



AREA AFFARI GENERALI, ISTITUZIONALI E FINANZIARI

Ufficio Contratti

**PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI
CIG: 897073765B**

n.	QUESITI	RISPOSTE
1	Si richiede il nominativo dell'attuale fornitore e il prezzo attuale	<u>Fornitore</u> : Elier ristorazione Spa <u>Prezzo attuale</u> : costo pasto euro 5,14 iva esclusa
2	Si richiede attuale costo pasto, attuale gestore, elenco personale impiegato compreso di: monte ore giornaliero e mensile + livelli + scatti + CCNL.	<u>Costo pasto</u> : si veda risposta al quesito n.1. <u>Attuale gestore</u> : si veda risposta al quesito n.1. <u>Personale</u> : in relazione al personale impiegato, nell'allegato 6 al capitolato Speciale d'Appalto viene indicato il numero, il livello, la qualifica e le ore settimanali del personale preposto alle 9 cucine oggetto dell'affidamento. Il CCNL applicato è quello del Turismo – pubblici esercizi
3	Si chiede: - nominativo attuale gestore del servizio e l'attuale prezzo di vendita - a quanto ammonta l'importo della TARI nell'ultimo triennio? - in riferimento all'articolo n.4.1 del Capitolato siamo a chiedere di precisare il numero totale di pasti annui da garantire gratuitamente su segnalazione dei servizi sociali.	<u>Gestore e prezzo</u> : Si veda risposta al quesito n.1. <u>TARI</u> : la tari è stimata in circa Euro 10.530,00, <u>inteso come valore annuo</u> . <u>Pasti gratuiti</u> : si stima per i 18 utenti di cui viene richiesta la gratuità una quota annua presunta pari a 3.500 pasti
4	In relazione al requisito di capacità tecnico professionale di cui al paragrafo 7.3 del Disciplinare di Gara - REQUISITI DI CAPACITA TECNICA E PROFESSIONALE c) Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi analoghi: viene richiesto al	<u>Requisiti di capacità tecnica e professionale</u> : si ribadisce requisito di aver eseguito nell'ultimo triennio (2018/2020) il servizio per un numero di utenti medio non inferiore a 1.500 giornalieri. La media deve essere calcolata nell'arco temporale complessivo dei tre anni.

	concorrente di aver eseguito nell'ultimo triennio un servizio di refezione scolastica per un numero medio di utenti non inferiore a n. 1.500 utenti giornalieri. Si chiede di chiarire se il requisito richiesto deve essere posseduto per ognuno dei tre anni 2018/2019/2020.	
5	Con riferimento al criterio 2 "piano alimentare", siamo a chiedere se i prodotti indicati all'Art.4 del CSA con caratteristica a lotta integrata, possono essere considerati migliorativi qualora offerti con caratteristica biologica. Con riferimento agli Art.4.2 e 4.3 del CSA, siamo a chiedere conferma che la proposta di menu con cadenza stagionale sia da presentare a seguito di aggiudicazione dalla Ditta Appaltatrice e non in fase di gara.	<u>Piano alimentare:</u> risposta affermativa <u>Menù stagionale:</u> si conferma
6	Siamo a richiederVi i seguenti chiarimenti: 1) Disciplinare art. 4.1, CSA art. 3: L'art. 3 del Disciplinare indica che "La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 3 anni e 8 mesi, decorrenti dal 01/01/2022 e terminerà il 31/08/2025. Compatibilmente con i tempi di espletamento della gara l'avvio potrà subire uno slittamento dei termini ma resterà invariata la data di fine così come indicato all'art 3 del CSA". L'eventuale slittamento della data di partenza del servizio e l'invariabilità della data di fine, in realtà configurano una situazione di indeterminatezza relativamente alla durata dell'appalto che non consente ai concorrenti la corretta formulazione di un'offerta per la gestione del servizio che comporta dei costi strutturali da ammortizzare (e anche investimenti per migliorie, per es. criterio 6 del progetto) che,	<u>1) Durata del contratto:</u> non sono previsti investimenti obbligatori quindi non è previsto ammortamento. La durata del contratto è sicuramente condizionata all'esito della gara. La stazione appaltante, nel rispetto della normativa vigente, valuterà in fase di aggiudicazione se sarà necessario o meno procedere con una diversa determinazione della data di scadenza del contratto

