impiegati dal Fornitore.

### **RISPOSTA 38**

Si ribadisce che le attrezzature e gli arredi per la gestione del servizio sono sottoposte al regime di cui agli art. 30, 33 e 34 del capitolato tecnico.

### **DOMANDA 39**

#### **Allegato 6 - Schema di Convenzione**

Si chiede conferma che, ai sensi dell'art. 3 comma 1 lettera a), la Convenzione si intende regolata anche per effetto dei chiarimenti sottoposti ad Intercent-ER e delle risposte da questa formulate.

### **RISPOSTA 39**

Si conferma che i chiarimenti forniti fanno parte integrante della documentazione di gara.

## **DOMANDA 40**

### **Allegato 6 - Schema di Convenzione**

Si chiede, ai sensi dell'art. 5 comma 3, se e quali strumenti vengono forniti da Intercent-ER al Fornitore per verificare la legittimità dei Soggetti che utilizzano la Convenzione; in definitiva si chiede se esista una banca dati liberamente accessibile dal Fornitore per effettuare queste verifiche.

## **RISPOSTA 40**

La Convenzione è destinata alle Amministrazioni del territorio regionale che erogano il servizio di ristorazione scolastica. Non sono legittimati ad aderire Enti diversi. Pertanto il fornitore non dovrà accettare Ordinativi di Fornitura emessi, ad esempio, da Aziende Sanitarie. Non esiste alcuna banca dati liberamente accessibile.

## **DOMANDA 41**

Si prega di voler chiarire se il fatturato maturato con servizio di ristorazione svolto presso strutture/soggiorni militari per affidamento in concessione di multiservizi sia ritenuto simile a quello richiesto nel "Disciplinare di gara" punto 8)

## **RISPOSTA 41**

Si ritengono analoghi tutti i servizi di ristorazione collettiva, fermo restando che il fatturato richiesto al punto 8 – paragrafo 3 sub Busta A del disciplinare di gara deve essere specifico di della sola ristorazione.

## **DOMANDA 42**

Nel Disciplinare di gara, art. 6.1. Modalità di Attribuzione dei punteggi tecnici" Criterio Tecnico 12 - pag 26 - si legge che: "Offerta di ulteriori derrate DOP, IGP, COMES rispetto a quelle del capitolato per le categorie: frutta, verdura e ortaggi, cereali, pane e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, olio evo. Il punteggio sarà attribuito secondo la formula  $VI(ai) = \text{Kg di prodotti offerti} / \text{Kg di prodotti max}$ "

Vi facciamo presente che per l'attribuzione di questo punteggio è necessario avere il numero massimo dei kg definiti per ogni Lotto/comune per le categorie merceologiche indicate (frutta, verdura e ortaggi, cereali, pane e prodotti trasformati, formaggio, latte, yogurt, olio evo) al fine di elaborare e valorizzare in peso la proposta di offerta.

Vi facciamo presente che non è possibile calcolare, per ogni Lotto, un valore ponderato in kg senza avere almeno il menu (che possa essere preso a riferimento da tutte le aziende partecipanti), le relative ricette dei piatti, oltre al numero dei pasti suddivisi per le utenze in base alla grammatura di riferimento.

Vi chiediamo inoltre come farà la Commissione di gara a valutare la congruità del quantitativo massimo offerto dal momento che tale criterio, così come formulato, non è supportato da valutazioni tecniche ponderate ed accertabili.

Infine evidenziamo che la mancanza di dati certi per la formulazione dell'offerta in peso viola la par condicio tra i concorrenti.

#### **RISPOSTA 42**

Il valore offerto per il criterio 12 deve essere espresso percentualmente (% in Kg), come per i restanti criteri 11, 13, 14, 15.

#### **DOMANDA 43**

Nel disciplinare di gara, art. 6.1. Modalità di Attribuzione dei punteggi tecnici" Criterio Tecnico 21 - Si legge che: " Offerta, compresa nel prezzo del pasto" di un buffet per 1 occasione particolare scelta da ciascuna struttura scolastica nell'arco di ciascun anno scolastico (rivolta a bambini e famiglie)."

Si chiede conferma se l'attribuzione dei n. 2 punti di questo criterio, indicato come qualitativo (Q), avviene esclusivamente in base alla disponibilità espressa dal fornitore ad offrire gratuitamente n. 1 buffet per 1 occasione particolare scelta da ciascuna struttura scolastica nell'arco di ciascun anno scolastico (rivolta a bambini e famiglie).

#### **RISPOSTA 43**

Si conferma la giusta interpretazione del criterio. Pertanto la natura del criterio è stata indicata per

mero errore materiale in "Q" anziché in "N".

