



**Area Istruzione, Cultura e Demografico
Servizio Istruzione e Scolastico**

Piazza Indipendenza, 1 - 33010 Feletto Umberto (UD)
ufficio.cultura@comune.tavagnacco.ud.it
tel. 0432.577326 / 300
www.comune.tavagnacco.ud.it

**FREQUENTLY ASKED QUESTIONS E CHIARIMENTI (1)
AGGIORNAMENTO AL 21.11.2022**

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI TAVAGNACCO PER IL PERIODO GENNAIO 2023 - AGOSTO 2024. CIG 94136440C8

Ai sensi del punto 3.2 del disciplinare di affidamento del servizio sopra richiamato e premesso che vanno tenuti in considerazione i documenti inviati con la richiesta di offerta, si precisa quanto segue:

DOMANDE (D) e RISPOSTE (R)

- I. D. 1)** Con riferimento all'art.19.1 – Criterio 2.1 del Disciplinare di gara, viene richiesto di dichiarare le percentuali migliorative relative all'offerta dei prodotti colorando le caselle della Tabella 1 del file "Schema di offerta tecnica - Modello 5". Si chiede conferma che, colorando le caselle relative alle Materie Prime con caratteristica agricoltura sociale (in colore giallo secondo la legenda), queste saranno considerate unicamente con tale caratteristica e non anche biologiche.
- D. 2)** Con riferimento all'art.19.1 – Criterio 2.1 del Disciplinare di gara, viene richiesto di dichiarare le percentuali migliorative relative all'offerta dei prodotti colorando le caselle della Tabella 1 del file "Schema di offerta tecnica - Modello 5". Si chiede conferma che per la Materia Prima "CARNE BOVINA BIO – IGP", la derrata possa essere alternativamente o biologica o IGP.
- D. 3)** Con riferimento all'art.19.1 – Criterio 2.1.4 del Disciplinare di gara, si chiede conferma che i contratti preliminari richiesti siano quelli stipulati con:
- i fornitori per quanto riguarda i prodotti di origine nazionale
 - con i produttori per i prodotti a km zero.
- R. 1)** Con riferimento al criterio di valutazione 2.1 dell'art. 19 del Disciplinare, si conferma che nella tabella 2 del file "Schema di offerta tecnica – modello 5" le materie prime con caratteristica agricoltura sociale saranno considerate unicamente con tale caratteristica. Si precisa anche che nella proposta di percentuale d'incremento, la colonna Materie Prime significa che, la proposta delle derrate migliorative deve sempre possedere la caratteristica migliorativa riportata nella colonna materie prime. Peraltro, qualora la proposta del concorrente riguardi derrate con caratteristiche migliorative, quali, ad esempio DOP/IGP/Agricoltura Sociale non biologici, è possibile compilare l'ulteriore riga (Frutta) con l'indicazione della caratteristica migliorativa utilizzando i colori della legenda. Anche in caso di utilizzo di righe aggiuntive le categorie merceologiche devono essere solo quelle previste in tabella n. 2. La percentuale complessiva delle diverse righe per la medesima categoria (es. frutta) non deve superare il 100 % complessivo.
- A solo titolo di esempio si riporta un caso di compilazione di parte della tabella dove, nella categoria frutta, viene offerta, oltre alla parte obbligatoria da CAM, dalla Lista merceologica (Allegato 5 al Capitolato) e dal D.M. del 18.12.2017, un ulteriore 10% di frutta biologica, il

Responsabile del procedimento:

dott. Pierantonio Marcato - tel. 0432.577326

p.marcato@comune.tavagnacco.ud.it

Per informazioni rivolgersi a: dott.ssa Elena Pecile

tel. 0432-577300 –

ufficio.cultura@comune.tavagnacco.ud.it

10% di frutta convenzionale DOP/IGP/AQUA e il 10% di frutta convenzionale proveniente da fattoria sociale.

Materie prime	10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%	100%
Frutto BIO										
Frutta	///	///	///	///	///	///	///	///		

R. 2) Con riferimento al criterio di valutazione 2.1 dell'art. 19 del Disciplinare, si conferma che nella tabella 2 del file "Schema di offerta tecnica – modello 5" la Materia Prima "CARNE BOVINA BIO -IGP" è da considerarsi alternativamente come biologica o IGP [cfr CAM lettera C) Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado). Requisiti degli alimenti: carne bovina]

R. 3) Con riferimento al criterio di valutazione 2.1.4 dell'art. 19 del Disciplinare, si precisa che devono essere allegati i contratti con tutti i produttori che vengono inseriti nella Tabella 3 relativamente ai prodotti, biologici o altrimenti qualificati, offerti e che devono possedere quanto previsto ai punti 3 e 4 dell'Allegato "Modello 5 Offerta Tecnica".

