



COMUNE DI BARLETTA
Città della Disfida

Medaglia d'oro al Merito Civile e Militare

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER APPALTO PER LA DURATA DI CINQUE ANNI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA (REFEZIONE SCOLASTICA E MENSA ANZIANI) DEL COMUNE DI BARLETTA "A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE" SVOLTO IN "CONDIZIONI DI LAVORO DIGNITOSE LUNGO L'INTERA CATENA DI FORNITURA" – QUINQUENNIO 2022/2027 – PUBBLICAZIONE FAQ

D: Con riferimento alla gara di refezione scolastica siamo a richiedere i seguenti chiarimenti: 1) Bando/Disciplinare di Gara : PUNTO D. **GARANZIA PROVVISORIA:** A tale proposito scrivete: la garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere sottoscritte da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante (e infatti qualche riga prima chiedete una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante) ed essere prodotte in una delle seguenti forme: -Documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del D. Lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante; -Copia informatica di documento analogico (scansione del documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del D. Lgs. 82/2005 In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà essere attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del D. Lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del D. Lgs. 82/2005) Chiediamo di confermarci che l'autentica notarile è richiesta solo per il caso di presentazione della fideiussione sotto forma di copia informatica di documento analogico (scansione del documento cartaceo) in quanto la presentazione in digitale di documento informatico è già un'originale che, tra l'altro essendo corredato da dichiarazione sostitutiva di atto notorio non può coesistere con l'autentica notarile, in quanto entrambe le modalità, come sottolineato dall'istituto bancario, adempiono all'attestazione del potere di firma del sottoscrittore. 2) si chiede di indicare l'attuale gestore del servizio e relativo prezzo di gestione; 3) si chiede di indicarci il numero dei pasti per ogni plesso con indicazione dell'eventuale presenza di differenti turni di distribuzione e specificazione degli orari; 4) volete indicarci se e in quali refettori sono presenti lavastoviglie e in quale quantità; 5) si chiede di allegare l'elenco delle attrezzature di proprietà comunale; 6) si chiede di specificare se le spese per le utenze sono a carico del gestore e in caso affermativo vi chiediamo di quantificarle.

R: si conferma che l'autentica notarile è richiesta solo per il caso di presentazione della fidejussione sotto forma di copia informatica del documento analogico (scansione del documento cartaceo) in quanto la presentazione digitale di documento è già un originale che essendo corredato dalla dichiarazione sostitutiva dell'atto notorio non può coesistere con autentica notarile in quanto entrambe le modalità adempiono alla attestazione del potere di firma del sottoscrittore. Si comunica che l'attuale gestore risulta essere la DUSSMANN SRL e che il prezzo per ogni singolo pasto ammonta ad € 4,40. Si fa presente che il numero dei pasti per ogni plesso con indicazione della eventuale presenza di differenti turni di distribuzione e specificazione degli orari, sono informazioni rinvenibili nelle FAQ pubblicate da questa Stazione Appaltante in data 14.01.2022. In merito alla presenza nei refettori delle lavastoviglie e del numero delle stesse, si prega di contattare le singole scuole i cui indirizzi e recapiti sono pubblicati nelle suddette FAQ del 14.01.2022 nelle

quali risulta indicato anche l'elenco delle attrezzature comunali la cui quantità è possibile reperirla anche contattando gli istituti scolastici. Si specifica che le spese per le utenze sono a carico del gestore e pertanto non sembra possibile quantificare le stesse a priori.

D: Si richiede di indicare l'indirizzo esatto dei plessi scolastici; 2) Vogliate cortesemente confermare che nel canone annuo di euro 10.000 indicato nel disciplinare art. 3 lett. b) sono già compresi euro 2450,00 indicati nel CSA pag. 13 punto 7; 3) si chiede di fornire l'elenco del personale con specificazione di livelli, mansioni, monte ore contrattuale e anzianità di servizio; 4) si chiede di indicare il rapporto tra utenti e addetti alla distribuzione attualmente applicato.

R: gli indirizzi dei plessi scolastici, l'elenco del personale con le specificazioni di livelli mansioni monte ore contrattuale ed anzianità di servizio ed il rapporto tra utenti e addetti alla distribuzione, sono informazioni indicate nelle FAQ pubblicato sul sito - profilo del committente in data 14.01.2022.

