



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino



AGGIORNAMENTO AL 17 MAGGIO 2018

PROCEDURA APERTA IN AMBITO UE, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016, PER L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE DELLA PREPARAZIONE, FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ASILI NIDO – A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER ANNI TRE. - COMUNE DI RIVALTA DI TORINO.

CIG. 74211796A4

| |
|------------|
| FAQ |
|------------|

DOMANDA 1

In riferimento alla procedura di gara in oggetto, tenuto conto di quanto riportato nel disciplinare di gara **Art. 7.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale comma d)**, che si riporta:
“[...] *Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla norma UNI EN ISO 14001:2015 nel settore IAF 30 idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: alberghi e ristoranti*”, si chiede di voler confermare che tale dicitura (ALBERGHI E RISTORANTI) sia un refuso.

RISPOSTA 1

In relazione al quesito sopraesposto, si precisa che la dicitura “Alberghi e ristoranti” costituisce un refuso, dovendosi pertanto intendere “Servizi di ristorazione”.

DOMANDA 2

In riferimento alla procedura in oggetto, tenuto conto di quanto riportato nel disciplinare di gara **Art. 7.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale comma f)**, che si riporta:
“[...] *f) organico medio annuo non inferiore alle seguenti unità di personale [...]. La comprova è fornita mediante dichiarazione del legale rappresentante corredata da copie dei cedolini relativi all'ultima retribuzione*”, si chiede di chiarire come possa essere soddisfatto il requisito mediante la presentazione dei cedolini, in quanto gli stessi non riportano le indicazioni richieste (né mansione né titolo di studio)

RISPOSTA 2

Si ritiene di poter accettare la sola dichiarazione del legale rappresentante.

DOMANDA 3

In riferimento alla procedura di cui all'oggetto, tenuto conto di quanto riportato nel disciplinare di gara **Art. 7.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale comma g)**, che si riporta:

“[...] g) Elenco delle attrezzature tecniche, del materiale e dell'equipaggiamento secondo le caratteristiche minime di seguito indicate: disponibilità, in caso di aggiudicazione del servizio, di n. 1 centro di cottura...[...], si richiede di voler confermare che il Centro Cottura dovrà essere in disponibilità dell'aggiudicatario per tutta la durata dell'appalto ed eventuali rinnovi, fornendo comprese documentali in merito al contenuto delle dichiarazioni.

RISPOSTA 3

In riferimento al quesito sopraesposto, si conferma che il Centro Cottura dovrà essere in disponibilità dell'aggiudicatario per tutta la durata dell'appalto ed eventuali rinnovi, fornendo comprese documentali in merito al contenuto delle dichiarazioni.

DOMANDA 4

In riferimento alla procedura in oggetto, tenuto conto di quanto riportato nel disciplinare di gara **Art. 18.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica**, nella tabella dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica al punto 4 *Livello di qualità dell'organizzazione e del personale impiegato*, sottocriterio 4.6 che si riporta: *“[...] Esperienza della ditta nella gestione di servizi di ristorazione scolastica, diversi da quelli dichiarati per assolvere al previsto requisito di ammissione [...]”*, si richiede di voler confermare che le certificazioni rilasciate dalla committenza possano essere presentate in copia conforme all'originale, e non in originale come richiesto al medesimo punto.

RISPOSTA 4

Si conferma che le certificazioni di cui all'art. 18.1 – punto 4 – sottocriterio 4.6 rilasciate dalla committenza possono essere presentate in copia conforme all'originale, e non in originale come richiesto al medesimo punto.

DOMANDA 5

In relazione alla gara in epigrafe, tenuto conto di quanto riportato nel disciplinare di gara **Art. 18.3 – Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica**, nello specifico *“quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero a uno, calcolato tramite la formula non lineare $P_i = P_{max} * [(R_i/R_{max})^\alpha]$, dove:*

P_i = punteggio attribuito al concorrente i-esimo;

P_{max} = punteggio massimo attribuibile all'offerta economica;

R_i = ribasso percentuale del concorrente i-esimo;

R_{max} = ribasso percentuale dell'offerta migliore;

