



Comune di
Trezzano sul Naviglio

PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI TREZZANO SUL NAVIGLIO. PERIODO: 01/07/2024 - 30/06/2029. **CIG: B0ACFD79A0**

RISPOSTE A RICHIESTE DI CHIARIMENTI AL 13/03/2024

QUESITI

- 1) Con riferimento al requisito di capacità economica e finanziaria richiesto al punto 6.2 del disciplinare di gara, non essendo ancora stato chiuso e approvato il bilancio 2023, siamo a chiedere conferma che a comprova possano essere utilizzati i bilanci d'esercizio degli anni 2020-2021-2022;
- 2) Con riferimento al requisito di capacità tecnica e professionale richiesto al punto 6.3 del disciplinare di gara, "esecuzione negli ultimi tre anni di almeno 1 servizio..." per ultimi tre anni è da intendersi 2020-2021-2022 o 2021-2022-2023?
- 3) Con riferimento alla garanzia provvisoria richiesta al punto n. 10 del disciplinare di gara in merito alle riduzioni dell'importo della garanzia chiediamo, essendo in possesso della certificazione UNI EN ISO 14001, se tale importo possa essere ridotto di un ulteriore 20% come previsto dall'art.106 comma 8 del nuovo codice;
- 4) Si richiede se il piano di riassorbimento debba essere inserito nella zip con l'offerta tecnica o in quella economica;
- 5) Si richiede se sono presenti doppi turni di distribuzione, in caso affermativo si richiede presso quali scuole e con quali orari;
- 6) Si richiede se sono presenti erogatori di acqua sui refettori. In caso affermativo quanti sono e presso quali scuole;
- 7) Si richiede se sono presenti lavastoviglie sui plessi di distribuzione;
- 8) Si richiede se sia a carico della ditta la fornitura di tutta la dotazione iniziale delle gastronomie, stoviglie, pentole, mestoli ed utensili necessari al nuovo centro cottura;
- 9) Si richiede se sono previste all'esterno del nuovo centro cottura le colonnine per la ricarica di automezzi elettrici e nel caso quante sono;
- 10) Si richiedono le planimetrie del centro cottura e dei plessi scolastici al fine di poter rispondere in modo più compiuto alle migliorie premiate nel progetto;

- 11) Si richiede l'indirizzo esatto del centro cottura comunale al fine della predisposizione del piano trasporti;
- 12) Si richiede se siano presenti le spese di pubblicità e a quanto ammontano;
- 13) Si richiede la possibilità di effettuare un sopralluogo almeno presso i refettori più grandi o di avere un report fotografico dei refettori e dei locali annessi (lavaggi, spogliatoi..etc);
- 14) Da una verifica sulla base d'asta risulta una discrepanza tra quanto indicato nella tabella 1 dell'art.3 del disciplinare di gara e il risultato della moltiplicazione dei pasti presenti nel modello offerta economica per i relativi prezzi.
Si richiede pertanto quale sia la base d'asta da tenere in considerazione;
- 15) Con riferimento all'attività di prenotazione pasti, si richiede se sia in uso attualmente un apposito software gestito dalla ditta attuale e quale sia il nome del software;
- 16) Si richiede inoltre se sia necessario inviare periodicamente al Comune l'elenco nominativo degli alunni che hanno fruito della mensa, oppure se la rilevazione non debba essere nominativa, ad eccezione degli utenti aventi dieta.

RISPOSTE

- 1) Per il requisito di capacità economica e finanziaria si conferma la presentazione dei bilanci degli anni 2020 – 2021 – 2022;
- 2) Per il requisito di capacità tecnico professionale è da intendersi 2021 – 2022 – 2023;
- 3) Con riferimento alla garanzia provvisoria vale quanto riportato all'art. 106 del Codice degli appalti;
- 4) Il piano di riassorbimento deve essere inserito nell'offerta tecnica;
- 5) Non sono previsti doppi turni;
- 6) Gli erogatori sono presenti in tutti e 12 i plessi scolastici + 1 erogatore in sala consiliare;
- 7) Le lavastoviglie sono presenti in tutti i plessi scolastici;
- 8) Si conferma;
- 9) Non sono previste;
- 10) Verranno pubblicate nella "documentazione di gara" non appena disponibili;
- 11) L'indirizzo del centro cottura comunale è Via Concordia n. 2;
- 12) Non sono previste spese di pubblicità;

- 13) Presentare richiesta indicando un paio di date;
- 14) La base d'asta da tenere in considerazione è pari a Euro 8.117.920,00. Si conferma il costo unitario per le singole utenze.
- 15) Attualmente non è in uso alcun software per la prenotazione dei pasti;
- 16) L'elenco di tutti gli alunni deve essere inviato mensilmente.

