

Procedura Aperta per affidamento del servizio di ristorazione scolastica per i Comuni di Chieve, Cremosano, Pizzighettone e Vailate - Gara aggregata lotto unico - Durata dell'Appalto: 3 Anni e 6 mesi.

Quesiti pervenuti e risposte -

Quesito nr. 1

In riferimento alla procedura in oggetto siamo a chiedere i seguenti chiarimenti: -

- elenco del personale attualmente impiegato nei singoli Comuni con relativa qualifica, monte ore giornaliero e settimanale , CCNL applicato
- all'articolo 1 del Capitolato generale sono menzionati 4 Capitolati specifici non presenti nell'elenco della documentazione di cui si chiede riscontro.

Risposta nr. 1.

Nel Disciplinare di gara, in fondo, a pagina 35, trovate tutti i link che vi porteranno alle Cartelle dei singoli comuni, queste contengono tutti i documenti e le informazioni di cui fate richiesta.

La documentazione di gara e relativi documenti complementari è resa reperibile sulla Piattaforma Sintel, accessibile previa registrazione all'indirizzo <https://www.sintel.regione.lombardia.it/fwep/unprotected/idpc/home.jsp> nonché in forma sintetica - sul sito ufficiale della Centrale di Committenza all'indirizzo internet <https://www.consorziot.net/gare-e-contratti-aperti> e si compone di:

1. Capitolato Generale d'Appalto;
2. Modello 1 - Domanda di ammissione alla gara e connessa dichiarazione;
3. Modello 2 - DGUE
4. Modulo 2 bis - Dichiarazione Raggruppamenti ;
5. Modello 3 - Offerta Tecnica
6. Modello 4 - Dichiarazione di offerta economica;
7. Modello F -Relazione Giustificativa Ribasso Offerta D.Lgs 50;
8. ALLEGATO 2 - SCHEDA TECNICA MIGLIORIE;
9. Disciplinare di gara;
10. Cartella Chieve;
<https://drive.google.com/drive/folders/1YwW3StMuh8boRMxl0gj8A51BVnC9cZFF?usp=sharing>
11. Cartella Cremosano;
<https://drive.google.com/drive/folders/1IQYIFXI2lfGpFjLftK5JZDVcjeyqYvwz?usp=sharing>
12. Cartella Pizzighettone
<https://drive.google.com/drive/folders/1RGtcz373N5KnH2Cf2ozCbbsTcxdxg8Jm?usp=sharing>
13. Cartella Vailate
https://drive.google.com/drive/folders/15hyBRcMG4ZjyMF_Rel0nsBg1MyADuDzc?usp=sharing
14. M-1CRSS-000-02+Modalità+tecniche+utilizzo+40+2+7;
15. Schema di Contratto;
16. CAM 2020 guri_dm_65_del_2020_ristorazione_004;
17. Tab. Riepilogo Generale Mense 4 Comuni.pdf;

Quesito nr. 2

I requisiti di capacità economica finanziaria elencati a pagina 11 del disciplinare di gara vanno dimostrati nell'ultimo quinquennio o triennio?

Risposta nr. 2

Vanno dimostrati nel quinquennio - 5 anni - come descritto a pagina 11 del disciplinare.

Quesito nr. 3

in riferimento alla procedura in oggetto siamo con la presente a richiedere i seguenti chiarimenti:

- nell'art 9.2.2. viene riportato che il fatturato nel quinquennio deve essere fornito con servizio di ristorazione scolastica e/o ristorazione ospedaliera, poi viene riportato un numero di pasti pari a 345.000 di refezione scolastica. E' confermato che i pasti possono essere anche ospedalieri o trattasi di refuso?

- i pasti per il comune di Chieve (privo di cucina) possono essere prodotti dalla cucine di Cremosano, Pizzighettone o Vailate? O è necessario un centro di cottura esterno di proprietà dell'aggiudicatario?

Risposta nr. 3

- trattasi di refuso..i concorrenti possono sostenere il requisito dimostrando un numero complessivo di almeno 345.000 pasti ...pari ad almeno 115.000 pasti medi annui (nella dichiarazione dovranno essere indicati gli enti destinatari dei servizi, e per ciascuno di essi il numero di pasti fatturati e l'anno di riferimento). - abbiamo corretto disciplinare e modello 1 (e ripubblicato)
- in fase di gara NO..il Concorrente, in gara, deve spiegare come provvederà ai pasti trasportati (indicando una cucina alternativa) se poi, lo stesso concorrente, risulterà l'Aggiudicatario della procedura, sarà sua facoltà stabilire rapporti di Royalty con Comuni limitrofi che hanno la cucina.

