



Comune di San Michele al Tagliamento

CITTÀ METROPOLITANA DI VENEZIA

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COLLETTIVA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO – AA.SS 2020/2021 (PERIODO APRILE-GIUGNO 2021), 2021/2022 E 2022/2023. CIG 8639493F26

FAQ N. 1

Sono stati portati all'attenzione della scrivente Amministrazione i seguenti quesiti.

Quesito n. 1

"Con riferimento al requisito 7.3.C del disciplinare si chiede se il numero dei pasti annuo superiore a 65000 deve essere presente per tutto il triennio o se basta un solo anno per possedere tale requisito."

Risposta n. 1

Relativamente al quesito di cui sopra, si precisa che il numero di pasti annuo a committente richiesto nel disciplinare di gara al punto 7.3 c) è pari a 45.000.

Si specifica inoltre che il requisito di 45.000 pasti/anno a committente deve essere presente nel triennio di riferimento.

Quesito n. 2

Sistema attualmente impiegato per la prenotazione dei pasti.

Risposta n. 2

Il sistema attualmente impiegato per la prenotazione dei pasti è <https://portale.pastel.it>

Quesito n. 3

Le ore attualmente comunicate (ore del personale impiegato) sono comprensive del periodo Covid-19, ovvero dei servizi aggiuntivi?

Risposta n. 3

Le ore del personale impiegato attualmente nell'appalto, riportate all'art. 29 del Capitolato Speciale/ Condizioni particolari di contratto non sono comprensive dei servizi aggiuntivi per il periodo Covid 19.

Il computo delle ore del personale effettuato per il servizio in concessione tiene conto dei servizi aggiuntivi necessari per la gestione del servizio durante il periodo emergenziale.

Quesito n. 4

Le spese energetiche dei due siti produttivi (cucine) sono fatturate direttamente dalla vostra amministrazione ed inoltrate alla ditta che svolge il servizio di ristorazione o la società che gestisce il servizio ristorazione deve intestarsi le utenze?

Risposta n. 4

È in programma, entro la data di decorrenza del servizio, di installare dei contatori ausiliari sulle linee che alimentano i centri cottura, al fine di quantificare il consumo proprio del concessionario.

Le utenze rimarranno intestate al Comune. Le fatture perverranno all'Amministrazione Comunale, che trasmetterà i dati al Concessionario, che rimborserà le somme.

Quesito n. 5

Chiediamo la cortesia di esplicitare al meglio il personale attualmente impiegato per il servizio. Ricontriamo delle incongruenze tra le ore comunicate e l'attuale servizio.



Comune di San Michele al Tagliamento

CITTÀ METROPOLITANA DI VENEZIA

Risposta n. 5

Il personale attualmente in servizio di cui all'art. 29 del capitolato speciale è quello previsto dal contratto di appalto del servizio in essere.

Il calcolo dei costi della manodopera per la concessione in oggetto riflettono l'esigenza dell'amministrazione espressa all'art. 26 del Capitolato speciale/condizioni particolari di contratto.

Quesito n. 6

Si chiede il prezzo per l'attuale erogazione del servizio;

Risposta n. 6

Il prezzo base per l'erogazione del servizio è pari a 4,95 €/pasto.

Il prezzo corrisposto per l'attuale erogazione del servizio in appalto è pari a 5,12 €/pasto, considerando l'adeguamento ISTAT, per tutti gli istituti del plesso.

Quesito n. 7

Ammontare delle morosità rilevate nel triennio precedente, specificando l'importo per ogni anno;

Risposta n. 7

Anno scolastico 2020/2021: € 8.135,72 dato al 31/12/2020

Anno scolastico 2019/2020: € 6.262,73

Anno scolastico 2018/2019: € 8.294,55

Quesito n. 8

Si chiede l'elenco del personale attualmente impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto della concessione suddiviso per livello, mansione, monte orario settimanale, eventuali scatti di anzianità.

Risposta n. 8

Si veda l'art. 29 del Capitolato Speciale/Condizioni particolari di contratto.

