FAQ N. 1

Con la presente siamo a richiedere quanto segue:

1) **l'attuale gestore e il prezzo riconosciuto per i diversi servizi.**
2) **in riferimento all'elenco dell'organico in capo all'attuale gestore: specifica se a tempo indeterminato o determinato (e in questo caso la scadenza del contratto), e se con contratto con sospensione estiva**
3) **indicazione software house attualmente utilizzata per la gestione di prenotazioni e pagamenti.**
4) **il valore dell'insoluto registrato a chiusura dell'anno scolastico appena trascorso.**
5) **il riepilogo delle prenotazioni giornaliere, per ciascun plesso scolastico, di una "settimana tipo" (ad esempio la prima o seconda settimana del mese di ottobre in corso).**
6) **la conferma che i giorni di servizio siano 190 per le scuole dell'infanzia e 170 per le scuole primarie.**
7) **se i centri estivi siano destinati solo all'infanzia o anche alla primaria. In quest'ultimo caso si chieda la suddivisione del numero di pasti tra le due utenze.**
8) **se sia corretto intendere che nella somma di 20.400 € per la voce "utenze" inserita nel PEF sia incluso anche l'onere della TARI.**
9) **siamo a chiedere inoltre se l'attuale gestore utilizzi il centro cottura per utenze terze. In caso affermativo chiediamo il numero di pasti annuali prodotti.**

RISPOSTA ALLA FAQ. N. 1

Di seguito si risponde per punti:

1. Il dato richiesto è irrilevante ai fini della formulazione dell'offerta.
2. La tipologia di contratto (tempo determinato/indeterminato) è contenuta a pag 2 dell'allegato 06 elenco personale in servizio per riassorbimento.
3. La software house attualmente in uso è Progetti e Soluzioni
4. L'insoluto dell'ultimo anno è stimato in € 4.500,00. Tuttavia si precisa che, trattandosi di concessione, la quantificazione degli insoluti costituisce un elemento che riguarda il "rischio operativo" e come tale deve essere valutato dai singoli operatori. Il valore dato non costituisce una garanzia sui futuri livelli di morosità.
5. **S**i indica di seguito il riepilogo delle prenotazioni giornaliere per ciascun plesso scolastico di una settimana tipo:

SCUOLA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Infanzia	62 bambini 11 adulti	64 bambini 11 adulti	67 bambini 11 adulti	60 bambini 11 adulti	60 bambini 11 adulti
Primaria	203 bambini 13 adulti	204 bambini 13 adulti	209 bambini 13 adulti	208 bambini 13 adulti	205 bambini 13 adulti

6. Si conferma che i giorni di servizio sono 190 giorni per la scuola dell'infanzia e n. 170 per la scuola primaria.
7. I centri estivi sono destinati sia agli alunni della scuola dell'infanzia che agli alunni della scuola primaria. Il totale dei pasti è di n. 60 giornalieri, di cui n. 35 per gli alunni della scuola dell'infanzia, n. 20 per gli alunni della scuola primaria e n. 5 per gli educatori.
8. Si, sotto la voce Utenze del documento PEF allegato e pubblicato tra la documentazione di gara è altresì incluso l'onere della TARI.

9. Il dato è irrilevante ai fini della formulazione della propria offerta, fermo restando che l'utilizzo del centro di cottura per la produzione di pasti a favore di Enti terzi è disciplinato dall'art 19 del Capitolato descrittivo prestazionale.

