

QUESITO numero 1

1) Spett.le Stazione Appaltante, con riferimento alla procedura di gara in oggetto emarginata, si formula cortese richiesta a chiarire quanto segue:

1. A proposito del criterio di valutazione 4.1, ci permettiamo di far notare che il D.M. del 10 marzo 2020 prevede una premialità legata all'offerta di prodotti biologici a km 0 e filiera corta, ma lo fa indicando alle stazioni appaltanti di introdurre nel bando un criterio che "misuri" il "numero" di prodotti offerti e non una "percentuale" ("il punteggio deve essere attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da km 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività"). Si fa altresì notare che tra le categorie di prodotti biologici che è possibile richiedere in base al richiamato D.M. non rientra (e non potrebbe rientrare) il pesce da acquacoltura biologica. Non solo. Per come è scritto il criterio di valutazione, in realtà si tratta di una doppia offerta valutata con un solo punteggio, atteso che, ad esempio, offrendo il 100% di ortaggi biologici a km 0, non solo si offrirebbe il prodotto a km 0, ma si aumenterebbe anche la percentuale prevista (tanto dai CAM del D.M. quanto dal D.M. del 18 dicembre 2017 sulla "mensa biologica"). Si chiede dunque di rettificare gli atti di gara prevedendo una premialità legata al numero di prodotti offerti (come esplicitamente narrato nel Decreto Ministeriale richiamato) e non a percentuali riguardanti categorie di prodotti, oltre all'eliminazione del pesce da acquacoltura biologica tra i prodotti da offrire a km 0. La necessità di evadere questa richiesta risiede non solo nella obbligatorietà di non stravolgere la ratio e le indicazioni del D.M. del 10 marzo 2020, ma anche nella evidente impossibilità di offrire tutte le tipologie di frutta biologica a km 0. Si pensi solo, ma non solo, alle banane.

2. Quanto alla seconda parte del criterio 4.1, quella che assegna un massimo di 9 punti, beh, in questo caso non possiamo che prendere atto che si tratta di un refuso: l'Allegato C al Capitolato "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari richiesti" non contiene alcun riferimento ad eventuali percentuali, che dunque non possono essere offerte al rialzo. Si chiede ovviamente la rielaborazione di tale sub-criterio.

RISPOSTA del 14.09.2021:

In riferimento al quesito presentato dal concorrente LADISA SPA si precisa quanto segue:

- il criterio di valutazione dell'offerta tecnica di cui al punto 14.1 del disciplinare di gara risulta coerente con il criterio di premialità previsto dal D.M. 10 marzo 2020 (B.b.1) in quanto è del tutto evidente che una maggiore percentuale di utilizzo di alimenti biologici da km zero e filiera corta determina un maggior numero di prodotti offerti;
- nulla vieta alla stazione appaltante di ampliare le categorie di prodotti biologici da km zero e filiera corta, comprendendo il pesce da acquacoltura biologica; resta inteso che dovendo essere allegato l'elenco degli alimenti e le relative schede tecniche, da cui risulti il rispetto dei criteri di verifica previsti dal

Capitolato, non potranno essere offerti prodotti biologici a km 0 e filiera corta non presenti nel territorio;

- il criterio di valutazione dell'offerta tecnica di cui alla seconda parte del punto 14.1 del disciplinare di gara deve essere inteso come una premialità da riconoscere al concorrente che offra la massima percentuale di impiego di prodotti identificati nell'allegato C) al capitolato speciale d'appalto dal n. 2 al n. 10. Al concorrente che offre la massima percentuale saranno attribuiti punti nove, mentre agli altri concorrenti che avranno offerto percentuali inferiori sarà attribuito un punteggio calcolato in maniera proporzionalmente ridotta utilizzando la seguente formula: $P_i = 9 \times (O_i/O_{max})$ dove P_i = Punteggio attribuito al concorrente i-esimo; O_i = percentuale offerta dal concorrente i-esimo; O_{max} = percentuale massima offerta.