Quesito nr. 4

Ai fini della partecipazione è richiesto come requisito di aver già svolto servizi analoghi (punto 9.2.2.):

- a) avere fatturato (o comunque erogato) nel quinquennio (5 anni) precedente alla gara, ad Amministrazioni Pubbliche e/o Istituti di istruzione paritari convenzionati (scuole infanzia, primaria o secondaria di primo grado) e/o ristorazione ospedaliera, un numero complessivo di almeno 345.000 pasti di ristorazione collettiva, pari ad almeno 115.000 pasti medi annui (nella dichiarazione dovranno essere indicati gli enti destinatari dei servizi, e per ciascuno di essi il numero di pasti fatturati e l'anno di riferimento).

Essendo noi una azienda costituita nel Giugno del 2015 è corretto interpretare che per entrambi i dati (fatturato e numero pasti) è sufficiente l'elenco per ogni anno (da 06/2015 al 09/2020) e suddividendo la somma per gli anni elencati?

Questo vale per entrambi i punti richiesti, cioè punto 9.2.2 e Domanda di partecipazione?

Risposta nr. 4

Per le Imprese di recente costituzione che "il calcolo per la verifica del possesso dei requisiti indicati nel bando va effettuato sugli anni di effettiva esistenza dell'impresa e i bilanci e la documentazione da presentare sono da riferirsi agli anni di effettiva operatività della stessa" (cfr. deliberazioni ANAC 20 dicembre 2017, n. 1349; 23 maggio 2018, n. 473 e 14 giugno 2017, n. 671).

Il requisito si ritiene sostenuto dal momento in cui il Concorrente riesce a dimostrare, con i modi descritti nei documenti di gara,

- 1) di aver erogato un numero pasti complessivo di almeno 345.000 negli ultimi 5 anni
- 2) di aver erogato un numero medio non inferiore a 115.000 pasti all'anno,

Quindi, se il partecipante dispone di un numero di oltre 350.000 pasti erogati, ed è attivo da 3 anni (per esempio) dispone dei requisiti per partecipare.

A chiarimento del requisito

Si intenda "fatturato" come equivalente di pasti erogati, anche se non ancora inseriti in fatturazione.

Si intende il quinquennio antecedente il bando di gara il periodo compreso di ottobre 2020, sino a novembre 2015 compreso (gli ultimi 60 mesi).

Quesito nr. 5

- 1) si chiede di confermare che le pagine del progetto dovranno essere complessivamente massimo 16.
- 2) Siamo a richiedere prezzo attuale per ogni comune per ogni utenza
- 3) A quanto ammonta il costo delle spese di pubblicazione
- 4) facendo riferimento ai criteri di valutazione D2 se sia valutato in maniera tabellare e non discrezionale e che quindi sia sufficiente indicare l'impegno alla fornitura al fine di ottenere il massimo del punteggio. In caso contrario siamo a richiedere come venga calcolata la discrezionalità.
- 5) si chiede attuale gestore

Risposta nr. 5

- 1) Come da Art. 14 Offerta tecnica del Disciplinare di gara:

La relazione dovrà essere sviluppata obbligatoriamente nell'ordine e articolazione indicati secondo lo schema allegato (Modello 3) e dovrà essere composta da massimo 16 cartelle formato A/4. L'Offerente potrà presentare anche cartelle in formato A3, resta fermo il fatto che si conteggerà n. 1 A3 a sostituzione di n. 2 A4. Le eventuali copertine e/o fogli intercalari con l'indicazione dei punti trattati, non saranno conteggiate nel numero delle pagine.

Ogni cartella oltre il limite di cui sopra, ovvero impostata in modo difforme dalle indicazioni date, non verrà presa in considerazione in sede di valutazione.

Si fa richiamo anche all'ultimo capoverso per sottolineare che eventuali file in più, oltre quelli consentiti (16 cartelle) non saranno considerati - per file si intenda anche allegati/schede tecniche attrezzature/ prodotti / dispositivi di sicurezza.

