



**CITTÀ DI CARBONIA**  
Provincia del Sud Sardegna  
Servizio IV  
Settore Pubblica Istruzione e Sport

Oggetto: CHIARIMENTI - GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA DA SVOLGERSI IN MODALITA' TELEMATICA SU SARDEGNA CAT PER L'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO. PERIODO: 2020-2023. CIG 80597815AF.

**Quesiti relativi a:**

**Art. 4. Piano di approvvigionamento degli alimenti e delle bevande, quantità minime ed inderogabili**

- 1) Per i prodotti della pesca nella tabella non avete previsto i prodotti provenienti dalla pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Ed in quale modo calcolerete le percentuali per assegnare i punti previsti?
- 2) Con riferimento al criterio di valutazione di cui all'art 18.1.1 "Piano di approvvigionamento degli alimenti e delle bevande (da 0 a 39 punti)", siamo ad esporre le seguenti domande: a. Nell'art. 4 del CSA, tra le varie tipologie di derrate a caratteristiche non convenzionali, si cita il pesce MSC; nell'allegato 8 "Schede derrate alimentari", obbligatorio ai fini dell'attribuzione dei punteggi previsti dal medesimo criterio di valutazione, si prevede solo la possibilità di inserire pesce BIO. Si chiede conferma che nel citato allegato è possibile offrire pesce sia BIO che MSC.

**RISPOSTA:**

*L'articolo 4 indica testualmente:*

*"Pesce deve provenire:*

*- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti)".*

La dicitura "...o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti)" consente analogo punteggio anche all'offerta migliorativa avente ad oggetto questi prodotti ittici.

- 3) A conclusione di quanto sopra, rappresentiamo di seguito ulteriori perplessità sulla modalità di rappresentare la nostra offerta merceologica finalizzata alla possibilità di ottenere il punteggio massimo relativo ai 20 punti attribuiti (tabella di pag 31) per l'aumento delle percentuali al netto di quanto previsto obbligatoriamente dall'4 del CSA. Tale tabella prevede una attribuzione di punteggi diversa a seconda delle fasce di percentuali riportate nella medesima; evidenziamo che tali fasce riconducono nella medesima percentuale una serie differente di fattori difficili da incrociare tra di loro e nello specifico:

- a. Prodotti con caratteristiche non convenzionali differenti (dop, bio, igr etc) e con relative percentuali diverse;
- b. Prodotti afferenti a differenti categorie CAM;
- c. Prodotti che afferiscono a differenti categorie merceologiche previste dall'allegato 8 "Schede derrate alimentari";
- d. Prodotti aggiuntivi che vengono valutati in base al numero offerto, ma che sono richiesti in termini di percentuali sul peso totale anche nell'allegato 8 "Schede derrate alimentari", come da precedente chiarimento 2.c

**RISPOSTA:**

Ai prodotti Biologici, Dop, IGP, Tradizionali, da lotta integrata, inseriti nella stessa colonna, sono attribuiti gli stessi punteggi.

**Art. 6 – Trasporti**

**1) All'art.6 del Capitolato d'oneri dite:** «L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.» Vogliate cortesemente chiarirci se per mezzi di trasporto delle merci intendete gli automezzi con cui si trasportano i pasti dal Centro di Cottura ai terminali di consumo e se la documentazione che chiedete bisogna presentarla in sede di offerta o in caso di aggiudicazione, visto pure l'eseguita delle pagine relative all'offerta tecnica.

**RISPOSTA:**

Si intendono gli automezzi con cui si trasportano i pasti dal Centro di Cottura ai terminali di consumo.

Per quanto attiene il punto di cui all' art. 6, si chiede che, come previsto dal Capitolato d'oneri venga indicata, nell'elaborato descrittivo dell'articolo 12, una breve esposizione delle modalità operative e delle prestazioni relative ai requisiti minimi inderogabili richiesti per l'esecuzione del servizio: si precisa che è richiesto quanto indicato nell'articolo in argomento.