Si conferma che nel canone annuo di euro 10.000 indicato nel disciplinare art. 3 lett. b) sono già compresi euro 2450,00 indicati nel CSA pag. 13 punto 7; 3).

D: All'art. 1 del Disciplinare di gara viene indicato un valore contrattuale Base d'asta apri a 4.470.115,35 mentre nella tabella di cui all'art. 3 dello stesso documento viene indicato un valore di 4.479.02,75, si chiede di chiarire quale dei due importi va considerato? Siamo a richiedere le seguenti informazioni integrative:

-Elenco delle scuole con indirizzi, turni e orari di distribuzione;

-Nr pasti giornalieri suddivisi per plesso;

-Nr di utenti domiciliari;

3. Si chiede conferma che i C.A.M. da tenere in considerazione sono quelli del D.M. 65 del 2020;

4. Si chiede se i riferimenti contenuti nel CSA relativamente alla griglia di valutazione di cui allart 32 (pag. 18 punto 4 e 6, pag. 22 punto 5, pag. 24 punto 21. pag. 29 punto 1, pag.33 punto 12, pag. 34 art 9 punto 1, pag. 36 punto 8, pag. 40 punto 9, pag. 41 punto 4) trattasi di refusi.

5. In riferimento all'art. 9.2 del Disciplinare viene richiesto di allegare il Prospetto dieta, si chiede di chiarire cosa si intende per Prospetto Dieta.

R: Si conferma che l'importo a base d'asta è di € 4.470.115,35. In merito all'elenco delle scuole con indirizzi turni ed orari di distribuzione nonché al numero di pasti giornalieri suddivisi per plesso ed il numero di utenti domiciliari, si rimanda alle FAQ pubblicate in data 14.01.2022 sul sito - profilo del committente. i CAM da tenere in considerazione NON sono quelli del D.M. 65 del 2020 e si rimanda alle suddette FAQ pubblicate il 14.01.2022.

I riferimenti contenuti nel CSA relativamente alla griglia di valutazione di cui allart 32 (pag. 18 punto 4 e 6, pag. 22 punto 5, pag. 24 punto 21. pag. 29 punto 1, pag.33 punto 12, pag. 34 art 9 punto 1, pag. 36 punto 8, pag. 40 punto 9, pag. 41 punto 4) trattasi di refusi.

Per prospetto dieta indicato nel punto 9.2 del disciplinare, si deve fare riferimento alla tabella dietetica del SIAN allegata alla documentazione di gara.

D: si chiede di chiarire quanto segue:

1. Allart.9.2 del Disciplinare di Gara si specifica che il progetto tecnico nel suo complesso dovrà essere composto da non più 40 facciate in formato A4 e che non sarà tenuta in considerazione qualsiasi altra

documentazione aggiuntiva alle 40 facciate ad eccezione delle tabelle contenenti il prospetto dieta. In merito a tali tabelle si chiede di specificare a cosa si fa riferimento atteso che fra gli atti di gara è già incluso l'allegato TABELLA DIETETICA_SIAN.

2. Sempre in merito all'impossibilità di inserire ulteriori allegati alla Relazione tecnica, si chiede di specificare dove dovranno essere inserite le seguenti informazioni e se le stesse concorreranno alla formazione delle 40 facciate o se possono considerarsi oltre tale limite:

a) all'art.5 del Capitolato, sez. I Il Centro Cottura. Gestione delle emergenze si specifica che le imprese concorrenti dovranno predisporre un articolato e puntuale piano di gestione delle emergenze() Il piano di gestione delle emergenze sarà oggetto di esame e valutazione da parte della Commissione giudicatrice per l'assegnazione delle relative premialità in base alla griglia di ponderazione di cui al successivo art.32. A tal proposito all'art. 32 non c'è una griglia di ponderazione, oltremodo nei criteri di valutazione, art. 9.2 del Disciplinare, non vi è un criterio che fa esplicitamente riferimento a tale aspetto, pertanto si chiede di definire in quale criterio di valutazione dovrà essere inserito ovvero se invece dovrà essere considerato come allegato e pertanto non concorrerà alla definizione delle 40 facciate della Relazione tecnica;

