

Procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del d.lgs. 36/2023, per l'affidamento in concessione, del servizio di ristorazione collettiva, a ridotto impatto ambientale, destinato agli utenti delle scuole del comune di Cassina de' Pecchi, espletata tramite piattaforma Sintel di Aria s.p.a. con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108, comma 2 lett. a) del d.lgs. 36/2023

1- Rif. 205473455

Buongiorno,

- in riferimento al quesito documento " QUESITI 7 E RISPOSTE" si chiede di chiarire se la disinfezione dei spazi di consumo dei pasti sia a carico del concessionario

Risposta

Si conferma che la disinfezione dei spazi di consumo dei pasti è a carico del concessionario.

2- Rif. 205553083

Buongiorno,

- Siamo a chiedere se i tavoli prescritti dall'allegato 5 beni da fornire siano da destinare alla scuola primaria.

-in relazione a quanto visionato in sopralluogo si chiede di precisare come dovrà avvenire il servizio presso le scuole secondarie in quanto non risulta possibile effettuare il servizio in multiportione come descritto all'articolo 13 del CSA vista l'assenza di locali ricevimento, disbrigo e lavaggio (assenza di punti acqua) .

Risposta

- Si conferma che i tavoli sono destinati alla scuola primaria.
- La distribuzione viene effettuata con modalità self service come avviene attualmente.
-

3- Rif. 205599529

Buongiorno,

In riferimento al documento "QUESITI 9 E RISPOSTE" siamo a chiedere se nella risposta al quesito due sia corretto intendere che l'operatore economico debba presentare una dichiarazione ove indichi il fornitore/produttore del prodotto, corredata da screenshot del percorso calcolato tramite l'app. Google Maps.

Risposta Come specificato

Come chiaramente spiegato nella risposta al quesito due, la dichiarazione deve essere resa dal fornitore del prodotto e non dal concorrente.

4- Rif. 205642014

"- Con riferimento al punto C dell'Allegato 6 – Offerta tecnica, relativo ai "PRODOTTI LOCALI OFFERTI (Quantità in kg/lit/oz)", si chiede alla Stazione Appaltante di confermare che al fine di procedere nella verifica e valutazione delle quantità dichiarate dai concorrenti, l'offerta tecnica debba contenere idonea previsione in merito al metodo di calcolo delle quantità di cui sopra. Ciò al fine di garantire omogeneità di valutazione tra i concorrenti e trasparenza del criterio. Si chiede inoltre alla Stazione Appaltante di procedere tramite idonea forma di pubblicità."

Risposta

Il concorrente deve stimare la quantità lorda di ogni derrata prevista per la realizzazione dei menù si cui alla specifica tecnica n. 02 “ Specifica tecnica relativa ai menù per ciascuna tipologia di utenti” e in base alle quantità di ingredienti previste nelle ricette di cui alla specifica tecnica n.03 “ Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti e alla percentuale di scarto e sfridi di lavorazione”. Le quantità devono essere calcolate per tutta la durata dell'appalto in relazione a numero di pasti indicati all'art. 10 del capitolato.

Dalla quantità totale il concorrente deve detrarre le quantità di prodotti biologici prescrittivi e indicare la % di miglioramento per ogni categoria di derrata presente nelle tabelle di cui all'elemento B presenti nell'allegato n.6 “Offerta tecnica e criteri di valutazione dell'offerta tecnica”. Successivamente indicare la quota rispetto al totale di prodotti biologici (se la somma dei prodotti prescrittivi più quella offerta è pari al 100%) o biologici e convenzionali se la somma prodotti prescrittivi e più quelli offerti come miglioria non raggiunge il 100%. Le quantità di ogni singolo prodotto presente nelle ricette devono essere espresse in Kg, numero pz, lt. Il punteggio sarà assegnato in base al valore economico mediante l'applicazione della formula indicata.

- In riferimento a quanto previsto nell'allegato 6 Relazione tecnica e criteri di valutazione dell'offerta tecnica, è corretto intendere che i punti D, D1,D2, E, E1 ed E2 siano da esplicitare in apposita tabella (si veda pag 11) da allegare all'offerta tecnica?

Risposta

Si conferma la redazione della “Tabella indicante le migliori offerte” per i punti D, D1,D2, E, E1 ed E2, da allegare all'offerta tecnica. L'ultima colonna a destra “ Valutazione espressa dalla Commissione giudicatrice”non deve essere compilata.