**Art. 8 – Requisiti degli imballaggi**

**1) All'art.8 del Capitolato d'oneri dite:"** L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.)" Vogliate confermarci che la descrizione dell'imballaggio che si utilizzerà, deve avvenire solo dopo l'aggiudicazione, visto pure l'eseguita delle pagine relative all'offerta tecnica e del fatto che tutto ciò non è oggetto di valutazione.

**RISPOSTA:**

Per quanto attiene il punto di cui all'art. 8, si chiede che, come previsto dal Capitolato d'oneri venga indicata, nell'elaborato descrittivo dell'articolo 12, una breve esposizione delle modalità operative e delle prestazioni relative ai requisiti minimi inderogabili richiesti per l'esecuzione del servizio: si precisa che è richiesto quanto indicato nell'articolo in argomento.

## Art. 9 - Informazione agli utenti

- 1) **All'art.9 del Capitolato d'oneri dite:**”Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; le professionalità degli esperti di comunicazione coinvolti.” Vogliate confermarci che il piano di comunicazione bisogna produrlo solo dopo l'aggiudicazione, visto pure l'eseguita delle pagine relative all'offerta tecnica e del fatto che tutto ciò non è oggetto di valutazione.

### **RISPOSTA:**

Per quanto attiene il punto di cui agli art. 9, si chiede che, come previsto dal Capitolato d'oneri venga indicata, nell'elaborato descrittivo dell'articolo 12, una breve esposizione delle modalità operative e delle prestazioni relative ai requisiti minimi inderogabili richiesti per l'esecuzione del servizio: si precisa che è richiesto quanto indicato nell'articolo in argomento.

## Art. 12 - Documenti da presentare per l'offerta tecnica

- 1) **All'art.12 del Capitolato d'oneri dite:**” Alla relazione dovrà essere allegata: scheda derrate alimentari (allegato 8, composta da n.3 fogli: ALIMENTI; SPUNTINO; GIORNTA ALIMENTARE SARDA) in formato PDF, sottoscritta digitalmente dal rappresentante legale della ditta concorrente alla gara”. Visto che l'articolo 4 del capitolato d'oneri riporta le percentuali previste come specifiche tecniche di base e cioè: *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire: - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica* in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi; - *per almeno il 30% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata”* (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), *da prodotti IGP DOP e STG* – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari) *e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali* previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

**Carne deve provenire:** - *per almeno il 40% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi; - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane*, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – *e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali* previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

**Pesce deve provenire:** - *per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica*, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o

pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti)

Vogliate chiarirci In quale modo l'Operatore Economico deve indicare le percentuali di prodotti offerti nella tabella prevista dall'allegato SCHEDA DERRATE ALIMENTARI: bisogna indicare la percentuale offerta per singolo prodotto che sommate danno la percentuale di categoria di prodotto offerto?

**RISPOSTA:**

Viene allegata la scheda esempio.

### **Art. 15 – Variazioni migliorative e “SCHEDA DERRATE ALIMENTARI”**

1) Nell'Art.1 del Capitolato d'oneri dite:” Per prodotto a “freschezza garantita” si intende il prodotto ortofrutticolo per il quale dal momento della raccolta al consumo non trascorrono più di 3 giorni”. Poi all'articolo 15 sempre del capitolato d'oneri chiedete per prendere il PUNTEGGIO AGGIUNTIVO (RIFERIBILE ALLA PERCENTUALE MIGLIORATIVA) l'utilizzo di prodotti ortofrutticoli a “freschezza garantita”: punti 0,25 per ogni prodotto impiegato fino ad un max. di punti 5, quindi bisogna offrire almeno 20 prodotti, per vedersi assegnati i 5 punti, ma tra quelli che elencate nell'allegato SCHEDA DERRATE ALIMENTARE, e anche nel menù, sono presenti solo pochissimi prodotti che si possono offrire a freschezza garantita, praticamente solo alcuni ortaggi perché la frutta si raccoglie una al massimo due volte all'anno e quindi non è possibile offrirla come freschezza garantita, per cui visto l'impossibilità di vedersi assegnati questi 5 punti vi chiediamo di cambiare il sub-criterio in questione.