b) Sempre all'art. 5 del Capitolato, sez. IV Il Piano dei trasporti, sia al comma 21. che al comma 22. si indicano una serie di dichiarazioni che l'operatore economico è tenuto a sottoscrivere. Talvolta tali dichiarazioni dovranno essere poste in allegato all'offerta tecnica e in altri casi non viene specificato. Pertanto, si chiede di chiarire la collocazione effettiva di tali dichiarazioni se in allegato, e quindi non rientranti nelle 40 facciate o in relazione tecnica. Altresì al comma 22. della stessa sezione si chiede di fornire schede tecniche dei mezzi per il trasporto, è corretto intendere che le stesse dovranno essere messe in allegato?

3. All'art.10 del Capitolato, comma 8., si richiede di inserire in offerta tecnica nella logica di recupero di EPA 2012 (vedi il grafico di cui sopra), le misure concrete e le modalità operative di dettaglio finalizzate alla lotta agli sprechi alimentari ed al recupero e riutilizzo delle eccedenze, con la descrizione puntuale ed esaustiva: dei contatti assunti, ovvero, delle collaborazioni in essere, con gli enti caritatevoli ed i soggetti del terzo settore che effettuano, a fini di beneficenza, la distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari; (). A tal proposito, non essendoci un criterio di valutazione riferito a tale aspetto, si chiede di indicarne la giusta collocazione o se è da inserire in allegato e quindi oltre le 40 facciate previste per la redazione della Relazione Tecnica.

4. All'art.11 del Capitolato, comma 8. lettera a), è riportato quanto segue: le imprese concorrenti dovranno presentare la Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi (come da allegato format) contenente l'assunzione di impegni verso il rispetto di standard sociali minimi lungo la catena di fornitura,

e la collaborazione con l'amministrazione aggiudicatrice per il monitoraggio degli impegni assunti. Si specifica che non esiste fra gli allegati il relativo format e quindi si chiede se trattasi di un refuso ovvero la Stazione Appaltante provvederà ad integrare con tale Format gli allegati agli atti di gara e altresì si chiede di indicare se tale dichiarazione dovrà intendersi come un ulteriore allegato e quindi non concorrere alla definizione della 40 facciate;

5. Sempre all'art.11 del Capitolato, comma 9., è riportato quanto segue: la griglia di valutazione dell'offerta tecnica prevede, fra l'altro, la possibilità di assegnare un apposito punteggio all'operatore economico offerente che si impegna a somministrare prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization WFTO. In considerazione del fatto che la griglia di valutazione dell'offerta tecnica non prevede tale criterio si chiede di chiarire se trattasi di un refuso;

6. All'art.1., comma 4., lettera d), si indica quale tempo medio massimo di percorrenza stradale dall'uscita dei pasti dalla cucina verso i terminali di arrivo pari a 20 minuti; all'art.5 sezione II, comma 7., invece si specifica un tempo medio massimo di 40 minuti, così come al comma 10. della stessa sezione, alla Sezione IV e V dello stesso articolo; mentre all'art. 20, Sezione III comma 15., si indica come tempo medio massimo entro e non oltre trenta minuti. Per cui, alla luce di quanto evidenziato in tale richiesta si chiede di specificare quale sia l'effettivo tempo da prendere in considerazione;

7. Se il servizio di vitto agli anziani è comprensivo di un pasto a pranzo in regime fresco- caldo e di una cena refrigerata consegnati entrambi nello stesso momento, si chiede di specificare a quanto ammonta il costo di tale servizio e se quindi il prezzo totale al giorno, per il servizio dedicato agli anziani, ha un valore pari a 10.20 ovvero 5.10 per entrambi i pasti, sia pranzo che cena?

8. Si chiede di specificare, per ogni plesso scolastico oggetto di gara, quali sono gli orari previsti per l'inizio della distribuzione e se è previsto un unico turno di distribuzione o plurimi, nel cui caso si chiede di indicare le relative fasce orarie.

