

**Procedura Aperta in ambito U.E. per l'affidamento del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, destinato alle utenze scolastiche del comune di Verona in gestione ad Agec - periodo 2018 – 2019 – CIG 74273402DD**

## **F.A.Q. – Aggiornamento del 24/04/2018**

\*\*\*\*\*

### **QUESITO n. 10**

Con riferimento al chiarimento da voi pubblicato (N. 4), considerando i punti uno e due di pagine 33 e 34 del disciplinare, in cui si indica *“per prodotto locale si deve intendere ... avviene in un raggio di 100 km dalla sede AGECE”* e *“per prodotto non locale si deve intendere ... avviene all'esterno del territorio della Regione Veneto”* chiediamo di voler chiarire se un alimento o prodotto il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene entro un raggio di 100 km dalla sede di AGECE, ma esce dai confini della regione Veneto il prodotto in esame è da considerarsi LOCALE A FILIERA CORTA (punto 1) o NON LOCALE (punto 2). (esempio prodotti della provincia di Brescia).

### **RISPOSTA n. 10**

La dicitura di pag. 34 riferita ai prodotti non locali *“il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'esterno del territorio della Regione Veneto”* è un refuso. Per prodotto non locale si deve intendere un prodotto il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'esterno del raggio di 100 km dalla sede di Agec. Pertanto il raggio di 100 km dalla sede di AGECE può essere esteso anche oltre al territorio della Regione Veneto.

\*\*\*\*\*

### **QUESITO n. 11**

In riferimento alla procedura in oggetto, la presente per richiedere i seguenti chiarimenti relativi alla procedura:

- a) prezzo attuale del servizio;
- b) conferma che siano a carico della ditta aggiudicataria esclusivamente le manutenzioni ordinarie presso i centri cottura, le cucine e i terminali di distribuzione come previsto all'art. 110 del CSA;
- c) a chi competono le spese per il gas e, nel caso siano in carico alla ditta aggiudicataria, se ne richiede una stima;
- d) se tutte le attrezzature/strumenti visionati in fase di sopralluogo siano di proprietà del comune e resteranno quindi in utilizzo alla ditta aggiudicataria.

### **RISPOSTA n. 11**

- a) € 4,55 oltre IVA - di cui oneri di sicurezza interferenziali non soggetti a ribasso pari a € 0,01 oltre IVA - per ogni pasto complessivamente prodotto - trasportato – distribuito;
- b) si rimanda a quanto prescritto dall'art. 90 del capitolato;
- c) i costi delle utenze energetiche, compreso il gas ove necessario, sono a carico della Stazione Appaltante
- d) le attrezzature e i macchinari presenti presso le strutture sono di proprietà della Stazione Appaltante.

\*\*\*\*\*

## QUESITO n. 12

In riferimento alla gara siamo a chiedere i seguenti chiarimenti :

- 1) Al punto 7.3 Requisiti di Capacità Tecnica e Professionale lett. b) del disciplinare è richiesto il “possesso della certificazione UNI EN ISO 9001/2015 in corso di validità, idonea, pertinente e proporzionata al seguente ambito di attività servizi di ristorazione”.  
Atteso che la norma ISO 9000:2008 cesserà la propria efficacia il 15 settembre 2018, data in cui la nuova riedizione del 2015 della norma ISO 9001 troverà esclusiva applicazione, si chiede di confermare che ai fini della dimostrazione del possesso del predetto requisito e della regolare partecipazione, possa considerarsi del tutto valido il possesso del certificato ISO 9001:2008.
- 2) Si chiede di conoscere l'attuale prezzo di gestione.

## RISPOSTA n. 12

- 1) Si conferma che il possesso della certificazione ISO 9001:2008 soddisfa il requisito di ammissione.
- 2) Se si intende l'attuale prezzo del pasto, si rimanda alla risposta al quesito n. 11 lett. a).

\*\*\*\*\*

## QUESITO n. 13

Si manifestano alcune osservazioni sul capitolato di gara, anche a seguito del sopralluogo effettuato. L'accoglimento di tali osservazioni comporta la necessità della rettifica del bando, con concessione di nuovo termine per la presentazione delle offerte.

### 1^ OSSERVAZIONE

La prima osservazione è legata alla formula matematica riportata nella documentazione di gara per l'assegnazione del punteggio relativo all'offerta economica. Tale formula matematica è infatti impostata sul ribasso percentuale e non sul prezzo offerto.