FAQ N. 2

con la presente siamo a chiedere le seguenti informazioni:

- **Il numero dei pasti giornalieri di centro estivo e utenti domiciliari; nel caso gli utenti domiciliari usufruiscano della cena, si chiede di specificare quanti sono a pranzo e quanti a cena;**
- **L'inventario delle attrezzature;**
- **La quantificazione delle spese contrattuali in capo all'OEA;**
- **La quantificazione della Tari; specificare se è già compresa nell'importo delle utenze indicato nel PEF di gara.**

RISPOSTA ALLA FAQ N. 2

Di seguito si risponde per punti:

- Dovranno essere garantiti n. 60 pasti giornalieri per il Centro Ricreativo estivo e n.18 pasti giornalieri per il servizio domiciliare. I pasti da garantire per il servizio domiciliare sono tutti a pranzo. Nessun pasto serale)
- Le attrezzature messe a disposizione dell'operatore economico potranno essere visionate nel corso del sopralluogo obbligatorio.
- La quantificazione delle spese contrattuali in capo all'operatore Economico è indicata all'art 25 del disciplinare di gara che espressamente riporta: "*Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse – ivi comprese quelle di registro ove dovute, relative alla stipulazione del contratto stimate in complessive € 5.000,00*".
- La TARI è compresa sotto la voce Utenze del documento PEF allegato e pubblicato tra la documentazione di gara.

FAQ N. 3

Con la presente siamo a richiedere:

- **Planimetrie di cucina e plessi (anche in formato DWG, se possibile)**
- **Indirizzi di consegna degli utenti domiciliari**

RISPOSTA ALLA FAQ N. 3

Di seguito per punti:

- **Planimetrie di cucina e plessi:** il dato richiesto è irrilevante ai fini della formulazione dell'offerta essendo necessario ed obbligatorio, ai fini della partecipazione alla procedura, il sopralluogo da effettuarsi nelle modalità indicate dall'art. 11 del Disciplinare di Gara.
- **Indirizzi di consegna degli utenti domiciliari:** Fermo restando che gli indirizzi degli utenti sono dati sensibili soggetti alla privacy e che possono essere oggetto di continui cambiamenti, si ritiene che il dato richiesto è irrilevante ai fini della formulazione dell'offerta. Tuttavia si ricorda che tutti gli utenti che usufruiscono di tale servizio sono residenti sul territorio del Comune di Vanzaghello.

FAQ N. 4

Quesito n. 1 – Erogatori dell'acqua

Si chiede di precisare se gli erogatori di acqua previsti nell'ambito del servizio sono messi a disposizione dall'Amministrazione comunale o debbano essere forniti dall'operatore economico. aggiudicatario.

Quesito n. 2 – Calendario scolastico e numero di pasti previsti
A seguito dell'analisi del calendario scolastico pubblicato sul sito istituzionale dell'Istituto Comprensivo, il numero effettivo delle settimane di attività scolastica risulta pari a 38 settimane per la scuola dell'infanzia e 34 settimane per la scuola primaria.
Tali valori non sembrano tuttavia coincidere con le 40 settimane di attività desumibili dai quantitativi annuali dei pasti indicati all'art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto (CSA), sulla base del rapporto tra il numero di pasti annui previsti e il numero di pasti giornalieri stimati, come di seguito riportato:
• Scuola dell'infanzia: 18.000 pasti annui / 90 pasti giornalieri = 200 giornate di servizio, equivalenti a circa 40 settimane, ipotizzando 5 giorni di erogazione del servizio a settimana.
• Scuola primaria: 36.000 pasti annui / 180 pasti giornalieri = 200 giornate di servizio, equivalenti a circa 40 settimane, alle medesime condizioni.
Si chiede conferma che le settimane da considerare per il corretto costo del personale sono 34 per la scuola primaria e 38 per la scuola dell'infanzia.
Si chiede inoltre di confermare che, per il servizio di consegna dei pasti agli utenti anziani, debbano essere considerati n. 250 giorni di servizio annui.

Quesito n. 3 – Importo annuo degli insoluti
Al fine di valutare correttamente gli aspetti economici e gestionali del servizio, si chiede di indicare l'importo annuo degli insoluti relativi al servizio di ristorazione, possibilmente con riferimento agli ultimi tre esercizi disponibili, specificando il periodo considerato e l'eventuale incidenza degli stessi sugli incassi complessivi.