Quesito

In riferimento all'allegato 3 SPECIFICA TECNICA RELATIVA ALLE TABELLE DELLE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI E TABELLA DI RIFERIMENTO PER LE VARIAZIONI PERCENTUALI DI PESO DEGLI ALIMENTI DOPO SCONGELAMENTO E SCARTO DI LAVORAZIONE al fine di procedere con il corretto conteggio dei fabbisogni delle derrate alimentari in base alle tabelle da voi indicate (si veda pag 3), si richiede di comunicare il corretto numero di pasti anno suddiviso tra PRIMARIA PRIMA FASCIA (classi 1° e 2° primaria) e PRIMARIA SECONDA FASCIA (classi 3°, 4° e 5° primaria).

Risposta

Ai fini del calcolo delle quantità delle derrate, il numero dei pasti della scuola primaria va suddiviso:

- 40% utenti prima fascia
- 60% utenti seconda fascia

5- Rif. 205659036

Buongiorno,

siamo a chiedere se attualmente dalla cucina della scuola primaria siano prodotti pasti per altre utenze.
In caso affermativo si chiede si indicarne i quantitativi.

Risposta

Attualmente non sono prodotti pasti per altre utenze.

6- Rif. 205703427

Capitolato art.63: In merito alle indicazioni del punto 1 che pone a carico dell'OEA "gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie degli impianti, delle strutture, delle attrezzature, delle macchine, degli arredi", si chiede di specificare quali sono gli impianti oggetto di manutenzione al fine di consentire - almeno - una approssimativa stima dei costi.

Risposta

Sono da intendersi gli impianti meccanici, idraulici, elettrici.

7- Rif. 205732858

Al fine di permettere la corretta determinazione delle quantità previste dal criterio C, si chiede di fornire le seguenti ricette, con le relative grammature

1. Insalata con pomodori;
2. Carote gratinate
3. Piadina con prosciutto ed edamer
4. Passato di zucchine e cavolfiori con pasta
5. Tris di verdure al forno
6. Schiacciatine (merenda)
7. Succo + pane e cioccolato (merenda)
8. Succo + focaccia (merenda)

Risposta

ricetta	ingredienti	infanzia	Primaria 1 fascia	Secondaria 2 fascia	adulti
Piadina con prosciutto cotto e edamer	Sfoglia per piadina Prosciutto cotto edamer	100 50 40	110 55 45	120 60 50	180 70 50

Carote gratinate	Carote fresche Olio extravergine di oliva Sale	80 5 q.b.	90 7 q.b.	100 10 q.b.	150 10 q.b.
------------------	--	-----------------	-----------------	-------------------	-------------------

Insalata con pomodori	Lattuga Pomodori maturi Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone Sale	15 20 5 q.b. q.b.	17 22 7 q.b. q.b.	20 25 10 q.b. q.b.	25 30 10 q.b. q.b.
-----------------------	--	-------------------------------	-------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

Passato di zucchini e cavolfiori con pasta	Pasta di semola Patate fresche Zucchine	30 80 35	35 70 40	40 90 45	50 100 55
--	---	----------------	----------------	----------------	-----------------

Cavolfiori	15	17	20	25
Olio extravergine di oliva	6	7	8	10
Parmigiano reggiano	4	4	5	7
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Merende

Succo con Pane e cioccolato	Succo Pane fresco Cioccolato al latte barretta	200 50 20	200 50 20	200 60 20
-----------------------------	--	-----------------	-----------------	-----------------

Succo con Focaccia salata	Succo Focaccia (vd Ricetta n. 354)	200	200	200
---------------------------	---------------------------------------	-----	-----	-----

Schiacciatina	Pasta per pizza Olio extravergine di oliva Sale	100 6 q.b.	140 8 q.b.	160 10 q.b.
---------------	---	------------------	------------------	-------------------

8- Rif. 205774563

- 1) Siamo a chiedere il numero degli utenti scuola primaria divisi per turno di distribuzione
- 2) Siamo a chiedere il numero delle classi prime che vengono servite al tavolo e in quale dei due turni mangiano.

Risposta

Attualmente il flusso degli utenti della scuola primaria è così, mediamente, organizzato:

1° turno

- A) n. 100 utenti con servizio al tavolo
- B) n. 160 utenti servizio self service

2° turno

- A) n.270 utenti con servizio self service