

**SUA.SV APP. 304 – COMUNE DI CERIALE – APPALTO 304 - COMUNE DI CERIALE - AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO E IL CAMPO SOLARE – PROCEDURA ID SINTEL N. 169879689**

**Comunicazione ID 170890116**

Buongiorno

in riferimento alla procedura di cui trattasi inviamo le seguenti richieste di chiarimento:

**Chiarimento 1**

Per rispondere al meglio alle richieste previste dai criteri indicati all'Art .3.3) del disciplinare di gara "Offerta tecnica e metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica" siamo a richiedere la possibilità di poter inserire allegati alla relazione al di fuori del computo delle 25 pagine prescritte come ad esempio quelli necessari per il criterio "A1 Selezione dei fornitori, gestione delle forniture e garanzie sui loro standard qualitativi avuto particolare riguardo per le aziende certificate, in aderenza alla normativa vigente e a quanto prescritto nel capitolato speciale d'appalto" o per il criterio A4 "piano di formazione del personale" o per il criterio B "gestione delle emergenze –Utilizzo del centro di cottura della ditta" ecc ecc sia necessario produrre : un elenco di fornitori, un piano di formazione, la distanza del centro cottura emergenza dalla cucina comunale, siamo a richiedere la possibilità di poter inserire allegati alla relazione al di fuori del computo delle 25 pagine prescritte.

**Chiarimento 2**

In merito alla dicitura presente all'Art. 3.3 del disciplinare di gara Offerta tecnica e metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica: "La relazione tecnica non dovrà superare nel complesso il numero di 25 pagine in formato A4, utilizzando il carattere Times New Roman, dimensione 11 (undici) e interlinea singola. Viene esclusa dal conteggio l'eventuale copertina.", la parola "pagina" debba intendersi come facciate fronte e retro e quindi che il limite massimo della relazione sia di 25 pagine, ovvero 50 facciate fronte e retro carattere Times New Roman, dimensione 11 (undici) e interlinea singola

**Chiarimento 3**

Si chiede di confermare l'interpretazione secondo cui al punto D1 dei criteri di valutazione all'Art.3.3 del disciplinare di gara il punteggio massimo (6 punti) si ottenga offrendo il 60 per cento di biologico in più rispetto alle percentuali minime dei CAM2020 prendendo in considerazione la somma delle categorie indicate nel criterio e non la singola categoria.

Ad esempio: Se si offre il 30 per cento in più di carni avicole biologiche rispetto a quanto richiesto dai CAM2020 e il 30 per cento in più di carne suina biologica rispetto a quanto richiesto dai CAM2020, significa che si offre il 60 per cento in più di biologico rispetto a quanto richiesto dai CAM2020, e verrà assegnato il massimo dei punti (6 punti)

**chiarimento 4:**

si chiede conferma che relativamente al centro cottura di emergenza, sia da ritenersi corretta la distanza di cui all'art. 8 del disciplinare: 25 km e che sia da ritenersi refuso quanto riportato a pagina 18 dello stesso in cui sono indicati 30km.

**Risposta**

#### Chiarimento 1

Ritenuto che, come previsto dal disciplinare di gara, il numero di 25 pagine (50 fogli) in formato A4, utilizzando il carattere Times New Roman, dimensione 11 (undici) e interlinea singola, sia sufficiente per la redazione di una relazione tecnica completa ed esaustiva, si precisa che gli eventuali allegati devono rientrare nel suddetto limite, ad esclusione della documentazione necessaria all'attribuzione del punteggio relativo al punto DII ed al punto DIII.

#### Chiarimento 2

Si precisa che la relazione tecnico non dovrà superare nel complesso 25 pagine fronte retro, ovvero 50 fogli utilizzando il carattere Times New Roman, dimensione 11 (undici) e interlinea singola

#### Chiarimento 3

Si precisa relativamente al punto DI che verrà attribuito un 1 punto ogni 10% in più rispetto alle percentuali di alimenti di produzione biologica indicate nel D.M. 65 del 10 Marzo 2020 (fino ad un massimo di 6 punti) per le categoria indicate, anche solo una se, per ipotesi, l'aumento della percentuale arrivasse al 60%.

#### Chiarimento 4:

Si precisa che non si tratta di refuso infatti come previsto dal punto 7.1.3 - Requisiti di capacità tecnico-professionale (art. 83, comma 1, lett. c) d.lgs. n. 50/2016) del disciplinare di gara, per partecipare alla gara bisogna avere a disposizione (ovvero impegnarsi ad avere a disposizione in caso di aggiudicazione), per tutta la durata dell'appalto, un centro di cottura alternativo, da utilizzarsi eccezionalmente in caso di impossibilità di utilizzo di attrezzature o di indisponibilità o inagibilità del centro di cottura comunale, senza costi aggiuntivi per l'ente. tale struttura dovrà essere distante non oltre 30 km dalla sede del polo scolastico.

Mentre per quanto riguarda il punto b) "gestione delle emergenze – utilizzo del centro di cottura della ditta" dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica, si precisa che la valutazione, che tiene anche conto della necessità di limitare i trasporti su ruote, avverrà sulla base del criterio relativo alla distanza, in km, tra l'edificio scolastico di via Magnone n. 2 e la sede di ubicazione del centro di produzione alternativo a disposizione della ditta, su piano stradale, calcolata con il sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it) (tratto più corto). Tale distanza, per dare diritto all'assegnazione di punteggio, deve essere comunque inferiore o pari a 25 km. il calcolo avverrà sulla base dei dati indicati nell'autocertificazione presentata per la partecipazione alla gara.