Trezzano sul Naviglio, 13/03/2024

RISPOSTE A RICHIESTE DI CHIARIMENTI AL 15/03/2024

QUESITI

- 1) Si chiede di specificare a quale utenza (asilo nido, infanzia, primaria e secondaria) corrispondano il numero dei pasti annuali (13349) indicato per i centri e oratori estivi nella tabella "pasti per altri utenti" all'Art. 9 del Capitolato Descrittivo Prestazionale;
- 2) Si chiede di specificare a quale utenza (asilo nido, infanzia, primaria e secondaria) corrispondano il numero delle merende annuali (48000) indicato per i post scuole e centri estivi nella tabella "pasti per altri utenti" all'Art. 9 del Capitolato Descrittivo Prestazionale. Si chiede inoltre di fornire, per le merende annuali, la suddivisione corretta per le diverse utenze;
- 3) Si chiede di confermare se la frutta indicata nelle specifiche tecniche relative ai "menù frutta" presenti all'interno dell'All. 04 - "Specifica tecnica relativa ai menù per ciascuna tipologia di utenti" è da somministrare sia per il pranzo che per la merenda. Qualora il frutto si differenziasse tra pranzo e merenda si richiede l'indicazione dei frutti specifici da somministrare.

RISPOSTE

- 1) I centri estivi comunali contemplano gli alunni di ogni ordine e grado (escluso il nido);
- 2) Per le merende si rimanda al punto 1)
A titolo puramente indicativo il servizio di post scuola edizione 2023 ha visto:
 - n. 86 iscritti per l'infanzia
 - n. 119 iscritti per la primaria;
- 3) La frutta è da somministrare durante il pranzo.

Trezzano sul Naviglio, 15/03/2024

RISPOSTE A RICHIESTE DI CHIARIMENTI AL 20/03/2024

QUESITI

- 1) In riferimento al chiarimento n. 14 relativamente alla base d'asta si richiede a codesta Spettabile Amministrazione di ripubblicare il modello "offerta economica" o di indicare il numero di pasti da modificare al suo interno al fine di rendere univoca l'offerta per tutti i partecipanti;
- 2) Si richiede se è stata ipotizzata la data per la consegna dei locali del centro cottura;
- 3) Si richiede la suddivisione dei pasti giornalieri per ogni plesso scolastico;
- 4) Si richiede l'orario di somministrazione pasti per i Nidi;
- 5) Si chiede la planimetria del centro cottura (possibilmente in dwg) arredato con le attrezzature previste all'allegato 01 in base all'ipotesi studiata da codesta spettabile amministrazione. Questo per consentire ai partecipanti di capire la dislocazione di attrezzature, allacci, scarichi, aspirazioni ecc.. al fine di studiare eventuali proposte migliorative in risposta al criterio C.a.;
- 6) Si chiede conferma che tutte le predisposizioni per l'installazione dei macchinari e delle attrezzature richiamate nell'allegato 1 siano state già previste dalla Vostra Amministrazione e pertanto non a carico della ditta aggiudicataria;
- 7) Si segnala una discrepanza nella somma dei punteggi del criterio di valutazione A2 ORGANIZZAZIONE DEL CICLO PRODUTTIVO NELLA FASE DEFINITIVA, la cui somma totale risulta essere 10 punti anziché 12. La discrepanza è data dall'assenza del sub-criterio relativo al minor tempo di percorrenza tra la cucina e l'ultimo terminale di consumo (2pt). Si chiede cortesemente la pubblicazione della griglia dei punteggi corretta;
- 8) Si chiede la verifica dell'importo a base d'asta in quanto non risulta coerente con la moltiplicazione, ovvero: utenza A1 n. 1.296.820 pasti/quinquennio moltiplicato per €/pasto 5,90 = €7.651.238,00 + utenza A2 n. 71.565 pasti/quinquennio moltiplicato per €/pasto 6,37 = € 455.869,05 + utenza A3 n. 5.995 pasti/quinquennio moltiplicato per €/pasto 6,13 = € 36.749,35 per un totale complessivo pari ad € 8.143.856,40 e non € 8.117.920,00 come da vostro riscontro al quesito n. 14 del 13/03/2024;
- 9) L'allegato 1 "Specifiche tecniche attrezzature" riporta, per ciascuna attrezzatura, un codice modello che identifica uno specifico marchio. Si chiede di confermare la possibilità di offrire attrezzature di marchi differenti con caratteristiche medesime e/o migliorative;