9. Sempre in funzione di una puntuale elaborazione del piano dei trasporti, si rende necessario conoscere il numero dei pasti suddivisi per ogni singolo plesso scolastico ed eventualmente anche per ogni turno di distribuzione;

10. All'art. 32, comma 2., del Capitolato si menziona un allegato contenente l'elenco analitico per l'individuazione e la localizzazione dei plessi ma che di fatto non c'è, pertanto, si chiede di pubblicare tale documento fra gli allegati di gara, necessario alla corretta redazione del piano di veicolazione;

11. In considerazione del fatto che il D.M. n. 220 del 25 luglio 2011 su cui si basa l'intera procedura di gara è stato abrogato in favore del nuovo D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare recante i nuovi CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, si chiede di allineare gli atti di gara ai suddetti nuovi CAM. In una procedura di affidamento del servizio di ristorazione scolastica, l'obbligatorietà dei CAM per la stazione appaltante è espressamente stabilita dall'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016, sia in relazione al rispetto delle specifiche tecniche e/o clausole contrattuali sia in relazione alla previsione di almeno uno dei criteri premiali (ai sensi del vigente D.M. n. 65 del 10 marzo 2020). Ciò comporta che deve essere coerente con i CAM sia la documentazione di gara sia gli obblighi informativi a carico della stazione appaltante, al fine di consentire un effettivo confronto concorrenziale e la presentazione di offerte complete ed adeguate (nell'interesse non solo degli operatori economici, ma anche della stessa Amministrazione). In questo caso, in cui l'Amministrazione ha impostato la gara in base ai CAM previsti da un decreto non più vigente, non è sufficiente procedere alla sola rettifica del richiamo normativo effettuato nella documentazione di gara, in quanto questa può avere ad oggetto meri errori materiali (riconoscibili), in cui è incorsa l'Amministrazione ovvero semplici irregolarità che non incidono sul contenuto finale di un provvedimento; in tale ipotesi, è, invece, necessario che la stazione appaltante svolga un'istruttoria al fine di accertare la conformità della legge di gara con i nuovi CAM (delibera al prot. ANAC n.786 del 1 dicembre 2021).

R: In riferimento al punto n. 1, ci si riferisce al dettaglio della tabella dietetica allegata alla documentazione di gara. Per quanto riguarda il punto n. 2 lett. a), si fa riferimento alla griglia di valutazione prevista al punto n. 9.2 del disciplinare e pertanto il piano di gestione delle emergenze deve rientrare nelle 40 pagine. In merito al punto n. 2 lett. b), si comunica che il piano di gestione e trasporti devono necessariamente rientrare nelle 40 pagine così come previsto dal disciplinare. Per quanto concerne il punto n. 3, le misure concrete e le modalità operative di dettaglio finalizzate alla lotta agli sprechi alimentari ed al recupero e riutilizzo delle eccedenze, con la descrizione puntuale ed esaustiva: dei contatti assunti, ovvero, delle collaborazioni in essere, con gli enti caritatevoli ed i soggetti del terzo settore che effettuano, a fini di beneficenza, la distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari devono essere informazioni rientranti nelle 40 pagine dell'offerta tecnica.

Per quanto attiene il punto n. 4, la Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi contenente l'assunzione di impegni verso il rispetto di standard sociali minimi lungo la catena di fornitura, e la collaborazione con l'amministrazione aggiudicatrice per il monitoraggio degli impegni assunti, potrà essere inserita oltre le 40 pagine e si specifica che gli atti di gara sono quelli già pubblicati e presenti sul sito istituzionale del Comune di Barletta - profilo del committente.

In merito al punto n. 5 del quesito, si comunica che trattasi di refuso.

In riferimento al punto n. 6, si comunica la seguente tempistica: 20 minuti per il tragitto e 40 minuti per la somministrazione ovvero "piatto in tavola". In riscontro al punto n. 7, si conferma l'erogazione in un'unica somministrazione. Per quanto concerne il riscontro ai punti n. 8-9-10-11, si rimanda alle FAQ pubblicate dalla SA in data 14.01.2022.

D: con riferimento all'Art. 9.3.1 Allegato all'offerta economica" Nell'apposito campo Allegato all'offerta economica, l'operatore economico deve allegare la dichiarazione di offerta conforme al Modello facente parte della documentazione di gara a pena di esclusione, debitamente compilato in lingua italiana e firmato digitalmente dal legale rappresentante o da procuratore fornito dei poteri necessari e corredata da copia del documento di identità del sottoscrittore. Negli atti di gara non è presente un modello di offerta economica. Trattasi di refuso o si fa riferimento al documento generato da portale?