Quesito n. 4 – Spese per energia elettrica e gas del centro cottura
Al fine di stimare correttamente i costi di gestione del servizio, si chiede di indicare l'importo annuo delle spese sostenute per energia elettrica, acqua , gas e tari relative al centro cottura, possibilmente con riferimento agli ultimi tre esercizi disponibili.

Quesito n. 5 – Criterio di valutazione 1.4, lettera b): numero dei contenitori
Con riferimento al criterio di valutazione 1.4, lettera b), relativo al numero dei contenitori, si chiede di chiarire se sia richiesto di indicare il numero complessivo dei contenitori che l'operatore economico si impegna a mettere a disposizione o solo la tipologia e le caratteristiche tecniche.

RISPOSTA ALLA FAQ. N. 4
Di seguito si risponde per punti:

1. gli erogatori di acqua previsti nell'ambito del servizio sono di proprietà dell'Amministrazione comunale, la Ditta aggiudicataria del servizio provvede alla mera relativa manutenzione.
2. Si conferma che le settimane da considerare per il corretto costo del personale sono 34 per la scuola primaria e 38 per la scuola dell'infanzia. I valori indicati all'art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto (CSA), sono riferiti all'anno scolastico 2024 e 2025 e come puntualizzato nel medesimo articolo sono da considerarsi indicativi.
   Si conferma che, per il servizio di consegna dei pasti agli utenti anziani, devono essere considerati n. 250 giorni di servizio annui.
3. L'insoluto dell'ultimo anno è stimato in € 4.500,00. Tuttavia si precisa che, trattandosi di concessione, la quantificazione degli insoluti costituisce un elemento che riguarda il "rischio operativo" e come tale deve essere valutato dai singoli operatori. Il valore dato non costituisce una garanzia sui futuri livelli di morosità.
4. Le spese sostenute per energia elettrica, acqua, gas e tari relative al centro cottura sono state quantificate in complessive € 20.400= dato contenuto sotto la voce Utenze del PEF pubblicato tra la documentazione di gara.
5. Così come espressamente indicato nel disciplinare di gara ai fini dell'attribuzione del punteggio verranno valutati dalla Commissione il Tipo e numero di contenitori impiegati per il confezionamento e la veicolazione dei pasti.

FAQ N. 5

Con riferimento al punto 19.1 del Disciplinare di gara, relativo al criterio premiante b.1 «Chilometro zero e filiera corta», si chiede un chiarimento in merito alla documentazione da presentare in sede di offerta tecnica ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio.
Al riguardo si evidenzia che il Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, con circolare n. 176212 del 25 settembre 2025, emanata in materia di applicazione dei Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva, ha fornito indicazioni interpretative alle stazioni appaltanti in merito alla documentazione relativa alla filiera corta e al chilometro zero. In particolare, la citata circolare chiarisce che, in fase di presentazione dell'offerta, non è necessario richiedere la produzione di accordi contrattuali già formalizzati con i fornitori, potendo essere ritenuta sufficiente l'indicazione dei produttori o dei potenziali fornitori della filiera corta/KM0, con eventuale formalizzazione degli accordi nella fase successiva all'aggiudicazione. Tale orientamento è volto a favorire la più ampia partecipazione alle procedure di gara e a evitare la stipula preventiva di accordi commerciali prima dell'esito della procedura, in coerenza con i principi del D.Lgs. 36/2023, ed in particolare con il principio del risultato e della massima partecipazione degli operatori economici
Alla luce di quanto sopra, si chiede di:

- **confermare se, ai fini dell'attribuzione del punteggio previsto per il criterio premiante b.1, sia sufficiente presentare in sede di offerta tecnica:**
  - **una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'operatore economico, recante l'impegno a garantire l'approvvigionamento dei prodotti secondo le modalità previste dal criterio, corredata dall'elenco dei produttori individuati e dalle informazioni richieste dal Disciplinare in merito ai prodotti, alle quantità e alla localizzazione dei siti produttivi;**
  - **un impegno a formalizzare, in caso di aggiudicazione, i rapporti contrattuali con i produttori o fornitori indicati, rinviando alla fase successiva all'aggiudicazione la produzione dei relativi accordi contrattuali e della restante documentazione eventualmente necessaria.**
- **precisare espressamente se i contratti preliminari o gli altri accordi formalizzati con i produttori debbano essere necessariamente allegati all'offerta tecnica, a pena di mancato riconoscimento del punteggio, oppure se la relativa produzione possa essere legittimamente rinviata alla fase successiva all'aggiudicazione, in conformità alle indicazioni contenute nella citata circolare ministeriale.**

RISPOSTA ALLA FAQ N. 5
L'art 16 del disciplinare di gara (lex specialis) elenca dettagliatamente i documenti che devono essere contenuti all'interno dell'offerta tecnica. In particolare la lettera a) stabilisce che la relazione tecnica del servizio offerto deve essere corredata dalla documentazione relativa ai requisiti premianti previsti dai CAM (d.m. n. 65 del 10/03/2020) costituita da:

- dichiarazione di assunzione dell'impegno di cui al criterio b.1. (chilometro zero e filiera corta) contenente l'elenco dei "produttori" (vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da "km 0") con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. Dovranno inoltre essere allegati i contratti preliminari con i "produttori" che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità, su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari, che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. In caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da km 0 deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.

Questa Stazione appaltante non ha ritenuto opportuno rinviare alla fase dell'aggiudicazione provvisoria, la presentazione dei contratti preliminari con i produttori, opzione facoltativa prevista dalla circolare ministeriale n. 176212 del 25 settembre 2025 (da voi citata).
Ai fini dell'attribuzione del punteggio, la commissione giudicatrice nominata allo scopo valuterà la documentazione che l'operatore economico allegherà in sede di offerta.

FAQ. N. 6
Si richiede nome attuale gestore del servizio e valore attuale del pasto.

RISPOSTA ALLA FAQ N. 6

Il dato richiesto è irrilevante ai fini della formulazione dell'offerta.

FAQ N. 7

- **Si chiede di confermare che il carattere e le relative dimensioni imposte da disciplinare non debbano essere applicate anche ad eventuali testi scritti all'interno di infografiche, tabelle ed immagini contenuti nella relazione tecnica**
- **con riferimento al criterio 6.1, si chiede di confermare che la proposta dovrà essere formulata esclusivamente sui prodotti presenti in menù**

RISPOSTA ALLA FAQ N. 7
Di seguito le risposte per punti:

- il carattere di scrittura e le relative dimensioni imposte dal disciplinare devono essere applicati anche ad eventuali testi scritti all'interno di infografiche, tabelle ed immagini contenuti nella relazione tecnica per evitare elusioni ai limiti prefissati dall'art 16 del disciplinare di gara, nonché al fine di garantire l'uniformità dei progetti e la par conditio nella valutazione degli stessi.
- Il progetto di valorizzazione dei prodotti del territorio locale (KM zero e / o filiera corta), quantità e modalità di offerta, sia per il servizio di refezione scolastica che del servizio pasti a domicilio di cui al criterio 6.1 è oggetto di valutazione nel suo complesso. Pertanto la proposta, dovrà essere formulata liberamente dall'operatore economico. La commissione valuterà discrezionalmente nel complesso la proposta dell'operatore economico fermo restando che la stessa dovrà contenere quantità e modalità dei prodotti che verranno offerti.

FAQ N. 8
Con riferimento al subcriterio 6.1 relativo alla valorizzazione dei prodotti del territorio locale, l'art. 4 del Capitolato speciale definisce i prodotti locali a chilometro zero facendo riferimento alla produzione/trasformazione entro 70 km dalla sede comunale e presenta la vostra definizione di Filiera Corta Locale, mentre a pagina 32 del disciplinare è richiamata anche l'origine a km 0 delle materie prime o dei principali ingredienti.
Si chiede di confermare se, per i prodotti trasformati, sia sufficiente che la trasformazione avvenga entro tale limite, ammettendo anche materie prime provenienti da un territorio che va oltre i 70 km in raggio, ferma restando l'indicazione della loro provenienza, oppure se il requisito territoriale debba essere rispettato anche dalle materie prime principali.