- 2) CREMOSANO: € 3,43 + iva 4% **nota bene**

CHIEVE: € 4,08€ + iva 4%

PIZZIGHETTONE: € 4,72 + iva 4%

VAILATE: € 3,16 + IVA 4%

- 3) Euro 2.550,00 oltre iva - Art. 18 del Disciplinare di gara
- 4) il punteggio D2 è tabellare - è sufficiente indicare l'impegno alla fornitura completa di quanto richiesto, al fine di ottenere il massimo del punteggio.

- 5) CREMOSANO: Sodexo Italia Spa

CHIEVE : Sodexo Italia Spa

PIZZIGHETTONE: Volpi Pietro Srl

VAILATE: CIR FOOD Società Cooperativa Italiana di Ristorazione

N.B.MIGLIOR DETTAGLIO/PRECISAZIONE → PUNTO 2) del quesito n. 5: si precisa che il prezzo indicato quale attuale prezzo per il Comune di Cremosano non è comprensivo dell'introduzione in servizio della figura della Cuoca. In quanto precedentemente era dipendente Comunale ed ora è in pensione. Il servizio della Cuoca è stato introdotto ma remunerato al momento a parte.

La figura della cuoca è da ricomprendere nei servizi attualmente svolti in quanto affidato in corso di esecuzione del contratto. questo spiega il motivo per cui si passa da € 3,43, al valore attuale messo a gara di € 4,32 oltre iva

Quesito nr. 6

chiediamo ,gentilmente, se oltre alle 16 facciate , (indicate all'art. 14 pagina 23 del disciplinare di gara) previste per l'offerta tecnica sono permessi allegati tecnici (es... schede tecniche attrezzature, prodotti, dispositivi di sicurezza ecc...) e se tali allegati possono essere uniti al progetto in formato pdf o se è prevista una sezione a parte nel portale di gara dove poterli allocare.

Risposta nr. 6

Si rimanda alla risposta precedente - punto 1)

Quesito nr. 7

In riferimento alla procedura in oggetto siamo a porre le seguenti domande:

- 1) Attuale prezzo pasto
- 2) Dettaglio pasti giornalieri PRESUNTI divisi per plesso ed eventuali turni di servizio, numero giorni di fruizione settimanali per ogni singolo plesso
- 3) Numero delle settimane per ogni tipologia di utenza (per es. materna/primaria/ ecc) utilizzate per il calcolo complessivo dei pasti e del valore dell'Appalto
- 4) Numero dei pasti GIORNALIERI EFFETTIVAMENTE fruiti relativi un mese di servizio mensa (per es. 1 ottobre: 100 pasti. 2 ottobre 110 ecc. fino al 31 ottobre) divisi per tipologia di utenza e plesso

Risposta nr. 7

- 1) Si rimanda alla risposta precedente al punto 2)
- 2) Si rimanda all' *ALLEGATO 1 - Riepilogo mense 4 Comuni valori gara e contratto* per il numero presunto utenti settimanali e contestualmente al *Capitolato Generale d'Appalto* dove è presente una tabella con il numero dei giorni di fruizione settimanali per ogni singolo plesso (entrambi i file sono presenti tra la documentazione di gara). In merito ai turni di servizio, tra la documentazione specifica per ogni Comune, è presente la tabella del personale, resta comunque onere di ogni concorrente dettagliare come organizzerà il proprio staff di lavoro essendo tale dettaglio oggetto di migliororia (*ALLEGATO 2 - Schede Tecniche migliorie 4 Mense punto A1*)
- 3) Per le utenze Infanzia e Primaria si sono considerate le settimane legate al calendario scolastico (epurate delle festività). Il Nido è stato stimato in 40 settimane di servizio mensa. Il Grest è stato stimato in 6 settimane di servizio mensa. I Dipendenti comunali e gli Anziani sono stati stimati in 48 settimane di servizio mensa (pari a un servizio per tutto l'anno, epurato delle festività). Le settimane sono da intendersi convenzionali e non vincolanti, l'aggiudicatario fornirà i pasti secondo il calendario che l'amministrazione concorderà, anche in funzione calendario scolastico .
- 4) Il dato specifico non può essere utilmente del servizio in quanto ogni mese di servizio così come ogni anno è variabile, sia in merito ai numeri degli iscritti per la parte scolastica, che per le richieste di pasti per le utenze extra scolastiche. Il valore del bando è determinato sulla scorta dei dati forniti dai singoli comuni, nonché di stime statistiche relative agli anni precedenti di servizio. Si ricorda sempre che il numero dei pasti è da ritenersi PRESUNTO come meglio richiamato nei documenti di gara. Si ricorda, sul punto, che tale stima è meramente

indicativa, e non costituisce dichiarazione di impegno siccome promessa sulle qualità del servizio

Quesito n. 8

Al punto A2 miglioria certificazioni è indicato un valore massimo attribuibile di 3 punti. Per il sottoelemento 1) "Possesso della certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure SGS OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018 oppure EMAS" sono attribuiti 2 punti, 1 per ciascuna certificazione posseduta dal concorrente.

