



# CITTÀ DI CASALE MONFERRATO

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA: ASILI NIDO – SCUOLE DELL'INFANZIA – SCUOLE PRIMARIE – SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO – CENTRI ESTIVI (PERIODO DAL 1° SETTEMBRE 2017 AL 31 AGOSTO 2021)**

## **RISPOSTE A QUESITI FREQUENTI**

**1) In riferimento al disciplinare di gara – art. 4 – cauzione provvisoria, nel caso di possesso di certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee UNI EN ISO 9001 nonché di certificazione del sistema ambientale conforme alle norme europee UNI EN ISO 14001, quale dei seguenti due metodi di calcolo occorre applicare per le riduzioni previste negli artt. 93 del Codice dei Contratti:**

**a. 70% sull'importo dei € 97.380,00; cauzione provvisoria pari a € 29.214,00;**

**b. 50% + 20% sull'importo di € 97.380,00; cauzione provvisoria pari a € 38.952,00**

Risposta: Relativamente alla possibilità di riduzione della cauzione provvisoria, prevista dall'art. 93 D.Lgs. 50/2016, e in assenza di interpretazione autentica in merito al metodo di calcolo, si ritiene – per un'esigenza di tutela della Stazione Appaltante – che vada applicato il cosiddetto *cumulo relativo*, vale a dire riduzione del 50% dell'importo della cauzione previsto nel Disciplinare di gara, quindi riduzione del 20% dell'importo risultante. Pertanto, al netto della riduzione, l'importo sarà pari a € 38.952,00, come calcolato al punto b. del quesito.

**2) In riferimento all'art. 64 “Organizzazione del personale” del CSA, a pag 43 si riporta la seguente dicitura: “Per ciascun plesso dovrà essere presentato, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti/n° ore complessive. Tale indice sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica in sede di gara”. Si chiede se tale richiesta è da ritenersi un rifiuto, atteso che non è presente nella sezione A, art. 86 del CSA, “Parametri e punteggi offerta tecnico/qualitativa**

Risposta: Si precisa che la richiesta contenuta all'art. 64 del Capitolato Speciale d'Appalto... *“Per ciascun plesso dovrà essere presentato, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti/n° ore complessive. Tale indice sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica in sede di gara”*... costituisce mero rifiuto e non deve essere tenuta in nessun conto ai fini della predisposizione dell'offerta.

**3) In riferimento all'art. 14 “Spuntino di metà mattina” del CSA è corretto intendere che lo spuntino servito a metà mattina a base di frutta è a tutti gli effetti la frutta prevista nella struttura del menù?**

Risposta: E' corretto intendere che lo spuntino servito a metà mattina a base di frutta sia a tutti gli effetti la frutta prevista nella struttura del menù

**4) In riferimento all'art. 23 "Rilevazione presenze" del CSA la previsione che la riscossione delle rette avvenga con la modalità post-pagato mediante emissione di bollettini postali è in contraddizione con la descrizione del sistema informatizzato richiesto in modalità pre-pagato?**

Risposta: Il riferimento alla riscossione delle rette in modalità post-pagato mediante emissione di bollettini postali riguarda l'attività di bollettazione e non di incasso, per servizi diversi dal servizio di ristorazione scolastica

**5) In riferimento all'art. 23 "Rilevazione presenze" del CSA è corretto intendere che il sistema "pre-pagato con bollettino postale" non è quello richiesto e che per costo aggiuntivo non si intenda l'eventuale costo normalmente a carico dell'utente che sceglie l'uso dei circuiti bancari?**

Risposta: E' corretto intendere che non è richiesto dal capitolato il sistema pre-pagato con bollettino postale; il costo aggiuntivo per l'utilizzo dei circuiti bancari rimane a carico dell'utente.

**6) In riferimento all'art. 86 "Elementi di valutazione dell'offerta" del CSA - Lettera A - Parametro P.4 Automezzi a basso impatto ambientale che il concorrente si impegna ad utilizzare nell'espletamento del servizio per il quale formula l'offerta, rispetto al totale automezzi impiegati dalla ditta (art. 29 CSA), per i mezzi che saranno acquistati/noleggianti in caso di aggiudicazione, quale documentazione deve essere presentata?**

Risposta: Qualora il concorrente intenda utilizzare – in caso di aggiudicazione – automezzi al momento non in sua proprietà, potrà allegare, in luogo della carta di circolazione, la descrizione delle caratteristiche di tale mezzi. Resta inteso che, costituendo l'offerta tecnico/qualitativa – in caso di aggiudicazione - parte integrante del contratto d'appalto, le proposte in essa contenute diverranno precise obbligazioni contrattuali.