RISPOSTA FAQ N. 8
Il Progetto di valorizzazione dei prodotti del territorio locale (KM zero e / o filiera corta), quantità e modalità di offerta, sia per il servizio di refezione scolastica che del servizio pasti a domicilio di cui al punto 6.1 della Tabella dei punteggi contenuta all'art. 19.1 del disciplinare di gara (criteri di valutazione dell'offerta tecnica) è oggetto di valutazione nel suo complesso.
Ai fini dell'attribuzione del punteggio, la commissione giudicatrice nominata allo scopo valuterà discrezionalmente tutta la documentazione che l'operatore economico allegherà liberamente in sede di offerta nel rispetto di quanto indicato nel capitolato speciale d'appalto e nel disciplinare di gara in materia di km 0 e/o filiera corta.

FAQ N. 9

Con la presente si richiedono i seguenti chiarimenti:

1. L'art. 16 del disciplinare di gara prevede che la relazione tecnica dovrà essere corredata – tra le altre cose – dalla documentazione relativa ai requisiti premianti previsti dai CAM tra cui la "dichiarazione di assunzione dell'impegno di cui al criterio b.1 (km 0 e filiera corta)". Orbene, il predetto criterio B.1 non è richiamato nella griglia dei criteri di valutazione di cui all'art. 19.1 "criteri di valutazione dell'offerta tecnica". Si chiede pertanto conferma che quanto richiesto nell'art. 16 a riguardo della composizione dell'offerta tecnica si tratta di un mero refuso. Qualora invece non fosse un refuso, si chiede conferma che la richiesta di allegare i contratti preliminari con i "produttori" sia un onere esclusivo della ditta aggiudicataria e non del concorrente in fase di partecipazione.

2. Con riferimento al punto 6.1 individuato nella griglia di valutazione, si chiede conferma che il progetto di valorizzazione dei prodotti del territorio locale (Km 0 e/o filiera corta) sia da riferirsi solo ai prodotti convenzionali escludendo i prodotti biologici previsti dai CAM.

3. Si chiede infine di poter allegare agli atti di gara copia delle planimetrie dei locali cottura e refettori, nonché l'elenco degli indirizzi degli utenti assistiti a domicilio al fine di poter predisporre puntualmente il piano dei trasporti richiesto al punto 1.4 lett. A9 dei criteri di valutazione.

RISPOSTA ALLA FAQ. N. 9

Di seguito le risposte per punti:

1. Così come espressamente indicato dall'art 16 lett. a) del disciplinare di gara, la relazione tecnica predisposta dall'operatore economico dovrà essere corredata dalla documentazione relativa ai requisiti premianti previsti dai CAM (D.M. n. 65 del 10 marzo 2020). La documentazione che si chiede a corredo è quella prevista dal criterio b.1 (km 0 e filiera corta) del Decreto n. 65 del 10/03/2020 "criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (CAM) e verrà valutata discrezionalmente in base alla tabella di cui al punto 19.1, laddove offerti in sede di gara. Pertanto si conferma che il riferimento al criterio b.1 non è un refuso e che i contratti preliminari con i produttori andranno allegati dal concorrente in fase di partecipazione, ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio.
2. Il Progetto di valorizzazione dei prodotti del territorio locale (KM zero e / o filiera corta), quantità e modalità di offerta, sia per il servizio di refezione scolastica che del servizio pasti a domicilio di cui al punto 6.1 della Tabella dei punteggi contenuta all'art. 19.1 del disciplinare di gara (criteri di valutazione dell'offerta tecnica) è un criterio premiante facoltativo ed è oggetto di valutazione nel suo complesso. Ai fini dell'attribuzione del punteggio, la commissione giudicatrice nominata allo scopo valuterà discrezionalmente tutta la documentazione che l'operatore economico intenderà allegare liberamente in sede di offerta nel rispetto di quanto indicato nel capitolato speciale d'appalto e nel disciplinare di gara in materia di km 0 e/o filiera corta.
3. Le planimetrie richieste costituiscono un dato irrilevante ai fini della formulazione dell'offerta essendo necessario ed obbligatorio, ai fini della partecipazione alla procedura, il sopralluogo da effettuarsi nelle modalità indicate dall'art. 11 del Disciplinare di Gara. Gli indirizzi degli utenti assistiti a domicilio possono essere oggetto di continui cambiamenti, pertanto si ritiene che il dato richiesto è irrilevante ai fini della formulazione dell'offerta. Tuttavia si ricorda che tutti gli utenti che usufruiscono di tale servizio sono residenti sul territorio del Comune di Vanzaghello.

