



Comune di Firenze
DIREZIONE ISTRUZIONE
Servizio Supporto alle attività educative e scolastiche
P.O. Mense e refezione scolastica-Trasporti

**PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE DI 15 CENTRI COTTURA
DEL COMUNE DI FIRENZE
01.01.2022-31.10.2021**

QUESITI E RISPOSTE

1) In data 04.10.2021 un operatore economico ha richiesto quanto segue: "In riferimento al disciplinare di gara – Punto 7.3 lettera c) si chiede conferma che, per soddisfare il requisito di nr. 2.400 pasti medi giornalieri per un lotto, possano essere indicati nr. 2 centri di cottura che producano rispettivamente ad esempio: nr. 1.500 pasti uno e nr. 1.000 pasti l'altro."

Risposta del 05.10.2021:

Si riporta quanto già previsto dal punto c) art. 7.3 del Disciplinare di gara:

Il concorrente deve aver gestito negli anni degli esercizi finanziari disponibili (2017-2018-2019) centri di cottura per la produzione dei pasti per la refezione scolastica (scuola dell'infanzia e primarie), indicando per ciascun anno: importo, data, destinatario e numero medio giornaliero di pasti prodotti e

distribuiti. In detto elenco dovrà risultare, a pena di esclusione, per ciascun anno la gestione di almeno un unico centro cottura (indicandone l'esatta ubicazione e indirizzo) che produce e distribuisce pasti per refezione scolastica (scuole dell'infanzia e primarie) di consistenza (intesa come numero medio di pasti giornalieri prodotti) pari a" quanto stabilito dal sopracitato articolo.

Pertanto si comunica che i pasti indicati (esempio. 2400 pasti giornalieri) devono essere prodotti da un unico centro cottura.

2) Un operatore economico in data 06.10.2021 ha richiesto quanto segue:

1. Si chiede conferma che le 80 cartelle (fronte/retro) previste per la predisposizione dell'offerta tecnica, come richiesto al paragrafo 16 lettera a) del disciplinare di gara, si intendono formate complessivamente di 160 pagine esclusi copertina e indice.
2. Si chiede conferma che i contratti preliminari con i potenziali sub fornitori che devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra cui la loro capacità produttiva richiesti al criterio attribuzione dei punteggi PUNTO N. 2 QUALITÀ DEGLI ALIMENTI: PRODOTTI DI FILIERA CORTA , possono essere allegati in quanto nella relazione potrebbero occupare centinaia di pagine
3. Si chiede conferma che il numero massimo di attrezzature da offrire pari a 6 previste nel criterio di attribuzione dei punteggi PUNTO 6 IMPLEMENTAZIONE ATTREZZATURE PRESSO I CENTRI COTTURA PER IL MANTENIMENTO DELLE TEMPERATURE, GRADIBILITÀ E APPETIBILITÀ

DEI PASTI, sono da intendersi complessive e non per singolo centro di cottura e che per ogni singola attrezzatura offerta delle 6 massime va indicato il centro di cottura presso il quale verrà installata.

4. Si chiede conferma che la scheda tecnica e la dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno ad acquistare entro tre mesi dall'aggiudicazione richiesti al criterio attribuzione dei punteggi PUNTO 6 IMPLEMENTAZIONE ATTREZZATURE PRESSO I CENTRI COTTURA PER IL MANTENIMENTO DELLE TEMPERATURE, GRADIBILITÀ E APPETIBILITÀ DEI PASTI, possono essere allegati in quanto nella relazione potrebbero occupare centinaia di pagine.

Risposte fornite in data 07.10.2021:

Punto 1: si conferma che, in base a quanto indicato al punto a) dell'art. 16 del disciplinare, le 80 cartelle (fronte/retro) previste per la predisposizione dell'offerta tecnica, si intendono formate complessivamente di 160 pagine (80 cartelle fronte + 80 cartelle retro).

Punto 2: si conferma che, in base a quanto indicato all'art. 18.1 PUNTO N. 2 QUALITÀ DEGLI ALIMENTI: PRODOTTI DI FILIERA CORTA, i contratti preliminari con i potenziali sub fornitori - che devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra cui la loro capacità produttiva - devono essere allegati e non sono compresi nel numero di cartelle di cui si compone l'offerta tecnica.