Quesito n. 9

Si chiede quale sistema informatizzato viene attualmente utilizzato per la prenotazione ed il pagamento dei pasti.

Risposta n. 9

Per la prenotazione dei pasti vedasi risposta al quesito n. 2.

Il servizio viene pagato anticipatamente mediante bonifico bancario, SDD (ex R.I.D.) con addebito automatico su c/c bancario, oppure in contanti, senza nessun costo di commissione, presso gli esercenti abilitati.

Quesito n. 10

Si chiede quali sono stati i numeri di frequenza ed i periodi di apertura dei centri estivi, suddivisi nelle diverse località

Risposta n. 10

Il centro estivo è organizzato a Bibione, presso la Scuola dell'Infanzia. Negli anni passati, il centro estivo è stato aperto come di seguito specificato:

Anno 2020: dal 08/07/2021 al 31/08/2020 - 980 pasti

Anno 2019: dal 01/07/2019 al 31/08/2020 - 2.031 pasti

Anno 2018: dal 02/07/2018 al 01/09/2018 - 2.230 pasti

Quesito n. 11

In riferimento al criterio elemento 1) si chiede di confermare che la descrizione delle ricette potrà essere allegata al di fuori del conteggio delle 30 facciate previste per l'offerta tecnica



Comune di San Michele al Tagliamento

CITTÀ METROPOLITANA DI VENEZIA

Risposta n. 11

Si conferma. Le ricette dovranno essere inserite in un allegato all'offerta tecnica, al di fuori del conteggio delle 30 facciate previste.

Quesito n. 12

In riferimento al criterio elemento 10) migliorie – in particolare sub A migliorie refettori - si chiede di confermare che le migliorie valutate saranno in riferimento ai soli refettori

Risposta n. 12

Si conferma che le migliorie valutate riguardano i soli refettori.

Quesito n. 13

Considerata la complessità e l'ampiezza degli argomenti previsti dai criteri di gara, fatto salvo il numero massimo di pagine previsto per la stesura dell'offerta tecnica, si chiede di poter derogare ai limiti previsti per la stesura dei singoli criteri.

Risposta n. 13

Il numero di facciate previsto per i singoli criteri non è derogabile.

Quesito n. 14

Per quanto riguarda l'art. 18.1 del disciplinare - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA ed in particolare l'elemento 6 – PROPOSTA MIGLIORATIVA QUALITA' MENU si chiede se è possibile allegare al progetto tecnico le schede contenenti i menù su quattro settimane per il periodo invernale ed estivo.-

Risposta n. 14

I menù su 4 settimane di cui all'Elemento 6 dovranno essere redatti in modo analogo a quelli inseriti nell'Allegato A – Menù scolastico, ovvero in formato sintetico e tabellare, sia per il periodo invernale che per quello estivo.

Quesito n. 15

Per quanto riguarda l'art. 18.1 del disciplinare - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA ed in particolare l'elemento 8 – SOLIDARIETÀ, ASPETTI ETICI ED ECOLOGICI si chiede se è possibile allegare al progetto tecnico la documentazione attestante l'accordo con le organizzazioni non lucrative di utilità sociale.

Risposta n. 15

Si conferma che gli accordi di cui all'elemento 8.a possono essere inseriti nell'offerta tecnica come allegati, al di fuori del conteggio delle facciate dedicate alla descrizione del subcriterio di che trattasi.

Quesito n. 16

Si chiede se le "dichiarazioni all'impegno" assunte per categoria relative alla fornitura di prodotti biologici da km 0 (totale n.16 categorie) dettagliate con le informazioni richieste, sia possibile produrle in allegato alla relazione tecnica.

Risposta n. 16

L'offerta tecnica dovrà includere in formato sintetico, per le categorie scelte dal concorrente fra quelle riportate nella tabella di cui all'Elemento 5.a, l'elenco dei produttori con la specificazione dei prodotti biologici e le relative quantità fornite da ciascuno di detti subfornitori, la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo.