Allo stesso modo per i prodotti Ittici indicati nell' nell'allegato SCHEDA DERRATE ALIMENTARE, indicate alcune tipologie di prodotto come: BASTONCINI, MERLUZZO E PLATESSA che non possono provenire da acquacultura biologica ma solo dalla pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti) per cui tutto il punteggio aggiuntivo migliorativo per l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura sociale, freschezza garantita, entro il raggio di 50/70 km non possono essere assegnati per cui vi chiediamo di rivedere tutti i criteri qualitativi ed in particolar modo la tabella allegato SCHEDA DERRATE ALIMENTARE.

Vogliate chiarirci poi come si possono offrire prodotti orticoli a freschezza garantita quando nell'allegato TABELLE SPUNTINO non sono presenti prodotti orticoli, quindi visto che una parte dei punti previsti per il criterio: SPUNTINO DI METÀ MATTINO /POMERIGGIO non si possono assegnare vi chiediamo di rivedere tutti i criteri qualitativi ed in particolar modo la tabella allegato SCHEDA DERRATE ALIMENTARE.

**RISPOSTA:**

Nella tabella “SPUNTINO DI METÀ MATTINA/POMERIGGIO” e “GIORNATA ALIMENTARE SARDA” sono previsti, a discrezione della ditta concorrente, ulteriori prodotti “ortofrutticoli”, il menù “SPUNTINO...” per esempio, prevede genericamente frutta, crostata, pane e marmellata etc.... prodotti che possono essere decisi ed inseriti in sede di offerta con il riconoscimento del relativo punteggio.

Si fa notare, infine, che non sono richiesti quantità obbligatorie pertanto la decisione di utilizzare alcuni prodotti provenienti “DA AGRICOLTURA SOCIALE”, “FILIERA CORTA “FRESCHENZA GARANTITA” e “ENTRO IL RAGGIO DI 50/70 KM “in concreto, potrebbe riguardare anche la preparazione di una particolare pietanza per un solo giorno dell'anno.

I prodotti da considerare nel calcolo sono :

- ortofrutticoli a “freschezza garantita”: indicare 20 prodotti;
- alimentari provenienti da territori siti entro il raggio di 50/70 km. dal Comune di Carbonia: 20 prodotti;

- alimentari provenienti da agricoltura sociale: 10 prodotti.  
Nella scheda esempio viene specificato il caso oggetto del quesito.

2) Vogliate chiarirci poi visto che i prodotti a freschezza garantita sono prodotti ortofrutticoli come se ne possono offrire 20 se nella scheda ne sono previsti solo 16 e se si inserisce un altro prodotto tipo kiwi bisogna detrarre il peso dei kiwi dal peso indicato in un'altra tipologia di frutta?

**RISPOSTA:**

No, non occorre detrarre il peso dei prodotti inseriti dalle tipologie dei prodotti previsti.  
Nelle proposte migliorative NON devono essere completate tutte le righe: la ditta concorrente valuta cosa offrire.

Nella domanda formulata la tipologia kiwi potrà essere indicata quale quantitativo offerto per lo spuntino.

Nella scheda esempio viene specificato il caso oggetto del quesito.

3) Vogliate chiarirci se i pesi di ogni derrata indicati, nell'allegato SCHEDE DERRATE ALIMENTARE, sono al netto delle percentuali obbligatorie previste dall'art. 4 del Capitolato d'onori o sono comprensivi di tali percentuali.

**RISPOSTA:**

NO, sono comprensive di tali percentuali.