evidentemente sono stati ritenuti congrui e assorbibili su un orizzonte temporale di 3 anni e 8 mesi e che ha portato, di conseguenza alla determinazione del base asta. Si chiede, pertanto, conferma che la durata dell'appalto sia da intendersi pari a 3 anni e 8 mesi dalla data di inizio del servizio e che la data di fine slitterà di conseguenza. In caso contrario, si chiede se la quota residua di eventuali investimenti non ammortizzati al 31/08/2025 sarà riconosciuta dalla SA. 2) Disciplinare art. 16: Si legge che "Il progetto dovrà essere redatto in modo chiaro e sintetico attenendosi al Capitolato Speciale d'Appalto (max pag. 40 fronte-retro per un totale di n. 80 facciate, formato A4 con testo/dimensione car. 11 esclusi Allegati)". In merito si chiede di specificare quali sono gli allegati richiesti. 3) Disciplinare art. 18.1: In riferimento al criterio di valutazione 2.5, si chiede di specificare cosa si debba intendere per "caratteristiche merceologiche di eccellenza" e quali tipologie di prodotti verranno considerati ai fini dell'attribuzione dello specifico punteggio. 4) Disciplinare art. 18.1: In riferimento ai sotto-criteri 3.1.1/3.1.2 - indicati nella colonna D (valutazione discrezionale) - si chiede conferma che, come indicato, l'attribuzione dei punteggi sia in verità quantitativa (cioè maggior punteggio a chi offre n° più alto di figure/ore e riparametrazione proporzionale per altri concorrenti). 5) Disciplinare art. 18.1: In riferimento al criterio di	2) <u>Allegati</u>: documenti, proposti a discrezione del concorrente e meramente illustrativi o esplicativi di quanto descritto nel progetto tecnico 3) <u>caratteristiche merceologiche di eccellenza</u>: si intendono quelle relative ai prodotti agroalimentari italiani di eccellenze riconosciuti tali dagli organismi dell'UE. 4) <u>Sotto criteri 3.1.1/3.1.2</u>: si conferma che l'attribuzione dei punteggi è discrezionale e non viene applicata riparametrazione. 5) <u>Pasti gratuiti</u>: come indicato all'art. 4.1 del Capitolato Speciale
--	--

	valutazione 4.1, si chiede di specificare a chi/quale tipologia di utenza siano riservati i pasti gratuiti da offrire. 6) Disciplinare art. 23: Si legge che "Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto stimate in € 10.500,00". Si chiede conferma che l'importo -€ 10.500,00 - stimato dalla SA faccia riferimento alla durata contrattuale di 3 anni e 8 mesi (quindi non annuale). 7) Allegato 6 Elenco personale: Si chiede di specificare livello di inquadramento dell'attuale Direttore. 8) Allegato 6 Elenco personale: In riferimento all'elenco del personale, si chiede di integrare la tabella con i seguenti ulteriori dettagli per ogni figura elencata: - scatti di anzianità maturati, - tipologia di rapporto lavorativo con impiego su 12 mesi o con interruzione (dettagliando i mesi di servizio) in corso d'anno, - tipologia di rapporto se a tempo indeterminato o determinato (dettagliando data fine rapporto).	d'Appalto, e all'Art. 47 la tipologia di utenza destinataria dei pasti gratuiti può essere da alunni della refezione scolastica oppure anziani adulti o disabili utenti dei pasti a caldi a domicilio e/o del servizio di ristorazione collettiva 6) Spese contrattuali: si conferma 7) Direttore: livello di inquadramento 2 <u>8) In attesa di pubblicazione</u>
7	In riferimento all'articolo 4.2 e 4.3 del Capitolato siamo a chiedere se la richiesta di proposta di composizione del menù da presentare in sede di gara per mensa aziendale e autorizzati, anziani e disabili ed sarà oggetto di valutazione al criterio 6.1 o se trattasi di refuso.	La composizione del menù non è valutata ai sensi del punto 6.1 del disciplinare che si riferisce alle migliorie relative a menù a tema e in ricorrenze particolari
8	Con riferimento al requisito di capacità tecnica e professionale di cui all'art. 7.3 del Disciplinare, relativo all'esecuzione "nell'ultimo	Si specifica che trattasi di una media annua dell'ultimo triennio in funzionamento ordinario. Sarà considerato valido anche il requisito

