



UNIONE DI COMUNI RETENUS

dei Comuni di Saccolongo, Rovolon, Veggiano e Cervarese S.Croce
Via Roma n. 27 – 35030 SACCOLONGO (PD) – c.f. 92251620289 p.iva 04787750282
Fax 049/8016132 – sito web: www.retenus.it

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
AA.SS. 2021/22 – 2022/23 – 2023/24. CIG N. 879691758E.

Richieste chiarimenti – Risposte

Domanda n. 1:

si richiede di esplicitare più nel dettaglio il criterio di valutazione dell'offerta tecnica al paragrafo b) punto 11 del disciplinare. È corretta l'interpretazione per cui, per ottenere il massimo dei punti (3), il concorrente deve offrire 150 + 150 + 170 pasti gratuiti per ogni plesso scolastico?

Risposta:

Nell'offerta tecnica dovranno essere indicati i pasti gratuiti offerti in aggiunta ai 170 previsti dall'art. 39 del CSA. Nel totale dei pasti offerti, quindi, non dovranno essere compresi.
Il massimo del punteggio previsto al punto 11 lett. b) del disciplinare (punti 3) potrà essere ottenuto offrendo 150+150 pasti gratuiti per ogni plesso scolastico.

Domanda n. 2

si richiede se sia possibile presentare l'elaborato tecnico in fronte retro scrivendo 2 facciate su un'unica pagina.

Risposta:

SI

Domanda n. 3

Si chiede la pubblicazione delle planimetrie di tutti i locali oggetto di gara in formato .dwg.

Risposta:

Formato non disponibile

Domanda n. 4

Siamo a chiedere i seguenti chiarimenti in merito alla procedura in oggetto:

- Numero dei pasti erogati nell'a.s. 2020/21 per ogni comune e scuola, al fine di derivarne l'incidenza dell'effetto pandemico;
- Pubblicazione del valore delle utenze delle cucine corrisposte dagli attuali gestori del servizio per l'a.s. 2020/21; si chiede se ad oggi siano già stati installati contatori dedicati presso le cucine;
- Attuali prezzi in vigore per i vari Comuni e valore delle varianti Covid 19 applicate.

Risposta:

- Il numero dei pasti erogati nell'a.s. 2020/21 risultano essere i seguenti:

Comune di Cervarese S. Croce

Scuola	Pasti alunni	Pasti insegnanti
Infanzia Le Ginestre	9.825	2.381
Scuola Primaria De Amicis	8.067	523
Scuola Primaria Papa Luciani	10.827	657
Totale pasti	28.719	3.561
Totale complessivo		32.280

Comune di Rovolon

Scuola	Pasti alunni	Pasti insegnanti
Infanzia Bucaneve	6.159	1.146
Scuola Primaria Bastia	18.367	1.625
Totale pasti	24.526	2.771
Totale complessivo		27.297

Comune di Veggiano

Scuola	Pasti alunni	Pasti insegnanti
Primaria Manzoni	14.309	687
Secondaria L.Da Vinci	793	0
Totale pasti	15.102	687
Totale complessivo		15.789

Comune di Saccolongo

Scuola	Pasti alunni	Pasti insegnanti
Primaria G. Pascoli	11.439	692
Totale complessivo		12.131

- Non sono noti i valori delle utenze delle cucine non essendo installati ad oggi contatori dedicati.
- I prezzi attualmente in vigore sono i seguenti:
Comuni di Veggiano e Saccolongo
€ 4,32+Iva a pasto - maggiori oneri; Covid-19 € 0,35+Iva a pasto
Comuni di Cervarese Santa Croce e Rovolon € 4,62+Iva a pasto; maggiori oneri Covid-19 € 0,40+Iva a pasto

Domanda n. 5

1) In riferimento all'art. 18.1 del disciplinare di gara

1. Il riferimento alla percentuale del 60% di prodotti biologici

- a) Come calcolare il punteggio di alcuni prodotti che comprendono varie tipologie di sottoprodotto? In caso si dovesse procedere a dichiarare tutte le tipologie di sottoprodotto, il conteggio è poi calcolato sulla media aritmetica dei sottoprodotti indipendentemente dal volume di acquisto, oppure bisogna procedere secondo una media ponderata che comprende i Kg di prodotti previsti per singola voce?