Punto 3: si conferma che, in base a quanto indicato all'art. 18.1 PUNTO 6 IMPLEMENTAZIONE ATTREZZATURE PRESSO I CENTRI COTTURA PER IL MANTENIMENTO DELLE TEMPERATURE, GRADIBILITÀ E APPETIBILITÀ DEI PASTI, il numero di nuove attrezzature che l'operatore economico intende offrire si riferisce alla totalità del Lotto a cui intende partecipare. L'operatore economico dovrà indicare in quale Centro Cottura del Lotto preso in esame intende installare le nuove attrezzature offerte.

Punto 4: si conferma, come già specificato al precedente punto 2, che la scheda tecnica e la dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno ad acquistare entro tre mesi dall'aggiudicazione le nuove attrezzature offerte - previste all'art.18.1 PUNTO 6 IMPLEMENTAZIONE ATTREZZATURE PRESSO I CENTRI COTTURA PER IL MANTENIMENTO DELLE TEMPERATURE, GRADIBILITÀ E APPETIBILITÀ DEI PASTI - devono essere allegate e non sono comprese nel numero di cartelle di cui si compone l'offerta tecnica.

3) Un operatore economico ha richiesto in data 07.10.2021 quanto segue:

- la pubblicazione in formato .dwg di tutte le piante dei centri cottura, nonché inventario delle attrezzature esistenti e stato di manutenzione attuale o ultimo verificato.
- si chiede inoltre con riferimento all'elenco sopra citato, anche la specifica relativa alla proprietà di tali attrezzature, se di proprietà comunale o dell'attuale gestore.

Risposte fornite in data 08.10.2021:

La Direzione Servizi Tecnici del Comune di Firenze non rilascia file editabili.

Si allega il file delle attrezzature. Le Aziende di ristorazione che attualmente gestiscono i 15 Centri Cottura del Comune di Firenze hanno dichiarato a luglio 2021 lo stato di funzionamento delle attrezzature presenti nel centro cottura da loro gestito (si allegano dichiarazioni).

Le attrezzature negli elenchi allegati alla presente risposta sono di proprietà del Comune di Firenze.

4) Un operatore economico in data 07.10.2021 ha chiesto conferma che la predisposizione dell'offerta tecnica per il caricamento a portale non prevede limiti di numero file da inserire nel campo offerta tecnica né limiti di MB sia per il singolo file che per l'intera busta offerta tecnica.

Risposta fornita in data 08.10.2021:

Il caricamento a portale dell'Offerta Tecnica da parte dell'operatore economico è stata prevista dalla stazione appaltante come "invio multiplo" (invio di più documenti).

La stazione appaltante ha contattato gli operatori della Piattaforma Regionale Start i quali hanno comunicato che il massimo caricabile è pari a 150 MB.

Per maggiori informazioni l'operatore economico può prendere diretti contatti con la Piattaforma Regionale.

5) Un operatore economico in data 07.10.2021 ha chiesto quanto segue: "Si chiede conferma che in caso di partecipazione in raggruppamento temporaneo di imprese i requisiti di cui al punto 7.3 lett. c) del Disciplinare di gara debbano essere soddisfatti dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso, come specificato anche relativamente al fatturato specifico di cui al punto 7.2. del Disciplinare di gara.

Inoltre si chiede conferma che l'indicazione relativa "nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale al requisito di cui al punto 7.3 lett. b) deve essere posseduto sia dalla mandataria sia dalle mandanti. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria. Ciascuna impresa del raggruppamento deve comunque possedere i requisiti per la parte di prestazione che si impegna ad assumere", sia un refuso in quanto il punto 7.3 lett b) non esiste e che si riferisca invece al punto 7.3 lett. c)."

Risposta fornita in data 12.10.2021:

Si conferma come previsto all'art. 7.4 5° capoverso che " Il requisito relativo al fatturato specifico di cui al punto 7.2" (punto "b") "deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Si conferma che il punto 7.3 lett. b contenuto nel 6° capoverso è da intendersi come 7.3 lett. c , pertanto come indicato al medesimo capoverso dell'art. 7.4 "Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale il requisito di cui al precedente punto 7.3 lett. b" (leggasi lettera "c") "deve essere posseduto sia dalla mandataria sia dalle mandanti. Detto requisito deve essere posseduto in

misura maggioritaria dalla mandataria. Ciascuna impresa del raggruppamento deve comunque possedere i requisiti per la parte di prestazione che si impegna ad assumere."