	triennio" di "un servizio di refezione scolastica per un numero medio di utenti non inferiore a n. 1.500 utenti giornalieri", si chiede di voler confermare che per ultimo triennio possa considerarsi quello relativo agli anni 2017-2018-2019, con esclusione del 2020. L'anno 2020 non può infatti considerarsi rappresentativo, atteso che il servizio di refezione scolastica è tra i servizi interessati in modo significativo dalle misure di prevenzione e contenimento dell'emergenza sanitaria ancora in corso.	per il triennio 2017/2018/2019
9	In riferimento all'allegato 1 Cucine e pasti, ed al dettaglio allegato 2 dati iscritti, si chiede di conoscere per ogni plesso il numero di docenti che usufruiscono del servizio e la specifica delle giornate di presenza delle sezioni con moduli. Ove sono presenti doppi turni si chiede di specificare la suddivisione numerica di pasti per turno di servizio. Inoltre rispetto al numero totale degli anziani si chiede di specificare quale sia il numero dei pasti domiciliari e quello del centro anziani.	<u>Nr. Docenti/plesso</u>: non è noto il numero dei docenti, in quanto viene il pasto per gli insegnanti e personale ausiliario è conteggiato nel numero complessivo dei pasti. Si specifica per plesso il dato mensile più recente (ottobre 2021): infanzia arcobaleno 336 pasti infanzia rodari 336 pasti infanzia calvino 151 pasti infanzia greppi 231 pasti infanzia pagode 588 pasti primaria king 320 pasti primaria matteotti 378 pasti primaria mazzini 355 pasti primaria d'acquisto 525 pasti primaria greppi 168 pasti primaria calvino 135 pasti <u>Giornate moduli</u>: i moduli sono presenti unicamente presso la primaria mazzini in due giornate settimanali. Solo nelle due giornate di rientro le sezioni usufruiscono della refezione <u>Turni</u>: nelle scuole dove è previsto il doppio turno la suddivisione dei pasti è di circa il 50% del totale in base alla diversa organizzazione delle sezioni concordate con la dirigenza scolastica ad inizio d'anno. Si rimanda all'allegato 3 del CSA

		<u>Pasti domiciliari</u> : media mensile pasti = nr. 260 <u>Ristorazione collettiva centro anziani</u> media mensile pasti = nr. 700
10	Si chiede conferma che, in riferimento al criterio di valutazione tecnica 2.3 e 2.5, per "quantità dei prodotti" si intenda il numero di prodotti offerti.	Si intende il numero di prodotti offerti e non la quantità di ogni singolo prodotto, considerando che il prodotto deve essere garantito per tutti i pasti necessari per la giornata in cui è prevista la preparazione specifiche.
11	1) Art.4 CSA Diete Speciali Si richiede di indicare il numero medio e tipologia di diete speciali attualmente erogate. 2) Art.4 CSA Servizio anziani Si richiede conferma che i pasti destinati al centro anziani verranno ritirati dagli addetti del centro stesso, mentre per i pasti destinati agli utenti a domicilio che la consegna sia in carico al gestore del servizio di ristorazione. Si richiede inoltre di precisare quanti sono gli utenti anziani a domicilio. 3) Art.66 CSA: in riferimento al sistema informativo si richiede quanto segue: a) Si chiede conferma che gli oneri relativi alla gestione del sistema utilizzato (canoni, manutenzione, ecc.) restano in capo all'A.C. In caso contrario si richiede di indicare i costi a carico del potenziale gestore del servizio di ristorazione b) I tablet attualmente utilizzati per la rilevazione sono di proprietà dell'A.C. o dell'attuale gestore?	1) <u>In attesa di pubblicazione</u> 2) <u>Ritiro e consegna pasti</u>: Si conferma quanto indicato nell'art. 4 del CSA e nell'allegato 3 allo stesso CSA <u>Nr. Utenti pasti a domicilio</u>: 11 utenti da lunedì al venerdì e 17 per il giorno di sabato 3) lettera a) si conferma lettera b) i tablet sono di proprietà del gestore
12	Si richiede: - la pubblicazione delle planimetrie di tutte le cucine e dei refettori in formato dwg. -l'ammontare totale annuale della TARI.	<u>Planimetrie in dwg: in fase di valutazione la fattibilità tecnica della pubblicazione in piattaforma SINTEL</u> <u>TARI</u> : si veda la risposta al quesito n. 3
13	Siamo a chiedere se tutte le	Si conferma