RISPOSTE

- 1) Fare riferimento al disciplinare corretto pubblicato;
- 2) Al momento non è stata ipotizzata alcuna data;
- 3) Fare riferimento all'art. 9 del Capitolato, considerando che in media il numero di giorni di frequenza sono 191 per le scuole dell'infanzia e 171 per le scuole primarie e secondarie di 1° grado;

4) L'orario di somministrazione è alle ore 11:00;

5) Relativamente al centro cottura c/o la scuola media Cucciniello, lo stesso è tutt'ora in fase di cantierizzazione. Si comunica che il progetto approvato è in fase di variante non essenziale e pertanto attualmente non disponibile nella forma aggiornata.

6) Si conferma;

7) Trattasi di refuso. Il punteggio dell'elemento A.1.b è pari a 4 e non a 2. Pertanto il punteggio complessivo del punto A.1 è pari a 10.

Si precisa altresì che il punteggio complessivo del punto A.2 è pari a 29.

8) A causa di alcune incongruenze riscontrate, il disciplinare già pubblicato è stato sostituito con un nuovo disciplinare al quale si rimanda;

9) Si conferma che possono essere offerte attrezzature equivalenti con caratteristiche medesime e/o migliorative.

Trezzano sul Naviglio, 20/03/2024

RISPOSTE A RICHIESTE DI CHIARIMENTI AL 28/03/2024

QUESITI

1) Si chiede di conoscere la data presunta di fine lavori del centro cottura al fine di poter ipotizzare in maniera congrua i costi di gestione del servizio transitorio rispetto al definitivo;

2) Si chiede evidenza del lay-out attrezzature prescrittive ove si evinca il posizionamento ipotizzato delle stesse al fine di poter presentare un'offerta integrativa coerente con la disposizione già prefissata;

3) In riferimento all'articolo 3.2 del disciplinare, laddove espresso "Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano gli indici dei prezzi al consumo elaborati dall'ISTAT (Art. 60 comma 3 lett. b del D.Lgs 3/2023).

Si chiede di confermare che la percentuale del 5% abbia come periodo di calcolo l'intera durata del rapporto contrattuale e, quindi, ad esempio:

- 1° anno prezzo di aggiudicazione;
- 2° anno inflazione maturata nei primi 12 di servizio 4% = nessuna revisione per il secondo anno;
- 3° anno inflazione maturata dal 12° al 24° mese di servizio 3%. Considerato il 4% maturato nei primi 12 mesi di servizio, che si aggiunge al 3% maturato dal 12° al 24° mese, la sommatoria restituisce un indice inflattivo totale pari al 7%; Pertanto verrà riconosciuto all'appaltatore una revisione pari al 2% (nella misura dell'80% della variazione) con decorrenza dal 25° mese;

4) Con riferimento al titolo di studio di cui al criterio di valutazione A.2. C si chiede conferma che la laurea conseguita con vecchio ordinamento è equiparata al diploma di laurea magistrale;

5) in riferimento alla faq n. 5 del 20/03/24 e relativa risposta, si rappresenta la necessità di avere la planimetria del centro cottura informato dwg completa di destinazioni d'uso dei locali e lay-out delle attrezzature. Tale informazione si rende necessaria al fine di una corretta valutazione delle proposte migliorative in risposta al criterio C.A.;

6) Si segnala che il file dvg da voi pubblicato contenente la planimetria del plesso scolastico Papa Giovanni XXIII risulta danneggiato. Si chiede pertanto la pubblicazione del file ripristinato e consultabile;

7) in riferimento alla Vostra risposta al quesito n°14 del 13.3.2023, si rileva una ulteriore discrepanza rispetto al valore di base d'asta. In particolare:

a. pasti annui ristorazione scolastica, dei centri estivi, del personale scolastico, dei dipendenti comunali = $n^{\circ} 259.364 \times \text{€ } 5,91 = \text{€ } 1.532.841,24 \times 5 \text{ anni} = \text{€ } 7.664.206,20$;

b. pasti annui utenti asilo nido = $n^{\circ} 14.313 \times \text{€ } 6,38 = \text{€ } 91.316,94 \times 5 \text{ anni} = \text{€ } 456.584,70$;

c. pasti annui utenti servizio a domicilio = $n^{\circ} 1.199 \times \text{€ } 6,14 = \text{€ } 7.361,86 \times 5 \text{ anni} = \text{€ } 36.809,30$ totale quinquennio (a+b+c) = $\text{€ } 8.157.600,20$ rispetto al valore da chiarimento indicato di $\text{€ } 8.117.920,00$.