6) Un operatore economico in data 12.10.2021 ha chiesto quanto segue: "con riferimento al punto 7.3 REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE siamo a richiedere se è corretto intendere che, in caso di partecipazione a più lotti, si possa dimostrare il possesso del requisito, per ciascun anno, anche attraverso la gestione di un unico centro cottura che possieda una capacità produttiva pari alla somma del numero dei pasti richiesti per i rispettivi lotti a cui si intende partecipare."

Risposta fornita in data 12.10.2021: si conferma quanto previsto nel Disciplinare di gara al punto 7.3 lettera c) 3° capoverso.

7) Alcuni operatori economici hanno richiesto i costi delle utenze e delle manutenzioni dei 15 Centri Cottura.

Si allegano le risposte delle Aziende di Ristorazione che attualmente gestiscono i Centri Cottura. Si specifica inoltre che alcune utenze sono gestite direttamente dalla Direzione Servizi Tecnici del Comune di Firenze e vengono richieste alle Aziende di Ristorazione:

Centro Cottura Damiano Chiesa:

Consumo energia elettrica: periodo 26.10.2021-10.06.2021 € 287,50

Consumo metano: periodo 25.08.2020-22.07.2021 € 1.049,28

Centro Cottura Ximenes:

Consumo energia elettrica: periodo 21.10.2021-02.07.2021 € 3.823,82

Consumo metano: periodo 25.08.2020-22.07.2021 € 2.335,80

Consumo idrico: richiesto, non ancora pervenuto il conteggio.

Centro Cottura Don Minzoni:

Consumo energia elettrica: periodo 10.10.2021-10.06.2021 € 2.554,74

Consumo idrico: richiesto, non ancora pervenuto il conteggio.

L'Azienda di Ristorazione Cirfood in data 24.05.2021 ha comunicato che il costo per l'a.s. 2020/2021 del metano è stato pari ad € 5.500,00.

8) In data 11.10.2021 un operatore economico ha richiesto: "1) con riferimento all' "allegato 6 - Piano degli interventi" della documentazione di gara si chiede di rettificare o confermare che trattasi di refuso l'inserimento delle seguenti attività (non di diretta associazione al servizio di refezione):

- Verniciatura periodica dei pali metallici, siano essi per recinzione aerea o pali di illuminazione, dei cancelli, della recinzione, di tutte le opere metalliche presenti, riparazione e sostituzione della rete di recinzione, e reti interne all'impianto comprese le recinzioni aeree;
- Riparazione e mantenimento delle pavimentazioni delle aree di attività sportiva;
- Riparazione e sostituzione di tutte le parti mobili ed immobili delle aree di attività sportiva quali panchine, porte di gioco, etc.....;
- Efficiente manutenzione dei pozzi artesiani;
- Impianti di trattamento acqua piscina;
- Impianti di irrigazione compreso gruppi di spinta, accumuli, irrigatori e programmatori;

- Cloratori;
- Oneri connessi all'intestazione della licenza di pubblico spettacolo, laddove presente, quali redazione della relazione previsionale di impatto acustico sull'attività svolta e verifica periodica annuale degli impianti elettrici e meccanici tecnologici a firma di un tecnico abilitato ed il pagamento degli oneri riguardanti il funzionamento dell'impianto, quali gli importi necessari per garantire il mantenimento dell'omologazione degli spazi di attività sportiva da parte delle federazioni;
- Oneri connessi alla corretta manutenzione del defibrillatore ove presente."

Risposta fornita in data 13.10.2021:

L'allegato n. 6 è redatto dalla Direzione Servizi Tecnici del Comune di Firenze per tutte le strutture di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Una volta aggiudicato il servizio di refezione scolastica sarà stilato un verbale inerente le manutenzioni afferenti alla Ditta Aggiudicataria.

9) In data 8.10.2021 un operatore economico ha richiesto quanto segue: " Considerato che:
1) - nel documento denominato "Progetto di Servizio" allegato alla documentazione di gara si palesa, nelle premesse, la volontà di codesta Amministrazione di individuare un interlocutore unico, ma non viene precisato se questo interlocutore lo si intenda riferito al singolo lotto prestazionale o all'intera procedura multi lotto;

- che il disciplinare di gara di per sé non prevede un limite di assegnazione dei lotti, quindi vi è la possibilità che un operatore economico si aggiudichi tutti e cinque i lotti di gara; si chiede di precisare la volontà dell'A.C. anche al fine di consentire agli operatori economici interessati di valutare una congrua strategia di gara, nonché garantire il principio del "favor participationis"

2) il calcolo dei prodotti a Km0 da dove viene considerato? Dalla sede di ogni centro cottura o dalla sede comunale?