**7) In riferimento all'art. 86 "Elementi di valutazione dell'offerta" del CSA - Lettera A - Parametro P.8 Incidenza percentuale in termini di peso, delle tipologie di produzioni, rispetto al totale, oltre a quella prevista come obbligatorie dal capitolato a garanzia della qualità - che la Ditta concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti, con quale criterio deve essere sviluppato "il peso totale dei prodotti" per determinare le percentuali minime richieste?**

Risposta: Il peso totale dei prodotti per determinare le percentuali minime richieste dovrà esse indicato dal concorrente in termini generali, relativamente alle diverse tipologie di alimenti previste nel capitolato – Parametro 8. L'aggiudicatario invece dovrà, prima della stipula del contratto, assolvere agli *Adempimenti pre-contrattuali* previsti dall'art. 92 del Capitolato Speciale; in tale sede dovrà dettagliare l'incidenza percentuale in termini di peso delle tipologie di alimenti proposte in gara, con le modalità che saranno assegnate dalla Stazione appaltante.

**8) In riferimento all'art. 86 "Elementi di valutazione dell'offerta" del CSA - Lettera A - Parametro P.8 Incidenza percentuale in termini di peso, delle tipologie di produzioni, rispetto al totale, oltre a quella prevista come obbligatorie dal capitolato a garanzia della qualità - che la Ditta concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti, è corretto prevedere che il 40% minimo sia dato dalla somma totale dei prodotti offerti?**

Risposta: Per ottemperare alla richiesta di base , è corretto che il 40% minimo sia calcolato sul totale dei prodotti.

**9) In riferimento agli allegati A e A1 del CSA è corretto intendere che le consistenze numeriche indicate non si riferiscano ai pasti medi ma al numero di utenti iscritti al servizio?**

Risposta: E' corretto intendere che i numeri indicati sono riferiti agli utenti iscritti al servizio.

**10) Qual'è prezzo attuale di gestione del singolo pasto?**

Risposta: Il prezzo attuale del singolo pasto è pari a € 4,43 oltre IVA.

**11) Attualmente vengono prodotti pasti per utenze esterne?**

Risposta: Il servizio non prevede la preparazione di pasti per utenze esterne.

**12) In riferimento all'art.86 del CSA, sezione A "Parametri e punteggi offerta tecnico/qualitativa" si chiede di confermare se per l'elaborazione dei parametri P.6 "Piano attrezzature e macchinari" e P.7 "Piano interventi nei refettori" si debba indicare l'onere economico complessivo a carico dell'impresa stessa, atteso che a pag 12 del Disciplinare di gara, "Busta B – Offerta tecnico-qualitativa", si precisa quanto segue: *"nell'offerta tecnico-qualitativa non dovranno risultare o desumersi – a pena di esclusione dalla gara – elementi attinenti all'offerta economica, che dovranno essere contenuti esclusivamente nella Busta C.***

Risposta: L'indicazione nell'offerta tecnico/qualitativa dell'onere economico a carico del concorrente per il soddisfacimento dei Parametri P.6 e P.7, non comporta la conoscenza preventiva - da parte della Commissione di aggiudicazione – dell'offerta economica, contenuta nella Busta C ed espressa in termini di ribasso percentuale sul prezzo del singolo pasto a base di gara.

Tale ribasso sarà infatti determinato dal concorrente sulla base di tutte le componenti dell'offerta tecnico/qualitativa, della propria organizzazione aziendale e dei propri i costi di impresa, non conoscibili preventivamente dalla Commissione.

**13) In riferimento al modello dell'Allegato E, relativo al Parametro P.11 "Progetto per l'organizzazione di iniziative sull'educazione alimentare e sull'informazione agli utenti, art.86 del CSA, sezione A, si chiede di specificare, ai fini dell'attribuzione del punteggio, se per i sub-elementi 1-2-3, nella sezione "Contenuti" sia necessario indicare un minimo di opzioni riportate (*Piramide alimentare, distribuzione de pasti nella giornata; caratteristiche salutarie di frutta e ortaggi; etc.*).**

Risposta: Il modello Allegato E) al Capitolato Speciale d'Appalto, nella sezione "Contenuti" reca una serie di iniziative tra le quali il concorrente sceglierà quale/quale attuare.

**14) Ai fini di una adeguata formulazione dell'offerta tecnica si richiede la pubblicazione dell'elenco delle attrezzature presenti sia all'interno delle quattro cucine che verranno utilizzate per la preparazione dei pasti, sia in tutti i locali previsti per la distribuzione dei pasti.**

Risposta: Relativamente alle attrezzature, il sopralluogo è stato richiesto affinché i concorrenti potessero prendere visione dei locali in cui sarà effettuato il servizio oggetto di gara e di quanto in essi contenuto.

**15) In riferimento all'art. 42 "Riciclo dei cibi" del CSA, cosa accade nel caso in cui il concorrente non riesca a sottoscrivere un impegno con un'Associazione iscritta all'Albo delle Associazioni tenuto dal Comune di Casale Monferrato, a causa dell'esiguità del numero degli iscritti?**

Risposta: In riferimento all'art. 42 CSA, si precisa che la richiesta che l'Associazione sia iscritta all'Albo delle Associazioni tenuto dal Comune di Casale Monferrato è da intendersi "ove possibile". Diversamente è accettato il progetto che coinvolga una ONLUS anche non iscritta a tale Albo.