

In riferimento ai punti 3.2, 3.3 e 3.4 dei criteri di valutazione "QUALITÀ DELLE DERRATE", dove viene chiesta la percentuale in aumento di prodotti migliorativi offerti rispetto agli oneri da capitolato (indicati a pag. 6 del capitolato stesso), chiediamo le modalità di attribuzione del punteggio in funzione alla percentuale offerta. Se ad esempio due concorrenti offrono una percentuale rispettivamente del 50% e del 100% di prodotti biologici, DOP, IGP, STG, Tradizionali o Filiera corta ma il primo offre 10 prodotti diversi ed il secondo ne offre 5, come viene attribuito il punteggio?

Come meglio specificato nel disciplinare (pagine 18 e 19) la percentuale da offrire è quella assoluta. Si conferma che la valutazione verrà effettuata rapportando in maniera secca le percentuali assolute offerte da ciascun concorrente. Il comma a) dell'articolo 10 del capitolato riporta i prodotti che devono essere biologici al 100%. Per tutti gli altri alimenti (incluse carne e pesce) il concorrente è tenuto a fornire almeno il 40% in peso (comma b). La carne ed il pesce sono inoltre soggetti alle ulteriori condizioni di cui ai commi c) e d) del capitolato (15% della carne biologica e 20% del pesce da acquacoltura biologica). Nell'offerta il concorrente è tenuto ad indicare la percentuale di prodotti biologici riferita al totale (in peso) per gli alimenti di cui al comma b) dell'articolo 10, ovvero tutti gli alimenti ad esclusione di riso, pelati, polpa e passata di pomodoro, olio extravergine d'oliva, aceto, verdura gelo, legumi secchi e cereali (per cui è obbligato a fornire il 100% biologico). Il concorrente è tenuto ad indicare per quali singoli alimenti (ad esempio pollo, manzo etc.) o categorie di alimenti (ad esempio tutta la carne), intende offrire biologico ed in che percentuale, al fine di verificare la congruità della percentuale offerta, anche con riferimento ai menù stagionali, nonché la verifica in fase di esecuzione del servizio.

Si precisa, inoltre, che le percentuali di peso sul totale devono essere calcolate avendo come unico ed esclusivo riferimento i menù stagionali allegati al capitolato ("Menù autunno-inverno 2017\_AAS5" e "Menù primavera 2017\_AAS5") e l'allegato B "Tabella grammature". **In fase di gara il concorrente NON può proporre alimenti diversi** da quelli indicati nei menù (ad esempio scaloppina di pollo al posto di scaloppina di maiale), ed è tenuto a specificare la tipologia di alimento (ad esempio: mele, fragole etc.) che intende offrire come biologica, laddove l'indicazione nel menù sia generica (ad esempio: frutta fresca di stagione), fatto salvo ovviamente il caso in cui intenda offrire il 100% di biologico per quella tipologia.

Si chiede conferma in merito all'inserimento all'interno della busta dell'offerta tecnica di un CD o altro supporto digitale con gli stessi/medesimi contenuti della documentazione cartacea, atteso che tale richiesta è presente nell'Allegato B "Modello offerta tecnica" ma non nel disciplinare di gara, punto 20 "Valutazione dell'Offerta tecnica".

Quanto indicato nell'Allegato B è un refuso, pertanto non è necessario inserire all'interno della busta dell'offerta tecnica un CD o altro supporto digitale con gli stessi/medesimi contenuti della documentazione cartacea.