- b) I Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, lasciano la possibilità di ordinare parte dei prodotti non BIO. Per alcuni prodotti in esistono vari sottoprodotti, nel caso l'azienda decidesse di comperare un sottoprodotto solo convenzionale (esempio lo stracchino convenzionale) il punteggio del sottoprodotto (stracchino) sarebbe 0 e verrebbe conteggiato nella media? La media è aritmetica o ponderata per il peso rispetto al totale dei formaggi inseriti nei vari menù ipotetici?
- 2) In riferimento all'articolo 18.1 del disciplinare di gara, se per un adato prodotto esiste la possibilità che l'azienda di ristorazione impieghi sia il gelo che il fresco va dettagliato ed esplicitato il peso ponderato di entrambi oppure vale la media aritmetica?
- 3) In riferimento all'art. 18.1 del disciplinare di gara, tabella 3, si chiede il metodo per esplicitare l'origine del prodotto. Trattandosi prevalentemente di prodotti trasformati o comunque che necessitano di lavorazioni intermedie, si chiede se valga il criteri di cui Allegato 1 (art. 1), lettera C) (Criteri Ambientali per l'affidamento di ristorazione scolastica), lettera b. (Criteri premianti), comma 1. Chilometro zero e filiera corta – Decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare in data 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (ultimo paragrafo pagina 23 e seguenti). Nello specifico si chiede:
- Per "Provincia di Produzione", si intenda il luogo dove ha sede operativa chi trasforma il prodotto?
 - Oppure è necessario valutare l'origine del prodotto agricolo/allevamento alla base del prodotto finale?
 - Nel caso invece l'origine del prodotto fosse locale (tra Padova e Vicenza o Veneta) ma la trasformazione avvenisse in un altro luogo?
- 4) In relazione alla lettera b), punto 7.3 del disciplinare di gara in cui viene chiesto: Omississ.... Visto il comma 1, art. 86 del D.Lgs. 50/2016 e vista l'impossibilità di raggiungere alcuni clienti privati (....) si chiede alla stazione appaltante se siano sufficienti l'originale o copia conforme dei contratti unitamente a originale o copia conforme delle fatture relative al periodo richiesto.
- Si chiede inoltre in riferimento al punto b), articolo 7.3 del disciplinare di gara, se sia necessaria la documentazione comprovante anche nel caso il servizio nel precedente triennio sia stato svolto nei confronti della stazione appaltante.

Risposta:

- 1) a. Si precisa che nelle tabelle non dovranno essere dichiarati "sottoprodotti". Per i prodotti indicati in tabella si chiede di dichiarare il fornitore del prodotto biologico prevalente. Es. Tabella 3. Carne rossa. Dovrà essere indicato il produttore principale che fornisce la prevalenza delle carni rosse biologiche. Il calcolo del punteggio sarà effettuato sulla media aritmetica dei punteggi attribuiti a ciascun prodotto. Non rilevano, pertanto, i Kg. di prodotti previsti per singola voce.
- b. I prodotti convenzionali non sono considerati e pertanto non vanno indicati.
- 2) Non è richiesta l'indicazione del peso. Si ribadisce quanto già indicato al punto precedente.

- 3) Per i prodotti trasformati vale il criterio di cui Allegato 1 (art. 1), lettera C) (Criteri Ambientali per l'affidamento di ristorazione scolastica), lettera b. (Criteri premianti), comma 1. Chilometro zero e filiera corta – Decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare in data 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" per cui: "... *“Nel caso dei prodotti locali trasformati, il “produttore” è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0) (5) Esempio: farina, pasta, pane, biscotti, realizzate con grano “Km 0”; Prosciutto (o simili): realizzati con carni suina a Km 0; olio: da ulivi a Km 0.*

Quindi:

- Per "Provincia di produzione" si intende il luogo dove ha sede operativa di chi trasforma il prodotto e le materie prime principali (e quindi prevalenti) utilizzate per il prodotto finale devono essere a Km 0 come definito dai CAM
- Qualora l'origine della materia prima principale fosse locale e la trasformazione avviene in altro luogo, va riportata in Tabella la "Provincia di produzione" come sopra definita.