α = 0,4

si vuole evidenziare che l'applicazione di tale formula produce effetti talmente distorsivi sull'attribuzione del punteggio riferito all'elemento prezzo che, sostanzialmente, vanifica qualsiasi sforzo prodotto dai Concorrenti in sede di offerta e dalla Commissione in sede di valutazione. La formula posta in gara attribuisce una differenza di punteggio talmente elevata in rapporto ad un differenziale dei prezzi offerti anche minimo che, benché il criterio di valutazione dell'elemento

prezzo sia nominativamente largamente inferiore rispetto a quello tecnico, in realtà travalica e annulla il punteggio tecnico, di fatto trasformando una gara di tale importanza, valore e dimensione in una gara aggiudicata al prezzo più basso (ora definitivamente vietata nel settore della ristorazione dal Nuovo Codice Appalti ex art. 95, comma 3). Riteniamo, pertanto, che tale risultato non sia in linea con le finalità che l'Amministrazione si è posta e chiediamo di voler prendere in considerazione quanto sopra rilevato e per l'effetto prodotto emendare la formula di attribuzione del punteggio dell'offerta economica, con conseguente rettifica dei documenti di gara, al fine di garantire che l'aggiudicatario della procedura sia il Concorrente che in realtà abbia presentato l'offerta complessivamente più vantaggiosa per l'Amministrazione.

RISPOSTA 5

La formula non lineare utilizzata nel Disciplinare è prevista dalle linee guida n. 2 dell'ANAC di attuazione del D.Lgs 50/2016 recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa". Tali linee guida prevedono, al paragrafo IV "La valutazione degli elementi qualitativi". In particolare, relativamente alla formula di che trattasi, si evidenzia che la scelta di attribuire al coefficiente α un valore compreso tra 0 e 1 ha l'effetto di scoraggiare i ribassi più elevati.

Pertanto si ritiene che tale formula non attribuisca preponderanza al ribasso economico.

Si evidenzia altresì, che le medesime linee guida, nella versione in vigore al momento di pubblicazione dell'appalto, prevedevano che nei casi in cui alla componente prezzo *sia attribuito un valore molto contenuto (es. 25 punti) non dovranno essere utilizzate quelle formule che disincentivano la competizione sul prezzo...*

DOMANDA 6

In relazione all'**Art. 16 del disciplinare di gara – Contenuto della Busta B – Offerta Tecnica**, nello specifico:

"La busta "B – Offerta tecnica" contiene, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a) *relazione tecnico-gestionale dei servizi offerti;*
- b) *modalità di organizzazione e gestione del servizio e del personale;*
- c) *elenco delle figure professionali che si impiegheranno per l'espletamento del servizio, con l'indicazione dei relativi titoli di studio e professionali;*
- d) *curriculum dell'impresa relativo agli ultimi cinque anni, con indicazione di tutti i servizi analoghi all'oggetto dell'affidamento (periodo, committente, importo);*

La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo punto 18.1, i seguenti elementi:

- *modalità di gestione e organizzazione del servizio sulla base di quanto previsto dal Capitolato. Il progetto di gestione e organizzazione sarà valutato nel suo complesso relativamente al criterio 1, sub criteri 1.1 e 1.2.;*
- *la proposta progettuale sarà altresì valutata relativamente al criterio 2, sub criteri 2.1, 2.2 e 2.3 che dovranno essere dettagliatamente descritti nella stessa;*
- *relativamente a tutti gli altri criteri e sub criteri di valutazione il concorrente dovrà esplicitare nella relazione tutti gli elementi che potranno essere valutati sulla base dei criteri stessi, come indicati nella citata tabella punto 18.1.*

Per la relazione tecnico gestionale, contenente anche le modalità di organizzazione del servizio e del personale (lettere a) e b) del precedente elenco), predisposta conformandosi alle indicazioni contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto, si invitano i concorrenti a produrre documenti non superiori alle 20 pagine complessive, formato A4 – carattere di stampa non inferiore a Times New Roman, corpo 12 – Arial, corpo 11 – Verdana, corpo 10, allo scopo di accelerare la procedura di gara e di favorire la paragonabilità delle proposte.