II. D. in riferimento al requisito richiesto al punto 8.3. c) del Vs. disciplinare di gara "Esecuzione negli ultimi 3 anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara dei seguenti servizi analoghi: il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo triennio 01.11.2019 - 31.10.2022 servizi analoghi a quelli del presente appalto di importo complessivo minimo pari a €. 1.000.000,00. Si precisa che il l'attestato di buon esito dei ns. Clienti non riporta esattamente il periodo da Voi indicato ma l'anno scolastico che decorre da settembre a giugno di ogni anno. Si chiede conferma se il requisito richiesto è ritenuto comunque soddisfatto se nell'Attestazione di Buon Esito del ns. Cliente venga indicato il fatturato degli anni scolastici 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022?

R. Il fatturato riferito al periodo **ultimo triennio 01.11.2019 - 31.10.2022** è comunque un requisito complessivo ed è stato così strutturato tenendo conto che il servizio che si sta appaltando è comprensivo dei pasti erogati in occasione dei centri estivi, ad anno scolastico concluso.

III. D: 1) Con riferimento al criterio di valutazione 7.1 si chiede conferma che per la scuola primaria e secondaria non sono previste obbligatoriamente spuntini e merende e che tale proposta sia eventualmente da considerarsi una miglioria.

2) Con riferimento all'allegato B2. Menu, relativamente alla scuola dell'infanzia, si chiede conferma che la frutta fresca sia da somministrare solo come spuntino e non a pranzo.

3) Con riferimento all'allegato B2. Menu, relativamente alle scuole primaria e secondaria, si chiede conferma che la frutta fresca sia da somministrare solo a pranzo e non è previsto lo spuntino (eventualmente da proporre come miglioria).

R: 1) Con riferimento al criterio di valutazione 7.1, si specifica che per la scuola primaria e secondaria lo spuntino del mattino è previsto obbligatoriamente per tutti coloro che frequentano il servizio di ristorazione. Non è prevista merenda del pomeriggio. Pertanto non viene considerata miglioria.

2) Con riferimento al menu allegato B2, si specifica che per la scuola dell'infanzia la frutta fresca è prevista, come da menu: come spuntino del mattino e a fine pasto, quindi anche a pranzo.

3) Con riferimento al menu allegato B2, si specifica che per la scuola primaria e secondaria la frutta fresca viene somministrata sia come spuntino che a pranzo per tutti coloro che frequentano il servizio di ristorazione. Pertanto non viene considerata miglioria.

IV. D.1) Con riferimento all'art.19.1 – Criterio 2.1 del Disciplinare di gara, viene richiesto di dichiarare le percentuali migliorative relative all'offerta dei prodotti colorando le caselle della Tabella 1 del file "Schema di offerta tecnica - Modello 5". Si chiede conferma che, colorando le caselle relative alle Materie Prime con caratteristica agricoltura sociale (in colore giallo secondo la legenda), queste saranno considerate unicamente con tale caratteristica e non anche biologiche.

D. 2) Con riferimento all'art.19.1 – Criterio 2.1 del Disciplinare di gara, viene richiesto di dichiarare le percentuali migliorative relative all'offerta dei prodotti colorando le caselle della Tabella 1 del file "Schema di offerta tecnica - Modello 5". Si chiede conferma che per la Materia Prima "CARNE BOVINA BIO – IGP", la derrata possa essere alternativamente o biologica o IGP.

D. 3) Con riferimento all'art.19.1 – Criterio 2.1.4 del Disciplinare di gara, si chiede conferma che i contratti preliminari richiesti siano quelli stipulati con:

- i fornitori per quanto riguarda i prodotti di origine nazionale
- con i produttori per i prodotti a km zero.

D. 4) Con riferimento al criterio di valutazione 7.1 si chiede conferma che per la scuola primaria e secondaria non sono previste obbligatoriamente spuntini e merende e che tale proposta sia eventualmente da considerarsi una miglioria.

D. 5) Con riferimento all'allegato B2. Menu, relativamente alla scuola dell'infanzia, si chiede conferma che la frutta fresca sia da somministrare solo come spuntino e non a pranzo.

D. 6) Con riferimento all'allegato B2. Menu, relativamente alle scuole primaria e secondaria, si chiede conferma che la frutta fresca sia da somministrare solo a pranzo e non è previsto lo spuntino (eventualmente da proporre come miglioria).

R: per le risposte alle domande 1-2-3 vedasi risposte di cui al precedente punto I.

Per le risposte alle domande 4, 5 e 6 vedasi risposte di cui al precedente punto III.

D. 6) "con riferimento all'Art.19.1 – Criterio 7.2 del Disciplinare di gara, si chiede conferma che la somministrazione delle spremute di arancia a fine pasto sia in sostituzione della frutta fresca prevista a pranzo"

R. 6) No, la spremuta di arancia è prevista in aggiunta.

V. D: Si chiede se lo spuntino durante l'intervallo scolastico del mattino debba essere fornito agli alunni di tutte le scuole e quindi a quelli delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e della scuola secondaria? Si chiedono gli orari di somministrazione delle merende per varie tipologie di scuole.

