Procedura Aperta per affidamento del servizio di refezione scolastica per il Comune di Vaiano Cremasco (CR) - Durata dell'Appalto: 3 Anni + 2 anni proroga.

CIG: 968075079E

Quesito 1

si chiedono i seguenti chiarimenti:
- attuale prezzo pasto
- attuale gestore
- suddivisione giornaliera e settimanale con dettaglio numero pasti per plesso scolastico e utenza

Risposta 1

a) L'attuale prezzo è pari a € 4,08 oltre iva a pasto, prezzo attualmente ancora in vigore. Nei periodi in cui si è presentata l'emergenza Covid l'Ente ha negoziato con l'aggiudicatario la rimodulazione del prezzo unitario a pasto sulla base delle maggiori spese determinate dai Protocolli sanitari; resta inteso che tale eventualità è legata a declaratorie di emergenza nazionali che ne prevedono anche il finanziamento.
b) il quesito non riveste interesse concreto alla partecipazione alla presente procedura
c) viene allegato ai documentazione di gara il prospetto riepilogativo che ricostruisce e giustifica i valori posti a gara, inoltre il calendario erogazioni in capitolato spiega turnazioni e orari

Quesito 2

in riferimento al criterio A5 siamo a chiedere conferma che anche per i prodotti trasformati (es pasta ..altri prodotti trasformati) sia corretto intendere che debbano essere realizzati con materia prima a km0

Risposta 2

Con richiamo specifico al CAM della Ristorazione Collettiva → da dove la Stazione appaltante, come da indicazioni del Cam stesso ha preso i criteri si legge

Indicazione contenuta al Capitolo C - b) Criteri Premianti

—> La stazione appaltante, laddove utilizzi il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, introduce uno o più dei seguenti criteri premianti nella documentazione di gara, attribuendovi una significativa quota del punteggio tecnico complessivo

Si veda la definizione ed il relativo metodo di verifica

1. *Chilometro zero e filiera corta*

Definizioni: Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. 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)[5].

Verifica: *Sub criterio a)* 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 forniti da ciascuno di detti subfornitori; 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.

Si ritiene pertanto che, se la dichiarazione di impegno è adeguatamente corredata di tutte le informazioni, come previsto nelle modalità di verifica, la Commissione potrà valutare positivamente la fornitura di prodotti provenienti da Azienda di trasformazione che fanno uso materie prime e dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da Km0.

Quesito 3
Siamo a chiedere se sia possibile inserire degli allegati al progetto tecnico oltre alle 40 facciate.

Risposta 3
Viene concessa la possibilità ad aggiungere allegati all'offerta tecnica, solo se gli stessi rivestano elemento fondamentale per la precisazione dell'offerta e risultino necessari.

Non si alleghino cataloghi, schede tecniche o altro materiale di questo tipo.

Ricordiamo che l'offerta tecnica sarà valutata per miglior rapporto tra sintesi, chiarezza e completezza della relazione, le rappresentazioni descrittive prolisse, o inutilmente ripetitive di concetti senza contribuire a chiarire aspetti effettivamente meritevoli di trattazione, possono influire sulla riduzione o l'affievolimento della eventuale valutazione positiva dell'elemento dell'offerta tecnica.

Quesito 4
in riferimento ai costi relativi alla manodopera indicati all'art. 6 del Disciplinare si riporta che l'Ente ha stimato € 313.814,36 per tutto il periodo dell'appalto; successivamente la medesima cifra è stata indicata per l'importo triennale (così come si evince anche dalla schermata dell'offerta economica presente in Sintel che si riporta in allegato). Si chiede pertanto di chiarire quale dato ritenere valido.

Risposta 4
L'Ente indica € 313.814,36 per tutto il periodo dell'appalto relativamente al Triennio, infatti appena sopra, viene scritto

…ai concorrenti sarà chiesto di formulare in Sintel l'offerta riferita ai 3 anni di servizio.

infatti in Sintel viene inserito L'importo complessivo a base di gara presunto è **€ 426.300,00** e i relativi valori di manodopera € 313.814,36

Comunque, per togliere ogni dubbio, "sistemiamo" il Disciplinare (precisando Triennio) e lo stesso Disciplinare verrà ripubblicato a favore di tutti i concorrenti

Quesito 5

La presente per richiedere chiarimento a proposito dell'elenco del personale trasmesso dall'attuale gestore del servizio, in particolare si evidenzia un numero di ore settimanali particolarmente elevato, rispetto al numero medio dei pasti che vengono prodotti e somministrati. Si sottolinea che tale anomalia si manifesta più nitidamente nei costi da voi espressi nel disciplinare di gara, dove si stima un costo della manodopera

pari a € 313.814,36, pari ad un incidenza del 73% sul valore dell'appalto, rendendo quindi l'offerta non sostenibile.

E' ragionevole pensare ad un possibile errore di trasmissione dei dati da parte del gestore.

A tal proposito si chiede cortesemente se è possibile effettuare un ulteriore verifica dei dati in questione al fine di stabilire se il gestore abbia aggiunto ore destinate a servizi forniti a terzi ma prodotti presso la cucina di Vaiano Cremasco pertanto non imputabili al servizio oggetto di appalto.

Risposta 5

Relativamente al quesito si è chiesto riscontro all'attuale gestore il quale conferma

il personale inserito nella tabella è da considerarsi a solo esclusivo produttivo per il Comune di Vaiano Cremasco. Non ci sono errori nella trasmissione. Durante la produzione pasti per terzi, vengono cambiati gli inquadramenti.

Quesito 6

riguardando il disciplinare all'art. 6 pagina 9 e al modulo dell'offerta economica a noi risulta così come segue:

Nel dettaglio:

• € 4,80 (base d'asta escluso gli oneri della sicurezza) x 87.000 (pasti triennali) = € 417.600,00 (importo a base d'asta) anziché € 417.774,00 stimato dalla CUC

• € 0,10 (oneri non soggetti a ribasso) x 87.000 = € 8.700 anziché € 8.526,00 stimato dalla CUC

• per mera coincidenza rimane invariato, ovvero € 426.300,00

DA DISCIPLINARE NOSTRO CONTEGGIO

BASE D'ASTA € 417.774.00 € 417.600,00

ONERI SICUREZZA € 8.526,00 € 8.700,00

TOTALE € 426.300,00 € 426.300,00

Risposta 6

Per calcolare i valori viene usato il foglio di calcolo excel che nasconde i decimali, di conseguenza:

• € 4,802 (base d'asta escluso gli oneri della sicurezza al 2% 4,90-2%= 4,802) x 87.000 (pasti triennali) = € 417.774,00 (importo a base d'asta) stimato dalla CUC

• € 0,10 che in realtà nella formula del foglio excel è 0,098 (oneri non soggetti a ribasso -) x 87.000 = € € 8.526,00 stimato dalla CUC

infatti il valore finale non cambia, come anche Voi riconoscete… Importo complessivo ovvero € 426.300,00

→ il 2 % degli oneri si vede anche nel file che avevamo pubblicato nella documentazione di gara denominato”*Riepilogo mensa Vaiano Cremasco numero pasti e valore del Contratto”*

Per migliore comprensione viene ripubblicato il file con *Riepilogo mensa Vaiano Cremasco numero pasti e valore del Contratto* con la casella oneri con espressi i decimali.

Quesito 7

gentilmente ci potete confermare che l'importo della cauzione provvisoria e come indicato nel disciplinare art. 14 pagina 18 è euro 4260,00 e non euro 4.263,00 (1% di euro 426.300,00).

Risposta 7

si la cauzione provvisoria richiesta è stata arrotondata a € 4.260,00