Si chiede cortesemente di chiarire;

8) n riferimento all'Allegato n°4 "Relazione Tecnica e Criteri di Valutazione", si riscontra una incongruenza rispetto al totale dei punteggi complessivi riferiti all'offerta tecnica; in particolare risultano n°78 punti rispetto ai n°80 previsti ed incongruenze rispetto ai subtotali dei sottocriteri.

Si chiede cortesemente di chiarire indicando inequivocabilmente i punteggi relativi;

9) È corretto intendere, come indicato nell'allegato 4 RELAZIONE TECNICA E CRITERI DI VALUTAZIONE punto B - Soluzioni migliorative della qualità delle derrate alimentari, che verranno valutate esclusivamente le tipologie delle derrate presenti in menù?

10) È corretto intendere che il servizio per le scuole secondaria è previsto da lunedì a venerdì?

11) L'art 28 – Struttura dei menù per le diverse utenze recita Spuntino di metà mattina per le scuole d'Infanzia e le scuole Primarie Un bicchiere di latte o di the da erogare assieme a fette biscottate, biscotti, grissini, crackers, a cura del personale scolastico, nell'arco temporale compreso tra le ore 10,15 e le ore 11,00 mentre l'Art. 85 – Prezzo del pasto recita.....Si precisa che lo spuntino per le scuola d'Infanzia da erogare a metà mattina (latte o the) è compreso nei rispettivi prezzi del pasto. E' corretto quindi intendere che lo spuntino di metà mattina sia solo per le SCUOLE INFANZIA?

12) Specifica dei pasti giorno e di eventuali doppi turni su ogni plesso;

13) Specifica dei turni relativi ad ogni plesso;

14) Specifica n° linee self per ogni plesso e n° asm per linea;

15) Specifica adiacenza sc. primaria Filippo Turati e Comune (entrambi hanno il medesimo indirizzo - no trasporto?)

16) Specifica n° merende post scuola;

RISPOSTE

1) La data presunta di fine lavori è il 30/06/2024;

2) Si rimanda alla planimetria "tav. 10A layout attrezzature" pubblicata nella "documentazione di gara";

3) A norma del Codice la revisione del prezzo si applica "Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo...". Chiarito ciò la revisione si applica al prezzo vigente al momento della richiesta di revisione;

4) Affermativo. La laurea conseguita con vecchio ordinamento è equiparata al diploma di laurea magistrale;

5) Si rimanda alla planimetria "tav. 10A layout attrezzature" pubblicata nella "documentazione di gara";

6) Abbiamo provveduto alla sostituzione, pertanto si rimanda alla planimetria del plesso Papa Giovanni XXIII disponibile nella sezione "Documentazione di gara";

7) Già chiarito nelle precedenti FAQ pubblicate;

8) Già chiarito nelle precedenti FAQ pubblicate;

9) E' corretto;

10) Non è corretto: il servizio per le scuole secondarie è previsto il lunedì ed il giovedì;

11) Lo spuntino di metà mattina interessa sia gli alunni dell'infanzia che gli alunni della primaria;

12) Circa 1.500 pasti/die;

13) No doppi turni;

14) Sono presenti n. 7 linee self tra primaria e secondaria;

15) Si conferma il trasporto; il nuovo centro cottura è ubicato in Via Concordia n. 2;

16) Il n. delle merende dipende dal numero di partecipanti al servizio di post scuola. Il dato giornaliero è molto variabile. Nello scorso anno scolastico sono state distribuite n. 25.500 merende;