3) si chiede la pubblicazione del valore delle spese contrattuali e spese di pubblicazione della gara;

4) in merito all'allegato 4 Piano di refezione – si chiede di precisare per ogni scuola se trattasi di scuole dell'infanzia o primarie; sempre in merito a detto allegato nel caso del c.c. Donatello I.C. MASACCIO SCUOLA MASACCIO non è indicato a carico di chi sia la distribuzione dei pasti, si chiede pertanto di confermare se in carico alla ditta;

5) si chiede il valore del prezzo pasto attuale per i singoli lotti di gara."

Risposte fornite in data 13.10.2021:

Punto 1: La volontà dell'A.C. di avere "un interlocutore unico" per la refezione scolastica riportato nel "Progetto di servizio" è riferito alla decisione della Giunta Comunale di procedere alla valutazione di forme alternative di gestione del servizio di mensa scolastica, come definito dalla Delibera di Giunta n. 354/2021. Non è pertanto riferito alla procedura aperta per la gestione di 15 Centri Cottura Comunali.

La Stazione Appaltante non ha posti limiti alla partecipazione degli operatori economici ai Lotti presenti nella procedura di gara in corso.

Punto 2: La stazione appaltante si riferisce alla definizione prevista dai CAM (allegato n. 8).

Punto 3: La Direzione Gare e Appalti del Comune di Firenze ha comunicato che le spese di pubblicazione saranno pari ad € 5.000,00 totali, che verranno ripartite secondo quanto disposto dall'art. 23 del Disciplinare di gara.

I costi delle spese contrattuali sono state richieste all'Ufficio Segreteria Generale e affari istituzionali del Comune di Firenze e saranno pubblicati una volta ricevuta la risposta.

Punto 4: Nel Piano refezione sono indicati gli alunni afferenti alle Scuole dell'infanzia, alle scuole primarie e alle scuole secondarie di primo grado. Per ogni scuola è evidenziato non solo il numero degli alunni ma anche il numero degli adulti.

La somministrazione (distribuzione pasti presso il refettorio del plesso scolastico) per la scuola secondaria di primo grado Masaccio è a carico della Ditta Aggiudicataria.

Punto 5: si allega schema di quanto richiesto.

10) In data 08.10.2021 un operatore economico ha richiesto quanto segue: Al criterio 1.1 di attribuzione dei punteggi viene richiesto di predisporre il piano trasporti differenziato per tipologia di destinatario fra i quali è ricompreso anche il progetto frutta a merenda. Nel capitolato all'art. 7 viene definito quanto segue "per le scuole che aderiscono al progetto "Frutta a Merenda" la frutta e il pane dovranno essere consegnati alle scuole tassativamente entro le 10.00. L'elenco delle scuole che usufruiscono di tale progetto sarà comunque comunicato alla Ditta aggiudicatrice al momento dell'inizio del servizio."

Sempre nel medesimo articolo viene però richiesto per tutte le Scuole oggetto di gara quanto segue: "La frutta - lavata e se necessario accompagnata da cucchiari/cucchiaini (forniti dalla Ditta aggiudicatrice) per la somministrazione come ad esempio il kiwi - e il pane dovranno essere consegnati alle scuole entro le ore 9.30".

Al fine di predisporre un corretto piano consegna della frutta al mattino si chiede conferma che nel criterio 1.1 di attribuzione del punteggio quando si parla di "progetto frutta a merenda" si intende la consegna alle 9.30 della frutta insieme al pane a tutte le scuole oggetto di gara e che nella documentazione di gara non sono presenti elenchi di scuole che aderiscono al progetto frutta a merenda che prevede invece la consegna alle 10.00.

Risposta fornita in data 14.10.2021:

Si conferma che la frutta per tutte le scuole, compreso quelle per cui sarà attivato il progetto "Frutta a merenda", dovrà essere consegnata entro le ore 9,30.

11) In data 13.10.2021 un operatore economico ha richiesto quanto segue: si chiede di confermare che il contributo ANAC per il lotto 2 ammonta a € 200,00, così come indicato sul portale dei pagamenti, e non a € 140,00 come, invece, indicato sul disciplinare di gara.