*L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Progetto, **pena l'esclusione** dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice.”*

si richiede:

- di confermare che all'interno del **Documento a) Relazione Tecnico-Gestionale dei servizi offerti** dovrà essere inserita una proposta tecnico-organizzativa articolata sulla base dei criteri e subcriteri riportati nella Tabella di cui all'Art. 18.1 del disciplinare di gara – Criteri di valutazione dell'offerta tecnica;

- relativamente al **Documento b) Modalità di organizzazione e gestione del servizio e del personale**, di voler confermare che lo stesso debba essere presentato sotto forma di relazione descrittiva da considerarsi nel computo delle 20 pagine consentite;

- di voler indicare i limiti di pagine riferite ai seguenti documenti:

Documento c) Elenco delle figure professionali che si impiegheranno per l'espletamento del servizio, con l'indicazione dei relativi titoli di studio e professionali,

Documento d) Curriculum dell'Impresa relativo agli ultimi cinque anni, con indicazione di tutti i servizi analoghi all'oggetto dell'affidamento (periodo, committente, importo)

in quanto non rientranti come da specifica riportata [...] *“Per la relazione tecnico gestionale, contenente anche le modalità di organizzazione del servizio e del personale (lettere a) e b) del precedente elenco), predisposta conformandosi alle indicazioni contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto, si invitano i concorrenti a produrre documenti non superiori alle 20 pagine complessive, formato A4 – carattere di stampa non inferiore a Times New Roman, corpo 12 – Arial, corpo 11 – Verdana, corpo 10 [...]”* nel computo delle 20 pagine complessive consentite che fanno riferimento solo ai **Documenti di cui alle lettere a) e b)**;

- di confermare che **sono ammessi allegati** da non considerarsi nel computo delle pagine consentite.

Infine, relativamente ai Documenti

b) Modalità di organizzazione e gestione del servizio e del personale;

c) Elenco delle figure professionali che si impiegheranno per l'espletamento del servizio, con l'indicazione dei relativi titoli di studio e professionali;

d) Curriculum dell'Impresa relativo agli ultimi cinque anni, con indicazione di tutti i servizi analoghi all'oggetto dell'affidamento (periodo, committente, importo)

trattandosi di componenti della Busta B – Offerta Tecnica – da presentare a pena di esclusione, si richiede di voler precisare i criteri e subcriteri di valutazione con relativi punteggi massimi assegnabili, in quanto definiti solo per il Documento a).

RISPOSTA 6

- 1) Si conferma che all'interno del *documento a) Relazione tecnico-gestionale dei servizi offerti*, dovrà essere inserita una proposta tecnico organizzativa articolata sulla base dei criteri e subcriteri riportati nella tabella di cui all'art. 18.1 – criteri di valutazione dell'offerta tecnica del disciplinare di gara;
- 2) Relativamente al *documento b) modalità di organizzazione e gestione del servizio e del personale*, si conferma che lo stesso deve essere presentato sotto forma di relazione descrittiva da considerarsi nel computo delle 20 pagine consigliate;
- 3) Riguardo all'*elenco delle figure professionali che si impiegheranno per l'espletamento del servizio con l'indicazione dei relativi titoli di studio e professionali ed al curriculum dell'impresa relativo agli ultimi cinque anni con indicazione di tutti i servizi analoghi all'oggetto dell'affidamento*, non è previsto un limite di pagine;
- 4) Si conferma che sono ammessi allegati da non considerarsi nel computo delle pagine consigliate.

Relativamente al *documento b) modalità di organizzazione e gestione del servizio e del personale*, lo stesso sarà valutato sulla base dei criteri di cui al n. 1 della tabella 18.1 del disciplinare.

Il *documento c) elenco delle figure professionali che si impiegheranno per l'espletamento del servizio con l'indicazione dei relativi titoli di studio e professionali*, è richiesto a corroborazione delle modalità di organizzazione e gestione del servizio e del personale, pertanto anch'esso concorrerà alla valutazione sulla base dei criteri di cui al n. 1 della tabella 18.1 del disciplinare.

Il documento *curriculum dell'impresa relativo agli ultimi cinque anni con indicazione di tutti i servizi analoghi all'oggetto dell'affidamento*, sarà valutato sulla base del subcriterio 4.6 della tabella 18.1 del disciplinare.