Trezzano sul Naviglio, 28/03/2024

RISPOSTE A RICHIESTE DI CHIARIMENTI AL 29/03/2024

QUESITI

- 1) Si chiede dwg delle strutture interessate dal servizio;
- 2) Si chiede dwg di progetto del nuovo centro cottura nel quale venga riportato il layout ATTREZZATURE previsto a progetto;
- 3) Si chiede di specificare se il nuovo centro cottura ricadrà tra le attività soggette alla prevenzione incendi;
- 4) È corretto intendere che il pane debba essere somministrato anche agli utenti dell'asilo nido?
- 5) Si richiedono le grammature dello spuntino della mattina (latte o the da erogare insieme a fette biscottate, grissini, biscotti, crackers) previsto per gli utenti della scuola dell'infanzia e della scuola primaria;
- 6) È corretto intendere che, relativamente al punto B dei criteri di valutazione, verranno premiati i quantitativi offerti in più rispetto alle percentuali indicate nell'allegato 2 "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" - pagina 7?
- 7) In riferimento all'art. 9 del Capitolato "Dimensione dell'utenza in condizioni ordinarie", si richiede di avere puntuale indicazione per le singole utenze delle tabelle di pag. 13 e 14 del numero di giorni di servizio (ad es. 180 giorni/anno per scuola infanzia, 170 giorni/anno per scuola primaria, ecc) e del dettaglio dei giorni della settimana in cui si svolge il servizio (ad esempio lunedì, mercoledì o venerdì per rientri scuola secondaria). Tale informazione si rende necessaria al fine di poter determinare le numeriche di pasti giornalieri sulla base dei quali poter correttamente dimensionare la puntuale organizzazione del personale;
- 8) In riferimento all'Allegato 4 "Relazione tecnica e criteri di valutazione", Criterio D) altre soluzioni migliorative, al fine di poter corredare le migliorie proposte da progetto esecutivo, siamo a chiedere la pubblicazione del progetto esecutivo di ristrutturazione del Centro Cottura Comunale, con planimetria in formato DWG corredata delle indicazioni utili alla predisposizione di eventuali proposte migliorative;
- 9) Si segnalano delle discrepanze tra la tipologia/quantità di attrezzature elencate nell'all. 1 e l'elenco attrezzature riportato nel layout pubblicato in data odierna. A titolo esemplificativo e non esaustivo:
 - nell'all.1 nella zona cottura sono riportati un cuocipasta a gas ad 1 vasca e un cuocipasta elettrico a 2 vasche, mentre nel layout attrezzature è riportato un unico cuocipasta a gas a 2 vasche;
 - nell'all.1, nell'area lavaggio è indicata una lavastoviglie a capottina, mentre nel layout attrezzature è riportata una lavaoggetti elettrica a nastro. Stante quanto sopra, si chiede di indicare a quale dei due documenti attenersi (all. 1 al CSA oppure Tav.10A layout attrezzature) al fine di individuare correttamente le attrezzature prescrittive;
- 10) Considerato che il campo di caricamento dell'offerta tecnica all'interno della piattaforma Sintel prevede l'upload di una cartella zip di dimensione massima pari a 100mbyte come indicato nelle linee guida per l'utilizzo della piattaforma stessa, si chiede conferma che il limite di 20mbyte per ciascun file, indicato all'art. 13 del disciplinare di gara, sia da considerarsi un rifiuto;

RISPOSTE

- 1) si rimanda alle planimetrie disponibili pubblicate nella sezione "documentazione di gara";
- 2) Si rimanda alla planimetria disponibile del centro cottura .dwg pubblicata nella sezione "documentazione di gara ;
- 3) Il centro cottura è soggetto alla prevenzione incendi;
- 4) Come indicato all'art. 28 comma 5 del capitolato il pane deve essere somministrato anche agli utenti dell'asilo nido di età compresa tra 13 e 36 mesi (medi e grandi) grammatura gr. 30;
- 5) Le grammature di riferimento richieste sono indicate a pag. 48 dell'allegato n.05 "Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature degli ingredienti".
Con queste grammature unitarie:
Biscotto gr 5,6
Fetta biscottata gr 8,8
Crackers/grissini gr 6;
- 6) Si conferma;
- 7) Per le scuole dell'infanzia e delle primarie i giorni di servizio sono quelli indicati. Gli studenti della secondaria, rispetto ai 170 gg. di frequenza scolastica, utilizzano il servizio il lunedì ed il giovedì. Per i centri estivi comunali 50 gg. di attività dal lunedì al venerdì; gli oratori estivi 6/7 settimane usufruendo del servizio mensa solo 2/3 gg. alla settimana. Per i bambini del nido il servizio è erogato dal lunedì al venerdì per 200 gg., a cui aggiungere altri 20 gg. per il nido estivo;
- 8) Si rimanda alla planimetria disponibile del centro cottura .dwg pubblicata nella sezione "documentazione di gara";
- 9) Si conferma il riferimento dell'all.01 (specifiche tecniche attrezzature) del Capitolato descrittivo;
- 10) Si conferma la capacità del sistema di accettare cartelle zip inferiori ai 100 Mbyte. Tuttavia lo stesso manuale tecnico di Sintel consiglia, quando possibile, di non superare i 20 Mbyte per singolo file.