Non dovranno essere allegate le dichiarazioni di impegno, che verranno richieste solo al concorrente aggiudicatario.



Comune di San Michele al Tagliamento

CITTÀ METROPOLITANA DI VENEZIA

Quesito n. 17

In merito alla COMPROVA del requisito al punto 7.3 del disciplinare a pag 8, si richiede se è possibile presentare due copie di CERTIFICATI emessi da due clienti di p.a. che attestano il fatturato negli anni 2017/2018/2019 ed il buon esito del servizio E FARE UN'AUTOCERTIFICAZIONE allegata in cui si indicano rispettivamente il numero dei pasti prodotti per gli stessi.

Risposta n. 17

In fase di gara è necessario presentare la dichiarazione di cui all'allegato 4 debitamente compilata e firmata secondo le disposizioni del disciplinare di gara.

Quesito n. 18

Nel Subcriterio 5.a viene richiesto di presentare una dichiarazione dell'impegno assunto per categoria individuata in tabella che riporti l'elenco dei «produttori», con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che saranno forniti da ciascuno di detti subfornitori. È corretto intendere che per “quantità” di prodotti biologici si intenda il numero di referenze per categoria?

Risposta n. 18

Le dichiarazioni di impegno dovranno coprire, per ognuna delle categorie selezionate dal concorrente, l'intera quantità prevista in tabella, coerentemente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero di pasti da preparare.

Ovvero, a mero titolo di esempio, considerando la riga 1 della tabella afferente al subcriterio 5.a, sul totale di ortaggi previsti dai menù stagionali proposti, almeno il 50% in peso dovrà essere biologico a chilometro zero e filiera corta per ottenere il punteggio previsto per la categoria.

Quesito n. 19

In base a quanto indicato all'art. 3 del Disciplinare si chiede conferma che oltre all'importo di € 1.200,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze non soggetti a ribasso, debba essere considerato per l'intero periodo contrattuale anche l'importo complessivo di euro 61.130,50 a titolo di oneri della sicurezza interferenziali supplementari non soggetti a ribasso.

Risposta n. 19

L'importo relativo agli oneri per la sicurezza interferenziali supplementari, pari ad € 0,50 a pasto, verrà corrisposto per il solo periodo emergenziale, come riportato all'art. 3 del disciplinare di gara.

Quesito n. 20

In base a quanto indicato a pagina 5 della relazione tecnico illustrativa nella quale è stata riportata la media dei pasti annuali comprensivi dei pasti opzionali per il centro estivo, si richiede se la tabella a pagina 7 in relazione al numero dei pasti per la durata della concessione comprenda anche i centri estivi opzionali, in considerazione del fatto che dal rapporto tra il numero di pasti totali di cui alla tabella di pag. 7 rispetto alla durata contrattuale ne deriva un valore diverso rispetto alla media annuale dei pasti calcolata nella tabella 5.

Risposta n. 20

Il totale dei pasti risultante dalla tabella a pagina 5 del Progetto – Relazione tecnico-illustrativa, tenendo conto dell'eventuale proroga tecnica, è pari a 122.261, ed include anche i pasti opzionali relativi al centro estivo.

Nella tabella inserita a pag. 7, il totale dei pasti ammonta a 122.261, ed è inclusivo della stima per il centro estivo e dei pasti previsti durante l'eventuale periodo di proroga tecnica.



Comune di San Michele al Tagliamento

CITTÀ METROPOLITANA DI VENEZIA

Quesito n. 21

La delega va inserita nella busta amministrativa di gara dietro all'attestato di sopralluogo o inserita nella sezione comunicazioni.

Risposta n. 21

La delega dovrà essere trasmessa mediante l'area messaggi della RdO prima del sopralluogo. I dati del delegato andranno inseriti nell'Allegato 6 che dovrà essere inserito nella busta amministrativa configurata nel portale.

San Michele al Tagliamento, 09/03/2021

Il Responsabile del Procedimento
Dott. William Cremasco