QUESITO numero 2

Spett.le Stazione Appaltante, in ragione dell'interesse alla partecipazione alla procedura in oggetto si chiede di chiarire i seguenti aspetti: 1. Nel Disciplinare, all'art.14.1 – Criteri di valutazione dell'offerta tecnica, la voce 2.1 viene richiesto un progetto in cui vengano adottati dei registri di rintracciabilità dei rifiuti in materiale plastico. A tal proposito si chiede di chiarire se tale richiesta è da intendersi un refuso in considerazione del fatto che in data 3 Luglio u.s. è entrata in vigore la direttiva europea Sup (Single use plastic), che ha portato al divieto dell'utilizzo di posate, piatti, cotton fioc, cannucce, tazze, bicchieri e imballaggi in materie plastiche in tutti i paesi membri. Qualora non si tratti di un refuso si chiede di specificare a quali rifiuti in materiale plastico si fa riferimento, atteso che anche il mondo della ristorazione si è adeguato alla direttiva Sup e quindi alla completa eliminazione dell'utilizzo di qualsiasi tipo di materiale plastico. 2. Premesso che: - la legge di gara prevede l'applicazione dei nuovi CAM (in vigore dal 2.8.2020) secondo quanto previsto dall'art. 3, comma 2 del D.M. del 10/03/2020, il quale ha abrogato la precedente disciplina di cui al D.M. n. 220 del 25/07/2011; - ai sensi dell'art. 12 del capitolato, nella preparazione dei pasti l'impresa aggiudicataria dovrà "rispettare la percentuale minima di prodotti biologici, ai sensi del DM n. 18/12/2017 e delle ulteriori disposizioni del DM 10 marzo 2020"; - il servizio oggetto di affidamento è qualificato espressamente in termini di "servizio di mensa biologica" e, come tale, soggetto alla disciplina di cui al DM 18/12/2017 (art. 6 capitolato); - come noto, la suddetta disciplina è impositiva di ulteriori oneri e prescrizioni, destinati ad aggiungersi a quelli previsti dal DM del 2020 relativo ai nuovi CAM; - a ciò si aggiunga la previsione di determinate percentuali bio di alcune materie prime elencate nella stessa disposizione capitolare suddetta (art. 6); considerato che il prezzo a base d'asta è di €4,95 in media, dunque, inferiore rispetto al prezzo contemplato dalla precedente procedura evidenziale, si chiede di accertare la congruità di tale prezzo e la sua concreta idoneità a garantire la presentazione di un'offerta adeguata, sostenibile e, quindi, attendibile. 3. Per il criterio di valutazione n.8: n. di pasti sociali gratuiti in più rispetto a quelli offerti in sede di gara e ulteriori migliorie 1 punto per ogni proposta fino al massimo di 3 punti, l'attribuzione del punteggio è previsto in maniera discrezionale ma per come è formulato si configura

come un criterio tabellare. Si chiede di chiarire quale sia il metodo di attribuzione, tabellare o discrezionale.

RISPOSTA del 14.09.2021:

- il registro di rintracciabilità dei rifiuti in materiale plastico è da intendersi collegato all'attività dell'O.E.. nella fase di preparazione e di trasporto dei pasti e non all'utilizzo di posate, piatti, cotton fioc, cannucce, tazze, bicchieri e imballaggi ecc, non richiesti nel capitolato. (Vedere art. 8, lett. d del capitolato di gara).

- il prezzi a base d'asta sono i seguenti: servizio di refezione scolastica infanzia € 4,80 oltre IVA , servizio di refezione scolastica primaria e pasti sociali € 5,10 oltre IVA; è stata accertata la congruità degli stessi rispetto alle grammature e anche con riferimento agli effetti derivanti all'applicazione del D.M. del 10/03/2020 e del DM n. 18/12/2017.

- Il criterio relativo al numero di pasti sociali gratuiti in più rispetto a quelli offerti in sede di gara è tabellare giusta specifica riportata nella colonna "Sub- criteri di valutazione"; Le ulteriori migliorie relative alla seconda parte del punto 8 sono intese come altri elementi migliorativi rispetto alla fornitura di pasti sociali con oneri a carico dell'O.E.. Il criterio è di natura tabellare.

CHIARIMENTI

Si chiarisce che in riferimento al criterio di valutazione dell'offerta tecnica di cui al punto 1.2 riportato al paragrafo 14.1 del disciplinare di gara, l'attribuzione del punteggio è la seguente: disponibilità di un ulteriore centro di cottura entro una distanza massima di 30 minuti (punti 2); disponibilità di un ulteriore centro di cottura oltre una distanza massima di 30 minuti (punti 1).

Il dirigente del settore dott. Angelo Domenico DECANDIA

Si chiarisce che per mero errore materiale all'art. 14, comma 2, del capitolato speciale di appalto relativo alla gestione delle situazioni di emergenza, è stata erroneamente indicata una distanza di 50 km anziché correttamente di 30 minuti.

Il Dirigente del Settore dott. Angelo Domenico DECANDIA

Si informano i Sigg. concorrenti che all'esito dell'espletamento della presente gara l'affidatario del servizio (gestione subentrante) dovrà applicare ai dipendenti della gestione uscente le forme di tutela previste dal "TITOLO X – SETTORE RISTORAZIONE COLLETTIVA" (Articoli da 222 a 235) del CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo del 8 febbraio 2018. Tanto al fine di evitare ingiustificate risoluzioni dei rapporti di lavoro e di garantire al personale dipendente la continuità ed il mantenimento delle condizioni di lavoro. Resta inteso che l'obbligo di riassorbimento del personale impiegato dal precedente appaltatore va comunque armonizzato con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante, conformemente ai principi nazionali e comunitari in materia di libertà di iniziativa imprenditoriale e di concorrenza.

F.to dott. Angelo Domenico Decandia Dirigente del Settore

La seduta pubblica prevista per il 5 ottobre c.a., è rinviata a data da destinarsi. il Dirigente del settore Dott. Angelo Domenico Decandia