4) In virtù di quanto appena esposto, evidenziando che l'incrocio tra le varie caratteristiche non convenzionali richieste per i prodotti offerti, rende impossibile l'ottenimento del massimo punteggio attribuibile e che non è possibile realizzare una media tra percentuali diverse ( prodotti Bio, IGP, DOP, filiera Corta) che generano pesi (in KG) diversi siamo a richiedere come debba essere rappresentata la percentuale migliorativa richiesta del presente criterio. Chiediamo altresì se è sufficiente compilare l'all.8 senza ulteriori indicazioni,

**RISPOSTA:**

Nella scheda esempio viene specificato il caso oggetto del quesito.

5) All'interno del citato allegato 8 "Schede derrate alimentari", foglio di lavoro alimenti, a conclusione di ciascun gruppo di alimenti è inserita una sezione "Altro (specificare)"; chiediamo conferma che in tale sezione sia possibile aggiungere ulteriori prodotti (utili ad esempio per realizzare i menù a tema proposti e relativi alla giornata alimentare sarda). In tal caso sviluppiamo noi le relative quantità richieste nella colonna J (quantità totale presunta richiesta per anno in kg)?

**RISPOSTA:**

Si risponde ad entrambe le domande affermativamente (vedi anche scheda esempio).

6) Relativamente al criterio di assegnazione dei punteggi per le derrate di cui al punto **18.1**, Tabella "spuntino di metà mattina / Pomeriggio", pag. 31-32 del disciplinare, si chiede se al fine del raggiungimento del punteggio massimo assegnato (5 punti), sia necessario suddividere equamente i prodotti tra le 3 tipologie riportate oppure possano essere inseriti liberamente prodotti di una o due sole categorie, ad esempio:

- n. 20 prodotti ortofrutticoli

oppure

- n. 10 prodotti ortofrutticoli e n. 10 prodotti provenienti da agricoltura sociale

**RISPOSTA:**

Liberamente, vedi scheda esempio.

7) Con riferimento alla tabella inserita a pagina 31, sempre riferita al medesimo criterio di valutazione “Piano di approvvigionamento degli alimenti e delle bevande (da 0 a 39 punti)”, e denominata “Punteggio aggiuntivo (riferibile alla percentuale migliorativa) per l’utilizzo dei prodotti” chiediamo di specificare cosa si intende per Punteggio aggiuntivo (riferibile alla percentuale migliorativa) visto che il criterio premia il numero dei prodotti offerti.

**RISPOSTA:**

Nella scheda esempio viene specificato il singolo caso.

8) In merito all'elemento di valutazione 18.1.3 Riduzione consumi energetici (da 0 a 6 punti), si chiede: - di conoscere il dettaglio delle attrezzature obsolete e/o giunte alla fine del loro periodo di vita utile.

**RISPOSTA:**

Indicativamente si informa che sono da sostituire i seguenti beni:

N° 1 LAVASTOVIGLIE;

N° 2 BOLLITORI;

N° 1 BRASIERA;

N° 1 CUCINA A 4 FUOCHI + FORNO;

N° 1 FRIGORIFERO;

N° 1 CUOCIPASTA.

9) La modalità di attribuzione del punteggio è 1 punto per ogni attrezzatura offerta fino ad un massimo di 6?

**RISPOSTA:**

Si.

10) Si chiede se gli accordi di fornitura stipulati dell'O.E. con Organizzazioni di Produttori e/o Associazioni di produttori agricoli e di quelli provenienti dall'agricoltura sociale, come indicato nell'Art. 18.1.1 del Disciplinare di Gara (pag. 30) siano da allegare all'offerta tecnica oppure da presentare, solo in caso di aggiudicazione, su richiesta della stazione appaltante.

11) All’art.18.1.1 comma 3 del disciplinare dite:” Offerta supplementare e certificata di prodotti da filiera corta e/o a “freschezza garantita...” Vi chiediamo se per certificata intendete quello che richiedete all’art.15 del Capitolato d’oneri “Per comprovare tali impegni dovranno essere dichiarati, a richiesta della stazione appaltante, gli accordi di fornitura stipulati dall’O.E. con Organizzazioni di Produttori e/o associazioni di produttori agricoli riconosciute dalla Regione Autonoma Sardegna e/o dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e di quelli provenienti dall’agricoltura sociale” oppure quello che dite all’art.25 del Capitolato d’oneri” In un rapporto semestrale l’aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l’origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera IS22005:2007).”

