

- Si chiede di chiarire se l'Allegato B per la redazione dell'Offerta Tecnica sia un mero schema di riferimento, da seguire comunque come impostazione generale, oppure se debba essere materialmente esso quello da compilare e utilizzare. Essendo infatti previsto un numero limitato di pagine (30), facciamo notare quanto tutta la parte già scritta (nell'Allegato B) con la descrizione di quanto richiesto sottragga una porzione consistente del quantitativo di pagine concesse per la relazione vera e propria. Si chiede dunque di chiarire in cosa consista l'obbligo (formale o sostanziale?) di utilizzo dell'Allegato B. Si chiede quindi se, pur rispettando il vincolo del numero di pagine (30), del formato delle stesse (A4), del carattere (Arial Narrow) e della dimensione di quest'ultimo (11, ma si fa notare che nell'Allegato B è impostata su 10), si possa utilizzare anche un programma di impaginazione diverso da Word.

L'Allegato B per la redazione dell'offerta tecnica costituisce un mero schema di riferimento da seguire come impostazione generale. Si consiglia di sviluppare il progetto seguendo l'ordine dei criteri riportati nell'allegato. L'offerta tecnica deve essere redatta su supporto cartaceo e non deve superare le 30 facciate in formato A4, carattere arial narrow dimensione del carattere 11. Non è obbligatorio utilizzare il pacchetto office.

- In questo caso, è possibile eliminare la parte già scritta (con la descrizione di ciò che è richiesto), limitandosi ai "titoli" e dunque procedere con la relazione? E' necessario, poi, che i vari capitoli siano davvero differenziati con dei colori di sfondo diversi?
- Si richiede di completare l'elenco del personale che attualmente svolge il servizio in oggetto con l'indicazione del monte ore settimanale, elemento necessario ai fini del rispetto della "clausola sociale".

Il dato è in fase di elaborazione.

- Si chiede di confermare (o meno) che in tutti i plessi oggetto di servizio sono presenti le lavastoviglie.

I seguenti plessi scolastici non sono forniti di lavastoviglie: scuola secondaria di primo grado "Balliana Nievo", scuola primaria "D. Alighieri" e scuola primaria "XXXI Ottobre". Si precisa che in quest'ultimo plesso non è possibile installarne una.

- Atteso che sono a carico dell'appaltatore, si chiede di quantificare (anche solo in base alle medie degli ultimi anni) l'entità delle utenze relative a gas, telefonia, energia elettrica e acqua calda, nonché della tassa di smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

Entità utenze sulla base della media degli ultimi tre anni:

- Acqua calda € 2.460,50 oltre ad iva;
- Energia elettrica € 4.560,81 oltre ad iva
- Gas dato in fase di elaborazione
- Telefonia dato in fase di elaborazione
- Smaltimento rifiuti dato in fase di elaborazione

- La richiesta della Stazione Appaltante è quella di continuare ad usare stoviglie e posate pluriuso, oppure è data facoltà di utilizzare stovigliame monouso? Si chiede dunque di chiarire cosa è richiesto al subcriterio 5.3.

La stoviglieria da utilizzare nell'esecuzione del servizio è quella indicata all'articolo 22 del capitolato speciale d'appalto. Pertanto il sub criterio 5.3 dell'allegato B si riferisce a proposte migliorative relative alla dotazione ivi indicata mediante reintegro e sostituzione dell'attuale dotazione. Si precisa che l'utilizzo di stoviglie in plastica usa e getta, biodegradabili al 100%, è ammesso solo in via residuale o in caso di emergenza.

- Considerando il numero di pagine a disposizione per la redazione dell'Offerta Tecnica, è possibile allegare i curricula delle figure con ruoli di responsabilità di cui al criterio di valutazione 1, sub criterio 2, per descriverne professionalità e precedenti esperienze?

Ai fini della valutazione di professionalità e precedenti esperienze del personale proposto per la gestione del servizio, le stesse devono essere indicate in forma sintetica nel progetto tecnico. È possibile allegare il CV delle figure proposte per la gestione del servizio al fine di specificare e/o approfondire il contenuto dell'offerta.

- Si chiede di spiegare il motivo per cui tra i servizi di doposcuola di cui all'Art. 3 del Capitolato Speciale d'Appalto non ci siano tutti quelli in seguito indicati nella tabella dell'Art. 4 dello stesso.

Si precisa che, per questioni di carattere organizzativo, attualmente la fornitura di pasti agli alunni iscritti al servizio di doposcuola è prevista solamente nei due plessi indicati al capitolo 3.

- Sempre a proposito di doposcuola, si chiede di chiarire quanto scritto all'Art. 28: il servizio di doposcuola è solo una possibilità, oppure è certamente previsto? Stessa domanda per quanto riguarda il punto verde, atteso che in entrambi i casi si parla di un "caso" ipotetico.