#### **DOMANDA 44**

Nel disciplinare di gara, art. 6.1. Modalità di Attribuzione dei punteggi tecnici" Criterio Tecnico 16 - Si legge che: "Disponibilità di carrelli termorefrigerati da impiegare nell'appalto"

Si chiede che cosa si intende per carrello termorefrigerato :

- carrello attivo caldo e freddo
- carrello attivo solo refrigerato

inoltre si chiede che utilizzo viene fatto del carrello:

- per la distribuzione
- per il trasporto

Per definire un numero corretto di carrelli disponibili esiste un rapporto tra numero utenti/carrello da Voi ritenuto ottimale?

#### **RISPOSTA 44**

Per carrello termo refrigerato, si intende un carrello attivo caldo e freddo. Ciascun concorrente potrà decidere la capienza e la tipologia di carrello da mettere a disposizione, in base alle funzioni che intenderà svolgere: trasporto e/o distribuzione, questa anche in modalità self service. Non esiste un rapporto utenti/carrelli ritenuto ottimale, ma l'intento di valorizzare per quanto più possibile l'offerta di detti carrelli, anziché di altri sistemi, naturalmente con onere a carico del fornitore, in deroga a quanto previsto dall'art. 30 comma 1 lett. d) punto 2 del capitolato tecnico. E' tuttavia evidente che il numero di carrelli offerti per lotto dovrà essere commisurato al n. di pasti, avendo riguardo alla loro capienza e dovrà trovare bilanciamento nell'offerta economica, anche con **riguardo ad un eventuale giudizio di anomalia.**

#### **DOMANDA 45**

Nel disciplinare di gara, art. 6.1. Modalità di Attribuzione dei punteggi tecnici" Criterio Tecnico 8 e 9 - Si legge che: "Organizzazione del servizio di gestione di una cucina per la produzione di circa 300-3000 pasti al giorno" si chiede conferma che dalla valutazione siano esclusi il trasporto la gestione dei refettori e il lavaggio stoviglie.

In difetto si chiede per queste due tipologie di cucine di indicare il numero dei refettori, il numero pasti in asporto, il numero delle consegne gli eventuali doppi turni per ogni scuola questi dati sono indispensabili per sviluppare il progetto.

#### **RISPOSTA 45**

I criteri di qualità di cui ai punti 8 e 9 art. 6.1. "Modalità di Attribuzione dei punteggi tecnici" del disciplinare di gara - paragrafo 6 – fanno riferimento alla sola conduzione di una cucina tipo, escluse le attività di trasporto, gestione di refettori e gli ulteriori servizi svolti al di fuori delle cucine.

#### **DOMANDA 46**

Nel disciplinare di gara, art. 3. Modalità di presentazione dell'offerta" Busta B Relazione Tecnica: "la relazione dovrà comporsi di un numero massimo di 50 facciate Times New Romans 12, margine superiore e inferiore 2,5 margine destro e sinistro 2."

Sono ammesse tabelle e grafici con caratteri inferiori purchè leggibili?

Chiediamo conferma che non sono ammessi allegati al Offerta tecnica eccetto gli accordi commerciali previsti al Criteri tecnico n. 13?

#### **RISPOSTA 46**

Premesso che le indicazioni fornite sulle modalità di redazione dell'offerta tecnica non sono previste a pena di esclusione, si chiarisce che sono senz'altro ammessi caratteri inferiori a 12 per grafici e tabelle. Si conferma che il disciplinare di gara richiede espressamente come allegati solo gli accordi commerciali di cui al criterio 13.

## DOMANDA 47

Nel disciplinare di gara, art. 6.1. Valutazione delle offerte economiche pag.30, si legge che il punteggio economico attribuito alle offerte economiche verrà determinato nel seguente modo:

$$PE(a) = (Plmin/Pl(a))$$

Dove:

PE(a) = è il punteggio economico ottenuto dalla ditta {a}, arrotondato alla quarta cifra decimale;

PL(a) = offerta del concorrente (a);

Plmin = offerta più bassa.

Si chiede di chiarire, anche con un esempio, come vengano riproporzionati i 30 punti attribuiti alle offerte economiche, in quanto tale formula, così come riportata, risulta incompleta.

## RISPOSTA 47

Poiché all'offerta economica saranno attribuiti max 30 punti (cfr. paragrafo 6 del disciplinare di gara), la formula troverà la seguente applicazione esemplificativa:

Ditta	A	B	C	D
Offerta	€ 5,00	€ 4,80	€ 5,10	€ 5,18
Punti	28,8000	30,0000	28,2353	27,7992