**RISPOSTA:**

Le caratteristiche delle derrate alimentari dovranno essere rese dalla ditta in conformità a quanto stabilito dall’articolo 25 e 26 del Capitolato.

12) Per l'ottenimento del punteggio siano considerabili 6 attrezzature di qualsiasi tipo, purchè rientranti nei parametri stabiliti (attrezzature di cui attualmente le sale mense sono sprovviste ed il cui utilizzo migliorerà la qualità del servizio reso, sia la sostituzione di attrezzature obsolete e/o giunte alla fine del loro periodo di vita utile, a basso consumo **energetico**), anche se per uso diverso (es. forni, carrelli bagnomaria, lavacentrifuga verdure, mixer, frigoriferi, ecc)

**RISPOSTA:**

Si.

13) Essendo attrezzature professionali, non dotate di energy label, si chiede cosa si intenda per "attrezzature a basso consumo energetico rilevabile da apposita documentazione tecnica". Quali sono i parametri da utilizzare, trattandosi di attrezzature ad uso professionale, per determinare il "basso consumo energetico"? Ad esempio esistono cucine 4 fuochi che consumano 28 kw gas e la medesima versione, con bruciatori maggiorati, consuma 40 kw gas: sebbene il consumo sia maggiore, anche le prestazioni, quindi il valore qualitativo, sono maggiori

**RISPOSTA:**

Il punteggio è assegnata per l'utilizzo di apparecchi "ad uso professionale" (non in possesso della suddetta certificazione energetica) con minore consumo energetico.

14) Relativamente all'allegato 8 *Scheda derrate alimentari* - foglio 3 "Giornata alimentare sarda" - si chiede se nella colonna "Contorno/pane e derivati/frutta/dolce" si deve indicare solo una scelta tra contorno o pane o frutta o dolce per ogni giornata alimentare proposta;

**RISPOSTA:**

Si chiede il menù completo per la giornata "sarda".

15) Con riferimento all'art. 15 del Capitolato – punto 15.4, chiediamo cosa si intende per "dare risalto alle spese complessive" e "dare evidenza delle voci di spesa", in quanto nella parte progettuale non deve essere inserito alcun riferimento economico. Chiediamo -inoltre- conferma che la valutazione di detto punteggio si riferisce al solo numero di alunni trasportati per anno scolastico, come indicato da griglia punteggio.

**RISPOSTA:**

L'indicazione delle diverse voci di spesa, la cui singola descrizione è rimessa alla valutazione della ditta (es. numero di scuolabus/autoveicoli analoghi; o modello automezzi etc; o indicazione della spesa per anno scolastico), è rappresentativo della congruità del numero dei trasportati dichiarati dall'offerente e garantiti per i progetti delle scuole.

Viene richiesto quanto indicato nell'articolo in argomento.

16) **All'art.47 del Capitolato d'oneri dite:"** L'I.A. provvederà alla manutenzione degli impianti in uso esclusivo, **impianti elevatori, montascale per disabili ecc.)** e provvederà, inoltre, al pagamento delle spese correnti di funzionamento di seguito elencate: - **gasolio per l'impianto di riscaldamento;** - **canone di vigilanza dei locali;** "Vogliate confermarci che la manutenzione ed il pagamento di tale forniture sono state indicate nel capitolato d'oneri per un mero errore di trascrizione, in quanto impianti elevatori, montascale per disabili non sono presenti presso il centro cottura e se presenti nelle scuole non si possono imputare i costi di manutenzione all'azienda che gestisce il Servizio di ristorazione scolastica perchè sono attrezzature a disposizione di tutti gli utenti delle scuole stesse. Per quanto riguarda le spese per il gasolio di riscaldamento ed il canone per la vigilanza non sono attività presenti presso il centro cottura e pensiamo che quelle dei plessi scolastici non si possono imputare i costi all'azienda che gestisce il Servizio di ristorazione scolastica.