I servizi di doposcuola e punto verde sono sempre stati attivati negli ultimi cinque anni. La loro attivazione è comunque subordinata al raggiungimento di un numero congruo di iscritti.

- Si chiede di specificare il numero di giorni di servizio scolastico ipotizzato per ciascun ordine di scuola e che ha prodotto il totale di pasti "Alunno" in 105.000, quelli "Doposcuola" in 11.000, quelli "Insegnante" in 7.100 e quelli "Punto verde" in 900. Facendo i calcoli inserendo gli utenti servizio mensa indicati nelle tabelle di cui all'Art. 4 del Capitolato, e basandosi sul calendario scolastico regionale, infatti, non ci troviamo con i totali da voi previsti nella tabella di cui all'Art. 5 del Capitolato.

I conteggi riportati nella tabella di cui all'articolo 5 del capitolato speciale d'appalto, sono stati fatti sulla base del numero di pasti effettivamente erogati negli ultimi tre anni scolastici.

- Si chiede di specificare il numero quotidiano di pasti per insegnanti distinto per ciascuna scuola.

Come precisato a pagina 11 del capitolato speciale d'appalto quotidianamente viene fornito un pasto ad insegnante per ogni classe. Il costo di tali pasti viene addebitato per intero al Comune.

- Si chiede di chiarire quale sia il calcolo che determina in 900 la quantità di pasti annui per il Punto verde, atteso che, moltiplicando 56 (50 bambini e 6 educatori) per i due turni da due settimane di luglio (20 giorni) e moltiplicando 33 (30 bambini e 3 educatori) per il turno da una settimana di agosto (5 giorni), il totale fa 1.285 pasti.

I conteggi riportati nella tabella di cui all'articolo 5 del capitolato speciale d'appalto, sono stati fatti sulla base del numero di pasti effettivamente erogati negli ultimi tre anni. Per il punto verde non sono stati conteggiati gli educatori in quanto se gli stessi vogliono fruire del pasto dovranno accordarsi direttamente con l'appaltatore senza alcun coinvolgimento del Comune. Si tenga inoltre presente che non tutti i bambini che frequentano il punto verde fruiscono del pasto, posto che esiste la possibilità di fare solo la mezza giornata.

- Al Subcriterio 5.1 "Veicolazione dei pasti" è richiesto di descrivere "l'organizzazione della veicolazione dei pasti e caratteristiche dei relativi mezzi di trasporto, con particolare riferimento al loro impatto ambientale." La richiesta comprende un "Piano dei trasporti"? In caso affermativo, si chiede di fornire gli orari previsti per la distribuzione in ciascuna scuola oggetto dell'appalto e la eventuale presenza di turni di somministrazione, e dunque il relativo orario.

Il sub criterio 5.1 non prevede l'elaborazione di un piano dei trasporti.

- Il criterio di valutazione n. 3 "Qualità delle derrate" è uno dei principali, assegnando esso ben 25 punti. E' dunque necessario che tale criterio di valutazione sia quanto più chiaro possibile. Per come è formulata la richiesta, purtroppo, tale chiarezza non è del tutto presente. Ci riferiamo soprattutto al sub criterio 3.2.

**Sub criterio 3.2:** verrà attribuito il punteggio sulla base della percentuali di prodotti biologici in aumento rispetto agli oneri da capitolato. La valutazione sembra essere proporzionale alla percentuale maggiore che si offrirà, ma non sono chiare alcune cose. **La prima:** la percentuale da offrire sarà quella assoluta o quella incrementale (rispetto al 40%)? Per spiegarsi meglio: chi volesse utilizzare il 100% di prodotti biologici dovrebbe indicare il valore 100% o il 60% (complementare di 40% per arrivare al 100%)? **La seconda:** sembra che la valutazione verrà effettuata rapportando in maniera secca le percentuali offerte da ciascun concorrente. Chiediamo allora di chiarire come la specificazione dei prodotti per i quali si intende offrire una maggiore percentuale concorrerà alla valutazione dell'offerta. **Terza considerazione:** il rimando al Capitolato (Art. 10) ci pone di fronte al comma b) che si riferisce ai prodotti biologici che devono essere forniti almeno per il 40% del peso totale. Ebbene, quando si dice "per gli alimenti diversi da quelli indicati nel punto precedente", cosa si intende, quali altri alimenti, precisamente? Inoltre, sempre all'Art. 10 del Capitolato, al comma c) viene indicata la percentuale minima di "prodotti biologici per la carne" in 15%, mentre il sub-criterio, tra gli esempi di specificazione dei prodotti per i quali si intende offrire una maggiore (di 40%) percentuale, riporta la carne di pollo, il manzo, etc.

Come meglio specificato nel disciplinare (pagine 19 e 20) 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.