A maggior chiarimento per i prodotti trasformati la tabella dovrà essere completata indicando **per i prodotti biologici principali** utilizzati nella preparazione dei pasti:

L'azienda produttrice (fornitore): azienda di trasformazione del prodotto finale

Provincia di Produzione: sede operativa di chi trasforma il prodotto finale.

L'azienda produttrice dovrà assicurare che le materie prime principali utilizzate siano a Km 0 (come definito dai CAM). Nel caso di utilizzo di più materie prime si dovrà considerare la materia prevalente utilizzata nel prodotto finale.

Es. Pasta all'uovo: materia prima prevalente la farina

Es.

Carni Rosse: carne allevata in Toscana e trasformata/lavorata in Veneto (non ammesso dai criteri CAM)

Carne allevata in Veneto a km 0 e trasformata/lavorata in Lazio (es. Roma):

Esempio

Prodotto	Ragione sociale azienda/e produttrice/i Indirizzo azienda/e produttrice/i	% Fornitura ≥ 60%	Provincia di produzione	Punteggio (da assegnarsi a cura della com- missione di gara)
1. CARNI ROSSE (Biologiche principali)	Nome Azienda		Roma	4

Carne allevata in Veneto a Km 0 e trasformata/lavorata in una Provincia del Veneto (es. Verona)

Prodotto	Ragione sociale azienda/e produttrice/i Indirizzo azienda/e produttrice/i	% Fornitura ≥ 60%	Provincia di produzione	Punteggio (da assegnarsi a cura della com- missione di gara)
1. CARNI ROSSE (Biologiche principali)	Nome Azienda		Verona	7

Carne allevata in Veneto a Km 0 e trasformata/lavorata in provincia di Vicenza o Padova

Prodotto	Ragione sociale azienda/e produttrice/i Indirizzo azienda/e produttrice/i	% Fornitura ≥ 60%	Provincia di produzione	Punteggio (da assegnarsi a cura della commissione di gara)
2. CARNI ROSSE (Biologiche principali)	Nome Azienda		Vicenza	10

- 4) In relazione ai requisiti richiesti al punto 7.3 del disciplinare di gara si precisa che gli stessi dovranno essere dichiarati/autocertificati compilando la parte IV, lett. B, punto 6 del DGUE- La comprova dei requisiti dovrà essere documentata in sede di accertamento dei requisiti da parte della Stazione Appaltante esibendo i mezzi di prova indicati e secondo quanto specificato al punto 23 del Disciplinare di gara.

Domanda n. 6

Ai fini dell'equa comparazione delle offerte, si chiede conferma di poter utilizzare come sistema di calcolo per la distanza valutata al parametro 1) dell'offerta tecnica, l'autorevole Programma Via Michelin.

Risposta:

Ai fini del calcolo della distanza valutata al parametro 1) dell'offerta Tecnica, l'operatore economico dovrà utilizzare il sistema di misurazione reperibile dal sito internet <https://www.viamichelin.it/>.

Domanda n. 7

In relazione al Criterio 2) CERTIFICAZIONI al punto b) possesso di certificazione ambientale EMAS del disciplinare di gara (pag. 21/30) si chiede se verrà riconosciuto il punteggio di 1 punto anche a seguito di dichiarazione documentata che la procedura per il rilascio della certificazione EMAS è già stata avviata alla data di presentazione della gara.

Risposta:

NO, in quanto l'avvio della procedura di rilascio della certificazione non equivale al possesso della stessa.

Domanda n. 8

In merito al criterio di valutazione 11.a si chiede se sia possibile allegare eventuali schede tecniche, brochure o altro materiale illustrativo che meglio definisca le proposte descritte nelle due pagine di relazione dedicate al criterio suddetto.

Risposta

NO, in quanto costituendo appendice alla relazione contrasterebbe con quanto previsto dal disciplinare di gara laddove all'art. 16 lett. b) "Il testo eccedente i suddetti limiti non verrà preso in esame della Commissione Giudicatrice."