**RISPOSTA:**

Con riferimento alla manutenzione degli impianti ad uso esclusivo del centro di cottura si conferma che, qualora l'I.A. provveda alla loro installazione, dovrà conseguentemente organizzare la manutenzione e/o il pagamento delle relative utenze.

Non sono assolutamente imputabili alla I.A. le spese relative al gasolio da riscaldamento e/o i canoni di vigilanza delle scuole.

17) Richiesta chiarimenti: Elenco dell'organico attualmente impiegato per l'esecuzione del servizio (con indicazione della mansione, monte ore settimanale, livello e scatti di anzianità).

**RISPOSTA:**

Non si dispone dei dati richiesti; le indicazioni contenute nell'allegato "SCHEMA PERSONALE" si ritengono comunque esaustive per i fini cui sono destinate.

18) Si chiede cortesemente di pubblicare il menù della stagione estiva, non allegato agli atti di gara pubblicati, compreso di relativo ricettario.

**RISPOSTA:**

Si pubblica il menù estivo e le relative tabelle dietetiche.

Non si dispone del ricettario.

**19) Art. 13 – Iscrizione al servizio, gestione informatizzata della prenotazione giornaliera dei pasti, della rilevazione presenze e verifica corresponsione rette utenza.**

L'art. 13 del Capitolato prevede che l'Amministrazione comunale introiti tramite "l'impresa aggiudicataria che agisce in qualità di agente contabile, direttamente le somme riscosse (versate dagli utenti tramite pagamento con bonifico su c.c.b. o bollettino postale su c.c.p., pagoPA)". Si segnala che, a seguito dell'entrata in vigore del sistema di pagamento pagoPA, il flusso appena descritto di denaro pubblico non è attuabile. Invero, come noto, da gennaio 2019 tutti i pagamenti destinati alle Pubbliche Amministrazioni devono avvenire attraverso il sistema unico di pagamento

PagoPA, semplice, rapido e trasparente che consente certezza dei costi di commissione, chiarezza degli importi, uniformità nelle modalità di incasso. Ne consegue che il conto corrente sul quale devono confluire i pagamenti delle rette deve essere comunale e deve essere censito sul sistema pagoPA, in quanto il beneficiario delle rette per la mensa scolastica è il Comune e non l'Impresa Aggiudicataria. L'impresa aggiudicataria, in qualità di operatore economico privato, non può quindi ingerire un tale flusso di pagamento previsto dalla legge riscuotendo le somme ed accreditandole poi all'ente appaltante. In tal modo verrebbe violato l'intero impianto del sistema PagoPa, che ha come finalità ultima quella di tracciare i pagamenti su un unico canale sicuro e trasparente, garantendo il passaggio diretto "utente – Amministrazione". Vi chiediamo quindi di rivedere l'Art.13 del Capitolato in modo da renderlo compatibile con la vigente legislazione.

**RISPOSTA:**

Il servizio di ristorazione scolastica è un servizio pubblico essendo reso dall'ente locale, nelle forme previste dalla normativa vigente, a terzi, i quali corrispondono in tutto o in parte il corrispettivo dovuto per l'erogazione dello stesso.

L'affidatario del bando per la gestione del servizio di ristorazione scolastica è, pertanto, gestore di pubblico servizio.

I gestori di pubblici servizi devono aderire alla Piattaforma pagoPA, tale obbligo, che deve essere comunque adempiuto, non determina l'uso esclusivo dei servizi di pagamento della Piattaforma pagoPA. I gestori di pubblici servizi devono mettere a disposizione dell'utenza i servizi di pagamento tramite pagoPA ma possono offrire congiuntamente, anche altri servizi di pagamento.

L'Art. 13 del Capitolato, correttamente, prevede tra che le somme siano "*(versate dagli utenti tramite pagamento con bonifico su c.c.b. o bollettino postale su c.c.p., pagoPA)*".