	attrezzature visionate durante i sopralluoghi siano di proprietà dell'amministrazione anche se non presenti nell'allegato n 7 (ad esempio forno via Martiri di Cefalonia)	
14	In riferimento al punto del disciplinare 2.1 Introduzione di prodotti biologici ulteriori a quelli richiesti e modalità di gestione. Verranno valutati il numero e la tipologia dei prodotti proposti- PUNTI 5 Chiediamo di conoscere come verrà suddivisa la quota di attribuzione del punteggio totale (5 punti), tra numero dei prodotti e tipologia dei prodotti proposti. - In riferimento al punto del disciplinare: 2.3 Offerta di ulteriori prodotti alimentari atti a salvaguardare l'ambiente (lotta integrata, Km 0, prodotti locali o provenienti da terreni confiscati alla mafia) e/o provenienti da commercio equosolidale. Verrà valutato in particolar modo l'elenco dei prodotti e le quantità proposte PUNTI 4 . Chiediamo di conoscere come verrà suddivisa la quota di attribuzione del punteggio totale (4 punti), tra elenco dei prodotti e le quantità proposte . - In riferimento al punto del disciplinare: 2.5 Offerta di ulteriori prodotti alimentari con caratteristiche merceologiche di eccellenza. Verrà valutato in particolar modo l'elenco dei prodotti e le quantità proposte – PUNTI 2 . Chiediamo di conoscere come verrà suddivisa la quota di attribuzione del punteggio totale (2 punti), tra elenco dei prodotti e le quantità proposte . - In riferimento ai punti 2.3 e 2.5	<u>Prodotti punto 2.1 disciplinare:</u> Non è prevista suddivisione del punteggio tra numero e tipologia. Si tratta di una valutazione discrezionale della commissione in base al complesso del progetto presentato <u>Prodotti 2.3 disciplinare:</u> idem come sopra <u>Prodotti 2.5 disciplinare:</u> idem come sopra <u>Prodotti 2.3 e 2.5 disciplinare:</u> ci si

	del disciplinare di gara è corretto intendere che la dicitura ELENCO DEI PRODOTTI si riferisce di fatto al NUMERO DEI PRODOTTI? - In riferimento ai punti 2.1, 2.3 e 2.5 del disciplinare di gara è corretto intendere che per l'individuazione del numero dei prodotti, la tipologia e il calcolo delle relative quantità SI DEBBA FARE RIFERIMENTO SOLO ED ESCLUSIVAMENTE A QUANTO PREVISTO DAL MENU' ALLEGATO AL CAPITOLATO DI GARA (ALLEGATO A) SIA IN TERMINI DI PRODOTTI CHE DI FREQUENZA DEI PIATTI? - E' corretto intendere che per il calcolo delle quantità offerte si debba fare riferimento alle grammature di ogni singolo prodotto rilevabili dalle "Linee guida per la ristorazione scolastica" di ATS Milano Città Metropolitana come precisato all'art 4.1 del capitolato di gara? - si richiedono le planimetrie in dwg di tutte le cucine di cui all'allegato 1	riferisce alla tipologia dei prodotti Si specifica che relativamente al menù ci si rifà all'allegato 4 del CSA che riporta a titolo esemplificativo menù settimanale su base stagionale. Per lo standard minimo richiesto delle caratteristiche merceologica delle materie prime richieste si rimanda all'art. 4.1 del CSA e all'allegato 5 del CSA. Si conferma <i>Planimetrie in dwg: in fase di valutazione la fattibilità tecnica della pubblicazione in piattaforma SINTEL</i>
15	Siamo a richiedere i file DWG di ogni sito (cucine e refettori).	<i>Planimetrie in dwg: in fase di valutazione la fattibilità tecnica della pubblicazione in piattaforma SINTEL</i>

04/12/2021

IL RUP
Dott.ssa Licia Tassinari
F.to digitalmente