Trezzano sul Naviglio, 29/03/2024

RISPOSTE A RICHIESTE DI CHIARIMENTI AL 3/04/2024

QUESITI

1) Si richiede di quantificare il costo della tassa rifiuti della cucina comunale, spesa prevista a carico del gestore come indicato all'art. 18 del CSA;

2) In riferimento a quanto indicato nell'allegato 4 RELAZIONE TECNICA E CRITERI DI VALUTAZIONE punto..... A.2.g Monte ore settimanale e complessivo del personale impiegato nel servizio nell'intera durata contrattuale, specificando altresì il numero delle unità lavorative – i rispettivi livelli professionali – le funzioni attribuite – il monte ore giornaliero, settimanale annuale e complessivo nell'intera durata contrattuale.....al fine di elaborare in maniera puntuale il dato richiesto è indispensabile conoscere la data prevista per la consegna dei locali del centro cottura;

3) In riferimento a quanto indicato nell'allegato 4 RELAZIONE TECNICA E CRITERI DI VALUTAZIONE punto B - Soluzioni migliorative della qualità delle derrate alimentari, rispetto alla definizione di*Prodotti locali Per prodotto locale si deve intendere l'alimento tal quale o il prodotto trasformato, dalle materie prime caratterizzanti al prodotto finito, (es. yogurt - materia prima: latte) il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene in un raggio di 70 km dalla sede del Comune Trezzano sul Naviglio: Via IV Novembre, n.2 - 20090 Trezzano sul Naviglio (MI).*

E' corretto intendere che al fine della verifica del rispetto del raggio di 70 km venga indicato il luogo di origine della materia prima/produzione/trasformazione ad integrazione del vostro modello di esempio n. 1 di cui alla pagina 26 dell'allegato 4 come sotto riportato:

Tipologia prodotto: Prodotti convenzionali locali				
Prodotti locali convenzionali offerti	Prodotto sostituito	U.M.	Quantità complessiva nell'intera durata contrattuale secondo il processo indicato alla lettera e)	Luogo di origine materia prima /produzione/trasformazione
Pane	Pane	Kg		

RISPOSTE

1) Ogni anno vengono stabilite le tariffe Tari e le relative scadenze di pagamento; per il 2023 si rimanda alla Deliberazione di Consiglio Comunale n. 17 del 26/04/2023 disponibile sul sito istituzionale;

2) Alla data odierna non è ipotizzabile la data prevista per la consegna dei locali del centro cottura;

3) E' corretto aggiungere la colonna nella quale si indica la "zona" (es. Lomellina.. Oltrepò Pavese) di produzione/trasformazione della materia prima.

RISPOSTE A RICHIESTE DI CHIARIMENTI AL 8/04/2024

QUESITI

1) Con riferimento alla griglia punteggi, con riferimento al criterio B, siamo a chiedere se il calcolo della quantità in peso di derrate necessarie per raggiungere il punteggio premiante, debba essere comprensivo dello spuntino di metà mattina. In caso affermativo, chiediamo la relativa suddivisione giornaliera nel menù.

2) Si chiede inoltre se i calcoli siano comprensivi di tutte le fasce di utenza (nido, infanzia, primaria, secondaria, domiciliari e dipendenti comunali). In caso siano compresi i menù dei dipendenti comunali, si chiede di definire la % di scelta dei singoli piatti.

3) Si chiede di esplicitare le seguenti ricette presenti nel menù dei dipendenti comunali:

- Involtini di prosciutto e formaggio
- Tagliata di vitello al rosmarino
- Petto di pollo ai funghi
- Minestra di patate e sedano
- Pasta tonno e piselli
- Melanzane al funghetto
- Crema di funghi con riso
- Arrosto di suino al limone
- Polpettone
- Roastbeef all'inglese
- Pasta alla portofino
- Pasta ai funghi
- Seppie in umido con piselli
- Involtini alla valdostana
- Melanzana al funghetto
- Mais in insalata
- Scaloppine di tacchino al vino bianco
- Pollo alla cacciatora
- Peperonata
- Pasta alle melanzane
- Gnocchi al gorgonzola
- Sformato di zucchine

4) In relazione al criterio di valutazione D "altre soluzioni migliorative", si chiede di precisare se il progetto da presentare debba essere al grado di una proposta progettuale (non esecutiva) e debba essere corredato da tavole progettuali, relazione tecnica-descrittiva, cronoprogramma degli interventi, computo metrico non estimativo (ed estimativo solo in offerta economica) anche ai sensi delle previsioni di cui al nuovo codice.