**20) Art. 5 - Requisiti dei prodotti in carta-tessuto**

**Art. 6 – Trasporti**

**Art. 7 - Consumi energetici**



**Art. 8 – Requisiti degli imballaggi**

**Art. 9 - Informazione agli utenti**

**Art. 10 - Riduzione e gestione dei rifiuti, riduzione dei consumi energetici e migliorie degli ambienti**

Con riferimento al Capitolato, artt. da 5 a 10, chiediamo se trattasi di refuso la richiesta che l'offerente deve presentare dichiarazioni relative agli articoli stessi citati, o se contrariamente vanno presentate in fase di gara come ulteriori allegati e non comprendenti nelle 30 pagine previste.

**RISPOSTA:**

In conformità a quanto previsto dall'articolo 12 - "Documenti da presentare per l'offerta tecnica".

**21) SCHEMA DEL PERSONALE:**

Tenuto conto di quanto indicato nell'allegato SCHEMA DEL PERSONALE, al fine di poter determinare con esattezza il costo della manodopera, (art. 23 comma 16 e art. 95 comma 10 D.Lgs. 50/2016) siamo a richiedere le seguenti integrazioni all'elenco del personale pubblicato, per ciascuna figura professionale:

data di assunzione

plesso scolastico di riferimento

tipologia di contratto applicato (CCNL)

tipologia di contratto se a tempo indeterminato o determinato

**RISPOSTA:**

Contratto applicato (CCNL): Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Alberghi.

Non si dispone degli ulteriori dati richiesti; le indicazioni contenute nell'allegato "SCHEMA PERSONALE" si ritengono comunque esaustive per i fini cui sono destinate.

**22) Disciplinare di gara, art. 16 CONTENUTO DELLA BUSTA TECNICA:**

A pagina 27 del disciplinare di gara, all'art. 16 CONTENUTO DELLA BUSTA TECNICA, viene indicato quanto segue "L'elaborato descrittivo dell'offerta tecnica dovrà essere redatto su formato A4 e composto da un massimo di 30 pagine o 15 fogli (fronte/retro) tutti numerati, ordinato e distinto per argomenti, dovrà contenere l'indice ed essere suddiviso per elementi di valutazione.". Dato che la presentazione della gara è in formato elettronico, non esiste la condizione del fronte/retro, infatti non ci saranno pagine bianche tra le varie pagine. Sarà un unico file in pdf e firmato digitalmente visionabile a video. Vi chiediamo conferma di quante pagine l'elaborato deve essere se 30 pagine o 15 pagine (dato che non c'è la condizione del fronte/retro, cioè della pagina bianca interposta tra le pagine);

**RISPOSTA:**

30 PAGINE.

**23) 18.3 METODO PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA:**

A pagina 34 del disciplinare, all'art. 18.3 METODO PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA, viene riportata la seguente formula per l'attribuzione del punteggio economico:

$$P_i = P_{max} * (I_{min} / I_i)$$

$P_i$  = punteggio attribuito al concorrente  $i$ -esimo

$P_{max}$  = punteggio massimo (= 25 PUNTI)

**I<sub>min</sub>** = importo più basso offerto per il singolo pasto (al netto degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, al netto del ribasso e al netto dell'IVA) tra quelli offerti dai concorrenti  
**I<sub>i</sub>** = importo offerto dal concorrente i-esimo

Si chiede conferma che la formula matematica terrà conto nel I<sub>min</sub> e I<sub>i</sub> del PREZZO OFFERTO PER SINGOLO PASTO e non della percentuale di sconto offerta dai singoli concorrenti. Per es.

$$25 * (4.99/5.00) = 24.95$$

**RISPOSTA:**

Nel metodo per il calcolo del punteggio dell'offerta economica si terrà conto dell'importo offerto per il singolo pasto (al netto degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, al netto del ribasso e al netto dell'IVA).