Risposta fornita in data 14.10.2021:

Si comunica che alla tabella n. 11 del punto 12 del Disciplinare di gara è stato erroneamente indicato il pagamento in favore di ANAC pari a € 140,00.

La somma da pagare è invece € 200,00.

Riportiamo la tabella corretta:

Numero lotto	CIG	Importo contributo ANAC
LOTTO 1	88904030A6	€ 200.00
LOTTO 2	88904149B7	€ 200,00
LOTTO 3	8890421F7C	€ 200,00

LOTTO 4	88904252CD	€ 200,00
LOTTO 5	8890432892	€ 200,00

12) In data 13.10.2021 un operatore economico ha richiesto quanto segue: si chiede se sia possibile presentarsi in gara nella forma di RTI verticale, considerato che l'art. 7.4 del disciplinare fa esclusivo riferimento alle casistiche di RTI di tipo orizzontale.

Risposta fornita in data 14.10.2021:

Il modello organizzativo di RTI verticale non risulta coerente con la procedura di gara in oggetto. Gli atti di gara, pertanto, fanno riferimento al solo Raggruppamento di tipo orizzontale in quanto l'ammissibilità della partecipazione ad una gara d'appalto da parte di un raggruppamento di imprese di tipo verticale rinviene il proprio fondamento sulla previa distinzione tra prestazioni principali e prestazioni secondarie; distinzione che deve essere contenuta, sin dal principio, negli atti di gara. Esclusivamente all'interno di essi, infatti, tale particolare tipologia di raggruppamento può trovare adeguata conferma e ragion d'essere. Poiché tale differenziazione non è stata prevista dalla Stazione appaltante, il raggruppamento di tipo verticale non può competere nella procedura.

13) In data 14.10.2021 un operatore economico ha chiesto quanto segue: la presente per chiedere un chiarimento riguardo i 15 pasti giornalieri della scuola media Pirandello, veicolati da Via Bibbiana, perché non è specificato se la distribuzione è in appalto oppure a cura degli educatori. Inoltre tali pasti della scuola media Pirandello sono stati conteggiati nella base d'asta come pasti "infanzia senza distribuzione" con un calendario errato di 151 giorni. Si chiede se la base d'asta debba essere modificata.

Risposta fornita in data 14.10.2021:

La scuola secondaria di primo grado Pirandello prevede la somministrazione dei pasti da parte della Ditta Aggiudicataria.

Si ricorda che come indicato nell'art. 3 del Disciplinare di gara: "Il numero dei pasti è stato calcolato sulla base della media dei pasti giornalieri per Centri Cottura del mese di ottobre 2019 (considerato un mese di attività ordinaria, prima dell'emergenza epidemiologica Covid 19). Tale previsione è una stima e potrebbe comportare la produzione di minori o maggiori pasti per ogni Centro Cottura, con conseguente variazione dell'importo delle prestazioni effettuate, a causa di molteplici fattori – quali ad esempio la frequenza degli alunni, le composizioni delle classi, l'evolversi della pandemia da Covid-19 – indipendenti dalla volontà del Comune di Firenze.

Il Comune di Firenze provvederà a corrispondere alla/e impresa/e che si aggiudicherà/anno il servizio in oggetto soltanto il costo dei pasti effettivamente prodotti e distribuiti."

14) Un operatore economico in data 08.10.2021 aveva richiesto il costo delle spese contrattuali.

Risposta fornita in data 19.10.2021:

Si comunica che gli oneri stimati relativi alla procedura di gara in corso suddiviso nei Lotti indicati nel Disciplinare di gara sono riassunti nella tabella allegata.

15) Un operatore economico in data 15.10.2021 ha richiesto la presente per richiedere quanto segue: "Con riferimento al criterio di valutazione tecnica "2) Qualità degli alimenti: prodotti di filiera corta", siamo a chiedere di precisare se i prodotti valutati al fine dell'attribuzione del massimo punteggio, ai sensi del DM 10/03/2020 debbano avere la doppia caratteristica "biologico da chilometro zero e filiera corta" o se vengano valutati anche "prodotti convenzionali da km zero e filiera corta".

Risposta fornita in data 19.10.2021:

La stazione appaltante si riferisce per la valutazione dei punteggi relativi al criterio n. 2 dell'art. 18.1 a quanto riportato al punto 1. "Chilometro zero e filiera corta" del punto b. Criteri premianti sezione F art. 6.

"1. Chilometro zero e filiera corta.