Riteniamo che per Agec la finalità sia quella di aggiudicare i servizi non al prezzo più basso, ma all'offerta economicamente più vantaggiosa.

Come già accaduto in altre procedure di gara (come subito si dirà), si rende necessario rettificare la formula per il calcolo del punteggio sempre rispettando quanto previsto dal Codice Appalti e dalle Linee Guida dell'Autorità di Vigilanza al fine di rendere maggiormente equilibrati il peso dato all'offerta tecnica ed il peso dato al prezzo, evitando di far prevalere quest'ultimo con il rischio, nella sostanza, di ricondurre il criterio dell'affidamento al solo prezzo più basso.

La indicazione del ribasso percentuale comporta le conseguenze esemplificate di seguito in tabella:

#### FORMULA DI GARA

$$x = (Ri * 30) / Rmax$$

Pasti 2017	1.277.673
------------	-----------

Ipotesi di Prezzo	Prezzo Unitario	Totale	Ribasso %	Ribasso €	PUNTEGGIO ECONOMICO
base d'asta	€ 5,045	€ 6.445.860,29	0,00%		
Prezzo 1	€ 5,000	€ 6.388.365,00	0,89%	€ 57.495,29	5,51
Prezzo 2	€ 4,900	€ 6.260.597,70	2,87%	€ 185.262,59	17,76
Prezzo 3	€ 4,800	€ 6.132.830,40	4,86%	€ 313.029,89	30,00

Come si vede, con leggerissimi scostamenti (10 centesimi a pasto), le differenze di punteggio sono assolutamente (di fatto) incolmabili con il punteggio dell'offerta tecnica. E' infatti evidente che 10 centesimi di euro comportano l'attribuzione di 15 punti in più.

Si tratta di una conseguenza che si ritiene non sia stata considerata adeguatamente e che comporta con sicurezza che l'appalto venga aggiudicato all'impresa che offrirà il minor prezzo e non certo all'impresa che offrirà la offerta migliore sotto il profilo qualitativo.

Ripetesi: è sufficiente un ribasso sui pasti leggermente inferiore per ottenere un punteggio incolmabile da parte del soggetto che offre la offerta qualitativamente migliore.

Si sottopone a questa amministrazione una formula alternativa, che – considerando il ribasso in valore assoluto e non in percentuale – consente di dare il giusto peso all'offerta economica.

#### FORMULA ALTERNATIVA

$$x = 30 \cdot P_{\min} / P_i$$

Pasti 2017	1.277.673
------------	-----------

Ipotesi di Prezzo	Prezzo Unitario	Totale	Ribasso %	Ribasso €	PUNTEGGIO ECONOMICO
base d'asta	€ 5,045	€ 6.445.860,29	0,00%		
Prezzo 1	€ 5,000	€ 6.388.365,00	0,89%	€ 57.495,29	28,80
Prezzo 2	€ 4,900	€ 6.260.597,70	2,87%	€ 185.262,59	29,39
Prezzo 3	€ 4,800	€ 6.132.830,40	4,86%	€ 313.029,89	30,00

La formula – per quanto riguarda la valutazione dell'offerta economica – dovrebbe pertanto essere rettificata come segue:

$$PE = P_{\max} \times \frac{P_{\min}}{P}$$

Dove:

PE = punteggio da attribuire all'offerta economica

P<sub>max</sub> = massimo punteggio attribuibile

P<sub>min</sub> = prezzo più basso fra quelli offerti in gara

P = prezzo offerto dal concorrente

Tenendo conto di quanto sopra, anche la provincia di Vicenza per l'appalto dei refezioni scolastica del Comune di Vicenza ha proceduto alle modifiche al fine di conseguire il risultato di dare il giusto peso all'offerta tecnica.

#### 2^ OSSERVAZIONE

Una seconda ed ancor più rilevante osservazione è legata alla mancanza – tra i requisiti di partecipazione – della disponibilità, da parte dell'operatore economico, di un centro cottura che possa supportare – e non solo per le situazioni di criticità e/o d'emergenza – i tre centri di cottura oggetto dell'appalto, già attualmente sottodimensionati.

A comprova di quanto sostenuto, riteniamo necessario riportare alcuni dati di fatto.