**24) 18.1.3 del disciplinare Riduzione consumi energetici/15.3 del Capitolato: Riduzione consumi energetici:**

A pagina 33 del disciplinare al punto **18.1.3 Riduzione consumi energetici (da 0 a 6 punti)** viene riportato che saranno attribuiti fino a un massimo di 6 punti per la fornitura di attrezzature e che *“Verranno valutate esclusivamente le attrezzature a basso consumo energetico rilevabile da apposita documentazione tecnica.”* E' presente anche un esempio di punteggio di 1 punto per la brasiera ed 1 punto per il cuocipasta.

Per questo specifico criterio siamo a richiedere:

- è obbligo prevedere la fornitura di almeno 1 brasiera e 1 cuocipasta?

**RISPOSTA:** No.

**25) 15.3: Riduzione consumi energetici:**

La scelta delle attrezzature da offrire è libera e verrà valutata solo ed esclusivamente la sostituzione di attrezzature a basso consumo energetico?

**RISPOSTA:** la scelta delle attrezzature deve seguire quanto previsto dall'articolo 15.3 del Capitolato.

**26) 15.3: Riduzione consumi energetici:**

Per es. non saranno prese in considerazione per l'attribuzione di punteggio, la sostituzione di attrezzature come scaffali o carrelli di acciaio poiché non sono attrezzature a basso consumo energetico?

**RISPOSTA:** Secondo quanto previsto dall'articolo 15.3 del Capitolato.

**27) ATTREZZATURE:**

Confermare che tutte le attrezzature attualmente presenti e riscontrabili in fase di sopralluogo, sono di proprietà del comune. Diversamente, di segnalare quale attrezzature sono di proprietà del gestore uscente.

**RISPOSTA:**

Si allega elenco dei beni presenti nel centro cottura di proprietà dell'Ente.

**28) INDIRIZZI:**

Vi chiediamo conferma degli indirizzi delle seguenti scuole:

- BACU ABIS Scuola Secondaria di 1° grado "Fara"- Bacu Abis Via Pozzo Nuovo
- CIUSA Scuola dell'Infanzia Via Lombardia.

**RISPOSTA:**

Si confermano gli indirizzi.

**29) ART. 15.4 Percorsi didattici in fattoria:**

Vista la risposta a richiesta di chiarimenti n. 15 e data l'impossibilità di anticipare nel progetto tecnico indicazioni economiche tali da permettere di risalire alla percentuale di ribasso applicata nell'offerta economica, in riferimento all'art. 15.4 del Capitolato d'onori, si chiede di confermare che nel progetto tecnico vadano elencate esclusivamente le voci di spesa che la singola azienda considera necessarie a garantire il numero di alunni trasportati e non la relativa quantificazione economica, in quanto la valutazione della congruità di quest'ultima non potrà che essere valutata nella fase di verifica dell'anomalia dell'offerta.

**RISPOSTA:**

Si conferma quanto indicato nell'articolo 15.4.

**30) Modello F23:**

In riferimento alla compilazione del modello F23 per il pagamento dell'imposta di bollo si chiedono le seguenti informazioni:

- Codice ufficio o ente appartenente al Vs. Comune;
- Vs. codice fiscale.

**RISPOSTA:**

Per la compilazione del modello F23 è necessario inserire il codice dell'Ufficio Territoriale dell'Agenzia delle Entrate competente per il Comune presso il quale ha sede legale l'impresa. Attenersi pertanto a quanto previsto dal Disciplinare di gara al paragrafo "17. CONTENUTO DELLA BUSTA ECONOMICA"

**31) Art. 47 – Manutenzioni e spese di funzionamento del centro per la produzione pasti**

In riferimento all'art. 47 del Capitolato d'Oneri, si richiede la quantificazione economica dell'attuale spesa annuale da sostenere a carico della I.A. relativa alle utenze energetiche (gas, elettricità, consumo idrico, ecc.) e tassa di smaltimento rifiuti.

**RISPOSTA:**

CORRENTE ELETTRICA: EURO 5.600,00.

GAS: EURO 4.500,00.

Carbonia 06/12/2019

Il RUP

Dott.ssa Silvana Serra