5) In riferimento all'art. 6.3 "requisiti di capacità tecnica e professionale" del Disciplinare di Gara, si chiede se il requisito può essere soddisfatto con l'esecuzione di più servizi relativi la ristorazione collettiva il cui importo complessivo sia minimo pari a € 10.000.000 negli ultimi tre anni

RISPOSTE

1) Il calcolo deve tener conto dello spuntino di metà mattina. Di seguito la relativa suddivisione giornaliera nel menù:

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Thè e biscotti	Latte e fette biscottate	Thè e biscotti	Latte e cracker	Thè e biscotti

2) Nei calcoli l'utenza relativa ai dipendenti comunali non deve essere considerata.

3) Si rimanda all'allegato pubblicato nella sezione "documentazione di gara".

4) Come specificato nell'allegato n.4 let. D) "Nel caso in cui le soluzioni riguardino strutture e impianti, per essere valutate devono essere corredate dal progetto esecutivo. In tal caso il progetto deve essere corredato dal solo computo metrico. Il computo metrico estimativo va inserito nell'offerta economica;

5) Trattasi di refuso. Il requisito di esecuzione negli ultimi tre anni di almeno n. 1 servizio analogo in relazione alla prestazione di servizi di ristorazione collettiva è di € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00).

Trezzano sul Naviglio, 08/04/2024

RISPOSTE A RICHIESTE DI CHIARIMENTI AL 10/04/2024

QUESITI

1) Con la presente si chiede cortesemente:

- di specificare a quali fasce d'utenza sono destinate, ed in che proporzione sono suddivise, le 48.000 merende pomeridiane specificate a pagina 14 del CSA e meglio delineate nella loro composizione a pag. 26 del CSA al fine di calcolarne correttamente le grammature. Il chiarimento n° 3 al 15/03/24, specifica solamente la distribuzione delle merende pomeridiane degli iscritti al servizio post scuola e non si evince dalla risposta come siano distribuite le fasce d'età degli utenti dei centri estivi, necessarie per un calcolo accurato.

- se le merende riportate nei menù di nidi, infanzie, primarie e secondarie siano da intendere come fine pasto o come merende di metà mattina / pomeriggio. Le strutture dei menù, come riportate all'art. 28 del CSA, prevedono la somministrazione di frutta fresca di stagione durante il pasto, la quale però non è prevista in alcune giornate del menù. Si chiede se Gelato, Torta, Yogurt e Pane alle olive siano da considerarsi alternative alla frutta, da offrire secondo indicazioni dell'art. 28 del CSA;

2) Al fine di poter predisporre di un piano trasporti degli anziani ai domiciliari si richiede indirizzi di residenza;

3) In riferimento alla Tab. 1, impostata secondo l'esempio fornito a pag. 6 dell'all. 4 "Relazione tecnica e criteri di valutazione", si chiede conferma che le percentuali

minime e migliorative di cui ai CAM possano essere raggiunte considerando per intero la categoria merceologica di riferimento di ogni singola referenza e non già ogni singolo prodotto. Ad esempio, per la categoria ortaggi, sia possibile destinare il 50% di ortaggi biologici non coprendo tutte le referenze di prodotto ma nell'insieme della categoria ortaggi (es. 50% bio sul totale raggiunto con un 10% contribuito da patate, 20% da carote, 10% da zucchine e 10% da insalate).

Ciò in quanto dal punto di vista operativo e in una cucina comunale, non è possibile gestire referenze completamente diverse dal punto di vista merceologico senza distinzioni di lavorazioni spaziali o temporali (si pensi alla sola gestione del prodotto biologico), così come definire quantità di prodotti diversi per fascia di utenza. Si pone un problema che avrà una inevitabile ripercussione negativa su:

- Gestione dell'inventario, aumentando il numero di referenze a modello di acquisto con conseguente maggiore complessità di gestione degli ordini e ingombro del magazzino, dato lo stoccaggio separato tra derrate convenzionali e biologiche;
- Gestione dei trasporti, dovendo approvvigionare la stessa derrata in qualità diverse da molteplici fornitori, aumentando quindi il numero di viaggi richiesto;
- Disponibilità di taluni prodotti biologici (se fossero da fornire tutti con quota parte biologica significherebbe paradossalmente che non potrei offrire un prodotto per il suo intero quantitativo d'appalto PAT convenzionale locale o di altre categorie premianti convenzionali.

- La mancata disponibilità sul mercato di alcune derrate biologiche rende necessario lo sfruttamento di altre derrate maggiormente disponibili per raggiungere la percentuale minima di prodotto richiesta da CAM per la categoria.