Prendendo in considerazione le superfici delle planimetrie dei centri di cottura, le dimensioni lorde sono:

- Americana: 347,34 mq
- Simeoni: 417,92 mq
- Guarino: 391,57 mq

Adattando la tabella pubblicata dalla Regione Veneto nelle ultime "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" sotto riportata, si calcola la potenzialità produttiva dei tre centri in rapporto alle loro dimensioni.

N. PASTI/GIORNO	RAPPORTO PERSONALE/PASTI	RAPPORTO m2/PASTI	TOTALE m2 ZONA COTTURA
200-500 pasti/die	1/80 - 1/100 (2-6 addetti)	0,5 m2/pasti	100-250 m2
500-1000 pasti/die	1/80 - 1/100 (6-10 addetti)	0,25 m2/pasti	125-250 m2
1500-3000 pasti/die	1/150 - 1/200 (10-15 addetti)	0,25 m2/pasti	350-750 m2
3500-5000 pasti/die	1/200 - 1/300 (15-20 addetti)	0,25 m2/pasti	900-1250 m2
6000-25000 pasti/die	1/300 - 1/400 (20-50 addetti)	0,20 m2/pasti	1200-5000 m2

Si evince un netto scostamento dalla capacità produttiva giornaliera calcolata secondo le Linee di indirizzo della Regione Veneto ed i pasti massimi giornalieri da produrre indicati nel capitolato d'appalto.

CENTRO COTTURA	CAPACITA' PRODUTTIVA SECONDO LINEE DI INDIRIZZO REGIONE VENETO	PASTI MAX/die DA PRODURRE SECONDO CAPITOLATO AGECE
AMERICANA	1.389 pasti/die	2.118 pasti/die
SIMEONI	1.671 pasti/die	2.740 pasti/die
GUARINO	1.566 pasti/die	2.182 pasti/die

Questo chiaramente va a discapito della qualità del servizio e, a supporto di tale tesi, abbiamo infatti rilevato in fase di sopralluogo, cotture dei pasti anticipate rispetto ai parametri indicati dalle Linee di indirizzo della Regione Veneto che prevedono un limite massimo di 2 ore dal termine della cottura all'inizio della consumazione del pasto.

### RISPOSTA n. 13

Nelle procedure di gara la richiesta di chiarimenti deve riguardare eventuali clausole della lex specialis o del capitolato, che risultano malamente formulate o si prestano comunque ad incertezze interpretative o siano equivocate e non a sindacare sulle scelte operate dalla Stazione Appaltante nel rispetto delle norme.

Ciò premesso, in un'ottica di trasparenza e collaborazione, si commentano le osservazioni mosse dall'aspirante concorrente.

#### In merito alla 1<sup>a</sup> osservazione

Si fa osservare che in base a consolidata giurisprudenza, la scelta della formula per l'attribuzione del punteggio all'offerta economica è a discrezione della Stazione appaltante, purché rispetti il principio di proporzionalità e il principio di logicità. Si ritiene che la formula prescelta soddisfi pienamente tali principi. Si richiama altresì l'attenzione sul fatto che il punteggio viene attribuito al ribasso percentuale offerto sull'importo posto a base d'asta. Vedasi a tale proposito il Modello n.5 "Offerta economica".

#### In merito alla 2<sup>a</sup> osservazione

In ossequio al principio di favor participationis si è ritenuto opportuno non inserire quale requisito di ingresso, la disponibilità di un centro cottura a supporto delle cucine della Stazione appaltante. A tale proposito si richiama l'attenzione a quanto previsto dall'art. 94 del capitolato laddove recita "Nel caso in cui, in presenza di cucine dotate di Terminali di Distribuzione, l'OEA non intenda produrre in loco ma trasportare da un proprio Centro Cottura, non verrà compensata la componente prezzo relativa al trasporto in quanto lo stesso è dovuto ad una scelta organizzativa dell'OEA". Si richiama altresì l'attenzione sull'elemento di valutazione A.1 lettera e) e sull'elemento di valutazione A.3 "Altre soluzioni migliorative", per i quali il concorrente può presentare soluzioni che ritiene possano migliorare la qualità del servizio. Sarà compito della Commissione Giudicatrice valutare le eventuali soluzioni che il concorrente vorrà proporre.

Per quanto riguarda le altre osservazioni si fa presente che, allo stato attuale, non sono state riscontrate criticità sull'andamento del servizio né vi sono state prescrizioni da parte delle competenti autorità. Contestualmente si ricorda che le Linee Guida sono da considerare come linee di indirizzo e non come atto normativo.

\*\*\*\*\*