FAQ N. 10

Con riferimento alla procedura di gara, al fine di predisporre un progetto tecnico completo, puntuale e rispondente alle caratteristiche e alle esigenze degli ambienti interessati dal servizio, si richiede cortesemente la disponibilità delle planimetrie aggiornate degli immobili e/o degli spazi oggetto con indicazione di tutte le dimensioni dettagliate e l'elenco delle attrezzature e delle minuterie di proprietà della stazione appaltante.

RISPOSTA ALLA FAQ N. 10

Le planimetrie richieste costituiscono un dato irrilevante ai fini della formulazione dell'offerta essendo necessario ed obbligatorio, ai fini della partecipazione alla procedura, il sopralluogo da effettuarsi nelle modalità indicate dall'art. 11 del Disciplinare di Gara.

Le attrezzature e le minuterie potranno essere visionate nel corso del sopralluogo obbligatorio.

FAQ N. 11
con la presente siamo a richiedere quanto segue:

nel disciplinare di gara si evince che il concorrente debba presentare l' "Allegato D_Dichiarazione a firma singola_art._94 comma 3 d.lgs.36_2023.docx" che deve essere resa dai seguenti soggetti indicati nello stesso art. 94 c. 3 del D.Lgs. 36/2023:

a) **dell'operatore economico ai sensi e nei termini di cui al decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231;**
b) **del titolare o del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale;**
c) **di un socio amministratore o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo;**
d) **dei soci accomandatari o del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice;**
e) **dei membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, ivi compresi gli institori e i procuratori generali;**
f) **dei componenti degli organi con poteri di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo;**
g) **del direttore tecnico o del socio unico;**
h) **dell'amministratore di fatto nelle ipotesi di cui alle lettere precedenti.**

Siamo a chiedere se tale dichiarazione può essere prodotta, per se stesso e per gli altri soggetti, dall'amministratore di fatto (esempio un procuratore speciale).

RISPOSTA ALLA FAQ N. 11

L' "Allegato D_Dichiarazione a firma singola_art._94 comma 3 d.lgs.36_2023.docx", può essere prodotto dall'operatore economico partecipante in due alternative modalità:

- presentando un unico allegato D, a cura del legale rappresentante dell'impresa o di un procuratore speciale munito di apposita procura, cumulativo in cui elenca tutti i soggetti di cui all'art. 94 comma 3 d.lgs. 36/2023 e dichiara, sotto la propria responsabilità e nei limiti di quanto a sua conoscenza, che nessuno di loro si trova in situazioni di esclusione. La dichiarazione dovrà essere firmata digitalmente o con firma autografa unitamente ad una copia della propria carta d'identità dal legale rappresentante o dal procuratore speciale. Se il soggetto dichiarante è un procuratore speciale, dovrà essere allegata anche la procura,
  oppure
- ciascuno dei soggetti elencati dall'art. 94 comma 3 d.lgs. 36/2023 potrà rendere la propria dichiarazione (costituita dall'allegato D), che dovrà essere compilata singolarmente e firmata digitalmente o con firma autografa corredata da una copia della propria carta d'identità.