Si apre inoltre una problematica legata alla formulazione dell'offerta migliorativa in quanto per certe derrate non reperibili biologiche ma con altre caratteristiche migliorative come il km 0 o l'agricoltura sociale, non risulterebbe possibile ottenere punteggio premiale sul 100% di prodotto offerto dato che la quota parte biologica prevista da CAM dovrebbe essere sottratta dal peso totale dell'offerta migliorativa. In caso di parere positivo si chiede di modificare la tab. 1 sopra citata in modo da riferire la formula alla quantità in peso sulla "categoria merceologica" invece che al "prodotto".

RISPOSTE

1) Le merende sono destinate agli utenti della scuola d'infanzia e agli alunni delle scuole primarie.

- Il numero di merende post scuola sono destinate per il 65% agli alunni della scuola primaria ed il restante 35% agli alunni delle scuole dell'Infanzia.
- Se richieste dalla amministrazione (art 10 CSO), le merende indicate nei menù infanzia e primaria, sono da intendersi merende di metà mattina.
- Il gelato, la torta, lo yogurt, il pane con olive sono da intendersi prodotti alternativi alla frutta.
- Ad integrazione del comma 6 dell'art 28 del capitolato si allega il menù delle merende:

Giorno	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1° settimana	Pane e marmellata/ confettura	budino	Pane e barretta cioccolato	Biscotti e succo di frutta	Pane e miele
2° settimana	budino	Pane e marmellata	Crackers e succo di frutta	Pane e barretta cioccolato	Pane e marmellata/confettura

2) I domiciliari sono tutti residenti a Trezzano sul Naviglio;

3) La risposta è negativa. Si conferma quanto prescritto nell'allegato 4 "Relazione tecnica e criteri di valutazione" paragrafo "STIMA DELLA QUANTITÀ DI DERRATE NECESSARIE". I prodotti offerti devono essere coerenti con la specifica tecnica relativa ai menù ed alla specifica tecnica relativa alle grammature degli ingredienti.

Trezzano sul Naviglio, 10/04/2024

RISPOSTE A RICHIESTE DI CHIARIMENTI AL 15/04/2024

QUESITO

1) In riferimento all'allegato N° 8 "Elenco del personale in carico al gestore uscente" si chiede conferma che il personale ivi indicato sia il personale complessivamente impiegato nel servizio oggetto dell'appalto.

RISPOSTA

1) Si conferma.

Trezzano sul Naviglio, 15/04/2024

RISPOSTE A RICHIESTE DI CHIARIMENTI AL 19/04/2024

QUESITO

1) Si vuole portare l'attenzione al calendario di stagionalità della frutta pubblicato in allegato 5 al CSA il quale prevede una fornitura di frutti che per alcune tipologie e in alcuni mesi dell'anno non risultano conformi alla tabella di stagionalità prevista dal D.M. 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Questa discrepanza porta all'inevitabile conclusione che i quantitativi di frutta inseriti nell'offerta migliorativa, calcolati seguendo le indicazioni dell'allegato 5, non potranno essere effettivamente forniti durante lo svolgimento del servizio nel rispetto del quantitativo dichiarato per irreperibilità della merce in quanto fuori stagione. A tal proposito si richiama l'attenzione, per esempio, alle albicocche, richieste per tutta la durata dei menù primaverile ed estivo, quindi da inizio aprile a metà ottobre, ma reperibili sul mercato solamente nei mesi di Giugno, Luglio ed Agosto.

Si apre inoltre una problematica in merito alla corretta quantificazione delle quantità e del costo delle derrate, in quanto la discrepanza tra il calcolo e la effettiva disponibilità andrà ad incidere negativamente anche sulla precisione della quantificazione del costo delle soluzioni migliorative delle derrate alimentari, da indicare in offerta economica.

Si chiede dunque di sostituire la tabella di stagionalità della frutta con una versione rispondente alla stagionalità prevista dai CAM, oppure di precisare che per quanto riguarda la disponibilità della frutta fornita sarà possibile sostituire la frutta indicata nell'allegato con altra frutta disponibile durante la stagione.

RISPOSTA

1) Si confermano i menù "frutta" indicati nell'Allegato n. 04, quali riferimento per il calcolo dei quantitativi, in coerenza a quanto previsto nell'Allegato n. 4, ai fini della formulazioni delle offerte migliorative.

In fase di esecuzione, d'accordo col DEC, saranno possibili modifiche, in funzione delle effettive disponibilità dei prodotti.

Trezzano sul Naviglio, 19/04/2024