R: Si fa riferimento al documento generato da sistema.

D: In merito alla procedura in oggetto si chiede di fornire i seguenti chiarimenti: 1)In riferimento a quanto previsto allart. 6.3 lett. c) del disciplinare circa il possesso della certificazione di qualità OHSAS 18001, si chiede se il requisito richiesto debba intendersi soddisfatto se in possesso della certificazione ISO 45001 che ha sostituito la OHSAS 18001 (valida fino al 30/9/2021). 2)Si segnala che il capitolato speciale di appalto, in più punti fa riferimento ad una griglia di valutazione che prevede criteri e fattori ponderali riportati allart.32. Di fatto tale articolo 32 prevede la disciplina del sopralluogo prodromico alla redazione del progetto organizzativo di dettaglio, di conseguenza non viene fornita alcuna griglia di valutazione. Si chiede, a riguardo, conferma che si tratti di un refuso. 3)In riferimento all'art. 11.9 del capitolato secondo cui "la Commissione giudicatrice assegnerà il punteggio in base al numero degli alimenti esotici offerti dal concorrente con il criterio automatico e non discrezionale prestabilito allart.32" si chiede di specificare come verranno attribuiti i punteggi, considerato che lart.32 non fa riferimento ad alcun criterio automatico, né è possibile trovare indicazione alcuna agli alimenti esotici nella tabella dei criteri di valutazione riportata nel disciplinare. 4)L'art. 18.5 del capitolato prescrive che "la relazione organizzativa debba essere corredata da un articolato e preciso organigramma con il funzionigramma (...) fatta salva la facoltà del concorrente di presentare ulteriori documenti ritenuti utili sia per la migliore illustrazione della propria offerta tecnica sia per permettere un efficiente ed efficace svolgimento dei compiti valutativi di competenza della Commissione giudicatrice". La richiesta di produrre allegati all'offerta tecnica è prevista anche allart.5 sez. VI lett. c) e d) del capitolato in riferimento al piano dei trasporti. Di contro l'art. 9.2 del disciplinare precisa che "non sarà tenuta in considerazione qualsiasi altra documentazione aggiuntiva allegata alle 40 facciate ad eccezione delle tabelle contenenti il prospetto dieta". Si chiede di precisare se sia possibile o meno fornire allegati alla relazione tecnica. 5)L'art. 32.3 del capitolato prescrive che con il sopralluogo le imprese concorrenti provvederanno, inoltre, all'esame ricognitivo approfondito degli impianti refrigeratori di proprietà comunale (cfr. art.9 del capitolato). Quest'ultimo art. 9 invece parla solo della valorizzazione e promozione dei prodotti a chilometro zero, senza fare riferimento alcuno agli impianti refrigeratori. Si chiede se trattasi di refuso.

R: in merito al punto n. 1, si comunica che il requisito richiesto si intende soddisfatto se in possesso della certificazione ISO45001. In merito al punto n. 2, si conferma che trattasi di refuso. In merito al punto n.3, si rimanda alla tabella punteggi presente nel disciplinare di gara. in merito al punto n.4, si fa presente che il funzionigramma va inserito obbligatoriamente nell'offerta tecnica mentre altri documenti possono essere utili ai fini della lettura e pertanto possono essere allegati ma non saranno valutati. in merito al punto n. 5, si conferma che trattasi di refuso.

D: A seguito del sopralluogo effettuato presso il centro cottura in via Donizetti in data 16.12.2021, in considerazione della modalità di servizio richieste in gara e di quanto visionato presso il centro cottura, si chiede di effettuare i sopralluoghi anche nei plessi di gara, al fine di valutare la migliore soluzione da adottare in fase di presentazione del progetto tecnico, e non incorrere in valutazioni tecnico economiche errate. Si tenga presente, che ad oggi la modalità di servizio di refezione in uso è completamente diversa da quello richiesto in gara.

In merito a quanto sopra riportato si chiede la planimetria aggiornata con tutte le attrezzature esistenti in formato DWG e PDF del centro cottura di Via Donizetti a Barletta.

R: In riscontro al quesito n. 1, si rimanda alla consultazione del quesito n. 6 dei chiarimenti pubblicati in data 14.01.2022.