R: Vedasi risposte di cui al precedente punto III.

Gli orari di somministrazione delle merende variano in funzione dell'ordine scolastico e dell'orario scolastico dei vari plessi, indicativamente tra le 10.00 e le 11.00.

VI. D. È corretto intendere che le tabelle da Nr. 1 a 8, presenti nel Modello 5 Offerta Tecnica, non rientrino nel conteggio delle 20 pagine totali indicate per la relazione tecnica all'art. 17 del Disciplinare di gara;

R. Le tabelle rientrano nel conteggio delle 20 pagine totali.

D. In riferimento alle differenze tra la tabella dei criteri di aggiudicazione all'articolo 19 del Disciplinare e i punti indicati nel Modello 5 Offerta tecnica, è corretto intendere che sono da considerare come refusi:

- le richieste di sviluppo punti "3.3 Proposta alimentare per la produzione delle diete speciali di carattere sanitaria" e "5.1 Sistemi di elaborazione dati per il monitoraggio: Il concorrente deve illustrare la proposta di un sistema informativo di acquisizione e condivisione dati per la rilevazione quali/quantitativa degli approvvigionamenti alimentari e dei consumi dei pasti

somministrati (carico/scarico derrate e collegamento con pasti).", in quanto non presenti all'interno del modello 5 Offerta tecnica;

- l'indicazione del criterio con numerazione "4.5 Strumenti di monitoraggio: Il concorrente deve descrivere gli strumenti di verifica forniti all'A.C. per il monitoraggio di quanto descritto nei precedenti punti 4.7,4.2,4.3 e 4.4."

R: Il Modello 5 Offerta tecnica è "preferibilmente" da utilizzarsi: i criteri/subcriteri indicati nel disciplinare vanno considerati come tassativi, in quanto oggetto di valutazione e di attribuzione di punteggi per ciascun criterio/sub criterio. Va pertanto adeguato il modello 5 offerta tecnica con quanto indicato al paragrafo 19.1 del disciplinare di gara.

VII. D: 1) si chiede di confermare che la formula utilizzata per l'attribuzione del punteggio economico è un'interpolazione lineare come indicato nel disciplinare a pag. 35, e non quanto riportato a pag.11 del progetto del servizio (proporzionalità inversa).

R: La formula riportata nel progetto è la medesima formula di cui al paragrafo 19.3 del disciplinare di gara, ancorchè esplicitata nel disciplinare utilizzando gli acronimi di cui alle Linee Guida n. 2, di attuazione del d.lgs. 18.04.2016, n. 50, recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa" e adattata (per l'offerta espressa a mezzo "sconto" e quindi intesa a rialzo) alla denominazione "Proporzionale vs. migliore" alla stessa attribuita dal portale E – appaltiFVG e riportata nel documento denominato "Piattaforma eProcurement eAppaltiFVG Impostazione e svolgimento gare telematiche", disponibile sul portale eAppaltiFVG.

D. 2) Per una corretta valutazione dell'offerta economica si chiede il numero totale dei pasti annuali.

R. Il numero indicativo dei pasti per l'intera durata dell'appalto, come riportati nell'art. 5 del Capitolato, è stato stimato in 219.000. Indicativamente i pasti annuali sono stimati in 136.050.

D. 3) Si chiede il numero delle settimane lavorate annue per ogni singola tipologia di utenza (infanzia, primaria, secondaria, centri estivi).

R. Si fa riferimento al calendario regionale FVG. Per quanto riguarda i centri estivi: 9 settimane (primaria) e 7 settimane (infanzia).

VIII. D. si chiede di conoscere il prezzo attuale

R. il prezzo attuale è pari a € 5,48 IVA esclusa.

IX. D: si chiede conferma che per la partecipazione alla procedura non è necessario produrre il "PASSOE"; questo in quanto accedendo al sito ANAC e digitando il CIG della gara il risultato è "il CIG indicato non è gestito dal sistema AVCpass". Risulta invece valido per la generazione del contributo di gara.

R. La gara è esclusa dall'acquisizione obbligatoria dei requisiti ai fini AVCpass e il passOE non è richiesto dal disciplinare di affidamento.

X. D: si chiede se in luogo del modello F23 che attesta l'avvenuto versamento dell'imposta di bollo inerente la domanda di partecipazione di € 16,00, è possibile inserire dichiarazione contenente numero seriale e copia di una marca da bollo di € 16,00.

R: Al fine di legare univocamente (con indicazione del CIG) l'assolvimento dell'imposta di bollo alla gara in oggetto, va presentato il modello F23 quietanzato, come da indicazioni fornite al paragrafo 16.1 del Disciplinare di Gara.