Definizioni: "Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza

materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0)-

Per «chilometro zero» (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del decreto-legge 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche») e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, comma 2, lett. b) , della legge 6 ottobre 2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni »). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale."

16) Un operatore economico in data 15.10.2021 ha richiesto quanto segue:

- 1) Nell'allegato 5 sono presenti scuole dell'infanzia con doppio turno di refezione, mentre nel CSA all'art.7 viene indicato un solo orario di consegna. Si chiede di voler indicare l'orario di consegna del doppio turno.
- 2) All'art.7 del CSA non viene indicato l'orario di consegna dei pasti presso le scuole medie. Si chiede di voler indicare l'orario di consegna
- 3) Si chiede conferma che il criterio 1.1 "Piano dei trasporti" ha un valore massimo di punteggio totale pari 11 e che il valore 15,50 trattasi di refuso.

Risposte fornite in data 19.10.2021:

Punto 1: La consegna dei pasti per il secondo turno alle scuole dell'infanzia dovrà avvenire entro le ore 12,30.

Punto 2: La consegna dei pasti per le scuole secondarie di primo grado dovrà avvenire entro le ore 13,30.

Punto 3: Si conferma che è un refuso. Il punteggio del criterio 1.1 "Piano dei trasporti" ha un valore massimo di punteggio totale pari a 11.

17) Un operatore economico in data 15.10.2021 ha richiesto:

- 1) Per il criterio 1.2 del progetto tecnico, si chiede conferma che per calcolare il tempo medio espresso in minuti debba essere usato uno strumento univoco e non modificabile quale ad esempio google maps?
- 2) In riferimento al criterio 4 Comunicazione del progetto tecnico, si chiede se per disponibilità a finanziare campagne comunicative / educative per specificare il relativo budget sia necessario inserire un valore economico oppure indicare una percentuale in relazione all'importo a base di gara?
- 3) Per quanto concerne i doppi turni delle scuole dell'infanzia, come da allegato "turni e refettori" possiamo intendere che la consegna sia da effettuare entro le ore 12?

Risposte fornite in data 19.10.2021:

Punto 1: Si conferma quanto previsto all'art. 18.1, punto 1.1.1 ultimo capoverso che prevede: "Il concorrente dovrà inoltre indicare il percorso da effettuare per ogni itinerario di consegna che sia effettivo e realizzabile. Non saranno presi in considerazione percorsi fatti tramite applicativi che non siano stati effettivamente verificati su strada. Il concorrente dovrà dichiarare le modalità di calcolo del percorso."

Punto 2 L'operatore economico può indicare sia il valore economico che la percentuale in base all'importo di gara.

Punto 3: La consegna per il secondo turno alle scuole dell'infanzia dovrà avvenire entro le ore 12,30.

18) Un operatore economico in data 15.10.2021 ha richiesto: " la presente per richiedere se per soddisfare al REQUISITO DI CAPACITA' TECNICA PROFESSIONALE Il concorrente può far riferimento – come peraltro avviene per il requisito di capacità economico -professionale – a centri cottura di proprietà e se i pasti da considerare possano essere riferiti – come peraltro avviene per il requisito di capacità economico -professionale – a infanzie e scuole dell'obbligo in genere (quindi anche scuole secondarie) e non esclusivamente infanzie e primarie".

Risposta fornita in data 19.10.2021: Si conferma quanto previsto al punto 7.3 lettera c) del Disciplinare di gara: "Il concorrente deve aver gestito negli anni degli esercizi finanziari disponibili (2017-2018-2019) centri di cottura per la produzione dei pasti per la refezione scolastica (scuola dell'infanzia e primarie), indicando per ciascun anno: importo, data, destinatario e numero medio giornaliero di pasti prodotti e distribuiti."

19) Alcuni operatori economici avevano richiesto una integrazione all'Allegato n. 5 Turni e refettori.

Risposta fornita in data 19.10.2021: si allega l'integrazione richiesta.

20) un operatore economico aveva richiesto le piantine dei Centri Cottura.