DOMANDA 7

Relativamente al **criterio di valutazione 3 - Attività, azioni o proposte ad implementazione del servizio ed a totale carico dell'offerente coerenti con gli obiettivi delineati**, si chiedono i seguenti chiarimenti:

Sub-elemento 3.4 “Somministrazione di prodotti biologici ulteriori rispetto a quelli già indicati nel capitolato, scelti fra i seguenti: olio extra vergine d'oliva, verdure surgelate (es. fagiolini, piselli, carote.....), pesto e latte [...]” e

Sub-elemento 3.5 “Somministrazione di alimenti IGP, DOP ulteriori rispetto a quelli già indicati nel presente capitolato, scelti fra i seguenti: prosciutto crudo, bresaola”

si richiede di confermare che relativamente ai prodotti biologici, IGP e DOP non vi sono specifiche nel csa e relativi allegati circa la frequenza minima di somministrazione.

Sub-elemento 3.7 “Attuazione di menù giornalieri diversificati per ogni ordine di scuola - Il punteggio sarà graduato sulla base del maggior numero di diversificazioni proposte. Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà il maggior numero di diversificazioni, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula: $p \text{ attribuiti} = \frac{\text{punti max} \times \text{diversificazioni offerte dal concorrente}}{\text{diversificazioni offerte dal concorrente}}$ ”

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA - Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino

Piazza Martiri della Libertà, 1 - 10078 Venaria Reale (TO) - ITALIA

Tel.: +39 011/4072111 - Fax: +39 011/4072491; www.comune.venariareale.to.it PEC: contrattivenariareale@pec.it

numero max diversificazioni offerte”

si richiede di voler confermare che per “diversificazioni” si intenda la presentazione del menu dedicato per ogni ordine di scuola.

Sub-elemento 3.9 *“Percorsi formativi rivolti al gruppo di lavoro della durata di almeno 6 ore, condotti da esperti di cui sia documentata l’esperienza nel settore della ristorazione scolastica a totale carico dell’offerente”*

si richiede di voler confermare che il piano formativo richiesto dovrà riferirsi al personale che verrà impiegato nel triennio di appalto.

RISPOSTA 7

Si conferma che relativamente ai prodotti biologici, IGP e DOP di cui ai sub-elementi 3.4 e 3.5 non vi sono specifiche, nel Capitolato e relativi allegati, circa la frequenza minima di somministrazione.

Si conferma che per diversificazione dei menù si intende la presentazione di un menù dedicato per ogni ordine di scuola.

Si conferma che il piano formativo richiesto dovrà riferirsi al personale che verrà impiegato nel triennio di appalto.

DOMANDA 8

Relativamente al **Criterio di valutazione 4 - Livello di qualità della organizzazione e del personale impiegato**, Sub-elemento 4.4 *“Disponibilità di un secondo centro di cottura di emergenza in grado di soddisfare tutti i servizi richiesti entro una distanza di 40 km dal palazzo comunale”*,

si chiede di indicare quale strumento di misurazione i concorrenti dovranno utilizzare (es. googlemaps, ecc...).

RISPOSTA 8

Si indica che lo strumento di misurazione che i concorrenti dovranno utilizzare è googlemaps.

DOMANDA 9

In relazione all’**Art. 71 – Spese di contratto** del CSA, si richiede di voler indicare l’importo presunto delle spese contrattuali in capo all’aggiudicatario.

RISPOSTA 9

Per quanto riguarda le spese di contratto, calcolate sull’importo posto a base di gara, ammontano a circa € 7.200,00 comprensivi di bolli, calcolati su ipotetiche 12 pagine di contratto.

DOMANDA 10

In relazione all' Art. 7.3 – **Requisiti di capacità tecnica e professionale** – comma g) “*Elenco delle attrezzature tecniche, del materiale e dell’equipaggiamento2*”, “[...] *La comprova del requisito è fornita mediante dichiarazione del legale rappresentante di possesso ovvero di impegno a dotarsi di un centro di cottura con le caratteristiche indicate posto ad una distanza massima di 25 chilometri dal Palazzo Comunale*”,

si richiede di indicare quale strumento di misurazione i concorrenti dovranno utilizzare (es. googlemaps, ecc...).

RISPOSTA 10

Si indica che lo strumento di misurazione che i concorrenti dovranno utilizzare è googlemaps.