In riscontro al quesito n. 2, si specifica che gli atti di gara sono quelli già pubblicati nella documentazione di gara presente sul sito istituzionale di questa SA.

D: In più punti del Capitolato Speciale si fa riferimento all'art.32 del capitolato, dove si cita una griglia di ponderazione che sarà oggetto di esame da parte della commissione, per valutare aspetti tecnici inerenti il servizio che ciascuna Ditta dovrà proporre nel progetto di gara (max 70 punti tecnici). Nello specifico si riporta un richiamo all'articolo 32., che riguarda il Piano di gestione emergenze a pag.22 del capitolato - Sezione I Centro di cottura - Gestione delle emergenze, dove è scritto che sarà oggetto di valutazione della commissione in base alla griglia di valutazione riportato all'art.32. Poiché l'art.32 del capitolato di pag.90 riporta come argomento SOPRALLUOGO DISCIPLINA, si chiede se esiste altra griglia di valutazione per i 70 punti tecnici, oltre quella riportata nel disciplinare di gara all'art.9.2 del disciplinare di gara.

2. In merito alla griglia di valutazione tecnico-qualitativa riportata all'art.9.2 del disciplinare di gara visto che non è inserito il piano di gestione delle emergenze si chiede di confermare che lo stesso non è motivo di valutazione da parte della commissione per i punteggi tecnici.

3. Lo stesso dicasi anche per il cibo non somministrato come riportato a pag.36 punto 8. del capitolato dove si cita testualmente che "lo stazione appaltante ho previsto nella griglia di valutazione dell'offerta tecnico di cui all'art.32 l'assegnazione di una specifica premialità all'operatore economico concorrente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e o destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale....." In quanto nella griglia dei punteggi riportata all'art.9.2 del disciplinare non è previsto nessun punteggio da assegnare per il cibo non somministrato.

4. Si chiede di confermare che non è richiesto un centro cottura alternativo di emergenza.

5. Si chiede se la modalità di servizio con preparazione di pasti confezionati singolarmente in piatti monouso biodegradabili veicolati dal centro cottura ai vari plessi è considerata una soluzione valida in alternativa a quanto riportato al punto h) pag.9 del capitolato, ovvero, con produzione, trasporto e distribuzione pasti esclusivamente in modalità multiporzione.

6. Se in alternativa ai piatti, posate e bicchieri riutilizzabili, è possibile prevedere sempre l'utilizzo di piatti, posate e bicchieri monouso biodegradabili e compostabili.

R: La griglia di valutazione è quella inserita nel disciplinare di gara al punto n. 9.2; si conferma che il piano di gestione delle emergenze non è motivo di valutazione da parte della commissione giudicatrice che si occuperà di valutare le offerte tecniche;

in riscontro al punto n. 3, si deve fare riferimento alla griglia di valutazione presente al punto n. 9.2 del disciplinare di gara;
in merito al punto n. 4, si conferma che non è richiesto un centro cottura alternativo di emergenza;
in riscontro al punto n. 5, si comunica che la modalità di servizio con preparazione pasti confezionati singolarmente in piatti monouso biodegradabili veicolati dal centro cottura ai vari plessi non è considerata una soluzione alternativa a quanto riportato al punto h) pagina 9 del CSA;
non è possibile prevedere sempre l'utilizzo di piatti, posate, bicchieri monouso biodegradabili e compostabili

D: Con riferimento ai requisiti di capacità economica e finanziaria di cui all'art. 6.2 del Disciplinare di Gara, punto b) Rapporto tra attività e passività e punto c) Possedere un quoziente di disponibilità superiore a 1,2, siamo a richiedere la possibilità di considerare quali esercizi finanziari quelli riferiti agli anni 2017-2018-2019, escludendo il 2020. L'anno 2020 non può infatti considerarsi rappresentativo, atteso che le tutte le aziende del settore della ristorazione collettiva hanno subito grandi perdite di fatturato essendo stata la ristorazione collettiva tra i servizi interessati in modo significativo dalle misure di prevenzione e contenimento dell'emergenza sanitaria ancora in corso.

R: In riscontro alla Vostra richiesta, si comunica che le informazioni richieste sono rinvenibili nelle FAQ pubblicate da questa SA in data 14.01.2022 sul sito del profilo del committente.