Risposta fornita in data 19.10.2021: si allegano le piantine in formato PDF dei 15 CC

21) Un operatore economico in data 19.10.2021 ha richiesto: In riferimento al disciplinare di gara - punto n.2 "Qualità degli alimenti: prodotti a filiera corta"- si richiede di indicare il punteggio che verrà assegnato al concorrente che intenda offrire, per la derrata "prodotti lattiero caseari", una percentuale di prodotto Biologico pari al minimo richiesto da DM 10/03/2020, ovvero il 30%, e contestualmente il 100% di filiera corta (30% bio/km zero/filiera corta +70% kmzero/filiera corta). Si domanda altresì di quantificare il punteggio assegnato ad un concorrente che intenda offrire una percentuale pari al 100% di "prodotti lattiero caseari" con doppia caratteristica bio e a filiera corta. Ciò in riferimento al D.M. 10/03/2020 sez. C lett. b. "Criteri premianti" punto 1) sub criterio a) (, cui fa espresso e integrale rimando la sez. F lett. b. "Criteri premianti" punto 1)."

Risposta fornita in data 21.10.2021:

Come indicato nella risposta pubblicata sulla piattaforma telematica START (ID 284604) e sul profilo del Committente del 19.10.2021, la Stazione Appaltante - ferme restando le percentuali minime previste dalla legge - richiede esclusivamente prodotti di filiera corta.

La scelta di offrire - oltre a prodotti di filiera corta - anche prodotti biologici è quindi dell'operatore economico.

Le modalità di calcolo del relativo punteggio sono indicate al punto n. 2 dell'art. 18.1 del Disciplinare di gara.

22) Un operatore economico in data 20.10.2021 ha richiesto " Si chiede se è possibile allegare all'offerta tecnica le schede dei parametri relativi alle singole tipologie di analisi di ogni processo visto che occupano una parte notevole di pagine e sono di fatto una parte del manuale di autocontrollo."

Risposta fornita in data 21.10.2021:

Come già indicato (cfr chiarimento ID 276985 pubblicato sulla piattaforma telematica START e sul Profilo del Committente), il caricamento sul portale dell'Offerta Tecnica da parte dell'operatore economico è stato previsto dalla stazione appaltante come "invio multiplo" (invio di più documenti).

Pertanto può essere allegato quanto richiesto.

23) Un operatore economico in data 20.10.2021 ha richiesto: "La valutazione del punteggio tecnico punto 4 dell'art. 18.1. del disciplinare di gara. Dal momento che viene chiesta una dichiarazione di disponibilità a finanziare campagne di comunicazione specificando il budget messo a disposizione, si chiede se il punteggio massimo venga assegnato al maggior valore economico o percentuale sull'importo di gara offerto".

Risposta fornita in data 21.10.2021:

Sulla base di quanto specificato al disciplinare art. 18.1, all'interno della tabella dei criteri di valutazione, il punteggio relativo al punto 4. Comunicazione non verrà assegnato in maniera tabellare o quantitativa, ma sarà frutto della valutazione della Commissione Giudicatrice, che esprimerà il proprio giudizio - motivato come indicato all'art. 18.2 - attribuendo i punti in base alla dichiarazione resa dal concorrente avendo riguardo alla messa a disposizione del proprio Ufficio di comunicazione o alla disponibilità a finanziare campagne di comunicazione/educazione sulla refezione scolastica su indicazione del Comune di Firenze, specificando il budget che intende mettere a disposizione per tali finalità.

24) Un operatore economico ha richiesto in data 20.10.2021: In riferimento alla documentazione di gara ed in particolare all'allegato 8, è indicato il personale della Cucina comunale Vittorio Veneto-lotto 3. In tale elenco non è indicato il personale delle scuole con pasto veicolato servite dalla cucina Vittorio Veneto (I.C. Pestalozzi CAIROLI, I.C. Pestalozzi- PESTOLAZZI, I.C. Pestalozzi-SERRISTORI). Tale personale è da integrare o è compreso nel personale della Cucina Vittorio Veneto

Risposta fornita dall'attuale gestore del Centro Cottura Vittorio Veneto: In riferimento alla documentazione di gara ed all'allegato 8, si comunica che il personale indicato nella Cucina comunale Vittorio Veneto- lotto 3, è da intendersi comprensivo di tutti i refettori presso i quali viene eseguito lo sporzionamento.

25) Un operatore economico in data 20.10.2021 ha richiesto quanto segue: nell'allegato utenze centri cottura manca l'importo relativo alla TARI, gentilmente è possibile conoscere l'ammontare della TARI per i centri di cottura gestiti C.C Carducci, C.C. Donatello, C.C. Pertini, C.C. Ximenes, C.C. D Chiesa

Risposta fornita in data 22.10.2021: L'azienda di ristorazione che gestisce attualmente i Centri Cottura richiesti ha comunicato quanto segue "COSTO TARI: ad oggi non abbiamo evidenze contabili".