Si chiede di chiarire a quale certificazione venga attribuito punteggio, ovvero se la seguente interpretazione sia corretta:

- possesso di certificazione S.G.Ambientale (14000 o Emas) 1 punto

- possesso di certificazione SGS (OHSAS o 45001) 1 punto

per totali 2 punti.

Risposta n. 8

La interpretazione è corretta, ma il punteggio massimo indicato a fronte del parametro A2 Certificazioni del concorrente, prevede anche un punto in caso di possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare.

Quesito n. 9

All'art. 11 del disciplinare di gara viene indicato quale importo della cauzione da presentare € 8.548,03 pari al 0,50% del valore stimato dell'appalto. Chiediamo conferma che trattasi di refuso. Chiediamo quindi di confermare che l'importo di cui si parla è pari all'1% del valore stimato dell'appalto, comprensivo degli oneri della sicurezza pari ad?. 1.709.607,10 quindi l'importo della cauzione è pari ad €. 17.096,07 salvo le eventuali ulteriori riduzioni previste dall'art. 93 comma 7 del D.Lgs 50/2016.

Risposta n. 9

La cauzione provvisoria richiesta è già stata calcolata con la riduzione art. 93 comma 7, considerato che la Certificazione SGQ ISO 9001 è obbligatoria per la partecipazione (requisiti tecnici e professionali 9.2.3.a), ed inoltre è stato inserita la previsione del DL Semplificazioni (Legge 120/2020), che dimezza la percentuale richiesta, si invita a rileggere il disciplinare :

*Si precisa che l'importo delle cauzioni **si considera già ridotto del 50%**, come da Legge 120 dell'11 Settembre 2020 e come altresì previsto per gli operatori in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, in quanto il possesso della certificazione di qualità è condizione di partecipazione alla presente procedura.*

Quesito n. 10

1) Attualmente i pasti destinati al comune di Chieve dove vengono prodotti?

2) In merito alla Clausola sociale, l'addetta presente per l'appalto del Comune di Chieve viene pagata direttamente dal Comune o dalla Ditta che gestisce l'appalto? In caso di subentro, chi continuerà a pagarla? Chiediamo inoltre il costo orario per il ruolo svolto da questa addetta

3) e' possibile avere una sorta di indirizzi degli anziani che usufruiscono del pasto a domicilio? questo dato ci è utile per una miglior valutazione nella nostra offerta tecnica in merito alla preparazione e al trasporto dei pasti

Risposta n. 10

- 1) nelle cucine dell'attuale gestore
- 2) si tratta di dipendente comunale quindi è stipendiata dal Comune e tale resterà, come descritto nell'ultimo capoverso dell'art. 10 del disciplinare di gara.
- 3) No, trattasi di dati sensibili, sconosciuti anche a codesta CUC come giusto che sia. L'aggiudicatario della gara, in collaborazione con i Comuni che avranno tale servizio, avrà corretta informazione in merito.

Quesito n. 11

è possibile avere il dettaglio diviso , per ogni singolo comune , dell'importo del costo della manodopera di euro 854.803,55 con l'indicazione delle ore e del costo orario per ogni persona e per singolo comune.

Tale ns richiesta è dovuta al fatto che utilizzando i dati a Voi indicati nelle tabelle dei singoli comuni e i costi delle tabelle ministeriali indicate non ci quadrano gli importi. Ci chiediamo se per caso in tali costi, oltre al personale indicato, sono stati considerati i costi e le ore di personale non presente costantemente in struttura come ad es. ispettore, tecnologhe, dietiste, ecc.

Risposta n. 11

Il costo della manodopera è stato stimato. La percentuale applicata per questa stima è stata del 50% del valore totale, tale stima contiene anche le ore indirette.

Di conseguenza, lo stesso calcolo è stato stimato per ogni singolo Comune partendo dal singolo valore di gara che è riscontrabile nell'Allegato 1.

Resta inteso che è onere del Concorrente dichiarare i propri costi di manodopera in fase di offerta economica.

Quesito n. 12

In riferimento alla clausola del disciplinare di gara denominata "Allocazione del rischio COVID-19" e premesso che è onere della Stazione Appaltante stimare congruamente la base d'asta affinché possa soddisfare tutte le voci di costo riconducibili all'appalto, si chiede a codesta Amministrazione:

- in quanto economicamente siano stati stimati, in seno alla base d'asta, i maggiori costi ipotetici derivanti da COVID 19 che si dovrebbe assumere l'Operatore Economico, osservato, non per ultimo la attuale pandemia in corso;
- che incidenza economica ha considerato, codesta rispettabile Amministrazione, sempre in relazione al rischio derivante da COVID 19, sugli oneri da interferenze."

Risposta n. 12

Allo stato attuale, non è possibile effettuare una stima analitica dei costi. E' onere dei partecipanti valutare compiutamente tali variabili.

Quesito n. 13

- 1) Al punto A2 dell'offerta tecnica è indicato di "allegare copia conforme delle certificazioni possedute a sostegno del possesso". Si chiede se le copie conformi siano da allegare alla busta amministrativa o alla busta tecnica. In caso di inserimento nella busta tecnica, è possibile inviarle in un file pdf separato da quello dell'offerta tecnica, ovvero fuori dalle 16 pagine?
- 2) Per l'appalto del Comune di Cremosano, confermate il personale indicato nella documentazione di gara? C'è qualche addetta alla somministrazione che non viene indicata nel prospetto del personale?

Risposta n. 13

- 1) Le copie delle Certificazioni possedute a sostegno del possesso allegate alla Busta Amministrativa - per ottemperare alla punto A2 dell'Offerta tecnica, specificate di possederle e segnalate che le avete incluse in busta amministrativa.
- 2) Confermiamo che le figure sono quelle indicate nella tabella del personale che ci è stato fornito - N.B. si veda il miglior dettaglio evidenziato nel quesito 5 punto 2)

NOTA A FAVORE DI TUTTI:

Un concorrente ha chiesto la disponibilità dei file delle planimetrie di ogni comune, in formato DWG.

Ne abbiamo fatto formale richiesta, tuttavia solo Pizzighettone e Chieve ne sono provvisti.

Abbiamo provveduto a caricarle nelle cartelle dei rispettivi Comuni, a cui potete accedere dai link riportati in fondo al disciplinare (gli stessi in cui avete trovato i capitolati prestazionali specifici).

Quesito n. 14

- 3) Facendo riferimento all'allegato dell'offerta economica modello 4, siamo a chiedere conferma che i prezzi indicati per ogni comune:€4.6 - €3.9 - €4.42 - €4.13 sono comprensivi degli oneri non soggetti a ribasso e che quindi gli oneri della sicurezza da sottrarre perche' non soggetti a ribasso sono i seguenti: pizzighettone 0.0460 - vailate 0.0390 - cremosano 0.0442 - chieve 0.0413

Risposta n. 14

Confermiamo.

		Pasti	Prezzo Base d'asta	Oneri Sicurezza	Importo negoziabile
Importo complessivo appalto	pizzighettone	95844	€ 4,60	€ 0,0460	€ 4,5540
	vailate	138740	€ 3,90	€ 0,0390	€ 3,8610
	cremosano	83493	€ 4,42	€ 0,0442	€ 4,3758
-	chieve	86828	€ 4,13	€ 0,0413	€ 4,0887
				€ 17.096,07	

Quesito n. 15

siamo a chiedere se le merende richieste per i bambini di Chieve debbano essere ricomprese nel costo del pasti di € 4,13.

Risposta n. 15

La soluzione delle merende per Chieve (ALLEGATO 2 - SCHEDA TECNICA MIGLIORIE 4 Mense - D4) è una delle migliorie tecniche da valutarsi in OEPV, pertanto come prevede il Codice Appalti, tutte le proposte in offerta tecnica sono sempre ricomprese nell'offerta economica, e quindi nei corrispettivi del contratto.

Sarà il concorrente, in base alle proprie analisi economiche, ad elaborare la propria proposta tecnica ed economica.