26) Un operatore economico in data 20.10.2021 ha richiesto: Relativamente al Lotto 1 Ximenes, nell'elenco del personale allegato alla documentazione di gara, è indicato 1 ASM a 10 ore 6 liv presso la Sc.Primaria anche se nell'allegato 4 del capitolato non è presente la Scuola Primaria Ximenes. Tale ASM è da attribuire alla primaria Acciaioli o all'Infanzia Ximenes ?

Risposta fornita in data 22.10.2021: l'Azienda di ristorazione che attualmente gestisce il Centro Cottura Ximenes ha fornito la seguente risposta: "ASM 10 ore settimanali c/o la Scuola Materna "ACCIAIOLI""

27) Un operatore economico in data 21.10.2021 ha richiesto:
1) Si chiede conferma se è possibile presentare offerta per uno, o più o tutti i lotti in forma singola anche ad imprese che sono in situazioni di controllo o collegamento di cui all'art. 2359 del c.c. tali da configurare l'imputabilità delle offerte ad un unico centro decisionale?
2) Si chiede conferma che il criterio premiante oggetto di punteggio "PUNTO N. 2 QUALITÀ DEGLI ALIMENTI: PRODOTTI DI FILIERA CORTA" è la filiera corta riferita, come prevede il D.M. 10 MARZO 2020, alla sola piattaforma distributiva dei prodotti offerti che deve essere situata entro i 200 KM dai centri di cottura del Comune di Firenze.

Risposta fornita in data 22.10.2021:

1) L'art. 80 comma 5 lett. m del D. Lgs. 50/2016 prevede l'esclusione dalla partecipazione alla procedura d'appalto degli operatori economici che si trovano nella seguente condizione: m) l'operatore economico si trovi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

Si precisa, altresì, che tale dichiarazione deve essere resa dal concorrente all'interno del modulo DGUE.

2) Si conferma quanto riportato nei chiarimenti pubblicati sulla piattaforma telematica START (ID 283751 e 284604) e sul Profilo del Committente del 21.10.2021 e 19.10.2021.

28) Un operatore economico ha richiesto: dato che l'appaltatore dovrà farsi carico di affidare il ruolo di Terzo Responsabile relativamente agli impianti termici (caldaie), è necessario, per tal fine, che il Comune, pubblici o dia indicazioni su:

Progetto degli impianti (rete gas, canna fumaria, elettrico) delle cucine;

Dichiarazione di conformità degli impianti sopra;

Pratica INAIL;

Relativi libretti sulle manutenzioni ordinarie svolte in precedenza.

al fine di avere la certificazione che i suddetti impianti siano a norma e poter eventualmente affidare a terzi la manutenzione ordinaria degli stessi.

Risposta fornita in data 22.10.2021: la documentazione in possesso della Stazione appaltate scaricata dal Sistema DATI della Direzione Servizi Tecnici del Comune di Firenze è stata inviata agli operatori economici tramite la piattaforma telematica START. Essendo numerosi documenti e con molti MB, si comunica che qualora un operatore economico voglia prenderne visione senza accedere alla piattaforma START può scrivere a: refezione.scolastica@comune.fi.it

29) Un operatore economico in data 25.10.2021 ha richiesto: "stante la complessità del progetto tecnico e l'elevato numero di chiarimenti anche recentemente pubblicati, al fine di potervi presentare un'offerta quanto più rispondete alle vostre necessità, siamo con la presente a richiedere una congrua dilazione dei termini di presentazione dell'offerta quantificabili in almeno 7 giorni lavorativi".

Risposta fornita in data 25.10.2021: I termini di scadenza della procedura aperta per la gestione di 15 centri Cottura Comunali sono quelli previsti nel Disciplinare di Gara.

30) La Direzione Servizi Tecnici ha comunicato i costi del consumo idrico per il CC Don Minzoni e Ximenes ad integrazione del chiarimento n. 7) del presente elenco:

Centro Cottura Don Minzoni: dal 01.10.2020 al 21.10.2021 consumo 2170; costo a metro cubo, iva compresa, pari a 4,00 euro.

Centro Cottura Ximenes: dal 01.10.2020 al 21.10.2021 consumo 698; costo a metro cubo, iva compresa, pari a 4,00 euro.