Tutte le dichiarazioni rese dovranno essere allegate all'offerta.

FAQ N. 12
siamo a chiedere quanto segue:

Criterio 6.1 e documentazione relativa ai criteri premianti CAM – punto 19.1 del Disciplinare

- **Con riferimento al criterio 6.1 «Progetto di valorizzazione dei prodotti del territorio locale (KM zero e/o filiera corta)», si chiede di confermare che, ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio, sia possibile proporre prodotti appartenenti alternativamente a una delle due categorie, ossia prodotti a KM 0 oppure prodotti provenienti da filiera corta, anche qualora questi ultimi non possiedano i requisiti per essere qualificati come prodotti a KM 0.**
- **Con riferimento ai criteri premianti relativi al criterio 6.1 – "progetto di valorizzazione dei prodotti del territorio locale (KM zero e/o filiera corta)", si chiede conferma che, ai sensi della recente circolare esplicativa del MASE relativa al D.M. 10 marzo 2020, i contratti preliminari con i produttori possano essere presentati in fase di aggiudicazione e non necessariamente in sede di offerta.**

La citata circolare prevede infatti che le Stazioni Appaltanti possano richiedere, in sede di offerta, il solo elenco dei produttori, demandando la presentazione dei contratti preliminari alla fase di aggiudicazione provvisoria.

- **Inoltre, si chiede conferma che pag. 32 del disciplinare di gara il riferimento sempre al criterio b.1 della tabella di cui al punto 19. 1 sia invece da intendersi come criterio 6.1: si riporta per maggior chiarezza la frase "dichiarazione di assunzione dell'impegno al criterio b.1 (chilometro 0 e filiera corta)".**

RISPOSTA ALLA FAQ N. 12

Di seguito le risposte per punti:

- Con riferimento al criterio 6.1. «Progetto di valorizzazione dei prodotti del territorio locale (KM zero e/o filiera corta)» si ricorda che lo stesso è oggetto di valutazione nel suo complesso. Pertanto la proposta, dovrà essere formulata liberamente dall'operatore economico. La commissione valuterà discrezionalmente nel complesso la proposta dell'operatore economico che potrà contenere prodotti a km 0 oppure prodotti provenienti da filiera corta.
- L'art 16 del disciplinare di gara (lex specialis) elenca dettagliatamente i documenti che devono essere contenuti all'interno dell'offerta tecnica. In particolare la lettera a) stabilisce che la relazione tecnica del servizio offerto deve essere corredata dalla documentazione relativa ai requisiti premianti previsti dai CAM (d.m. n. 65 del 10/03/2020) costituita da:
  - dichiarazione di assunzione dell'impegno di cui al criterio b.1. (chilometro zero e filiera corta) contenente l'elenco dei "produttori" (vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da "km 0") con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. Dovranno inoltre essere allegati i contratti preliminari con i "produttori" che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità, su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari, che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. In caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da km 0 deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.

  Questa Stazione appaltante non ha ritenuto opportuno rinviare alla fase dell'aggiudicazione provvisoria, la presentazione dei contratti preliminari con i produttori, opzione facoltativa prevista dalla circolare ministeriale n. 176212 del 25 settembre 2025 (da voi citata).

  Ai fini dell'attribuzione del punteggio, la commissione giudicatrice nominata allo scopo valuterà la documentazione che l'operatore economico allegherà in sede di offerta.
- Il riferimento al citato criterio b.1 citato a pagina 32 del disciplinare di gara non è un refuso, lo stesso infatti non fa riferimento alla tabella di cui al punto 19.1 ma bensì al paragrafo b.1 "criteri premianti km0 e filiera corta" del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 "criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (CAM).

FAQ N. 13

siamo con la presente a segnalare che la compilazione dei patti d'integrità, come richiesta a pag. 28 del Disciplinare, non risulta possibile in quanto gli stessi sono già firmati e pertanto non possono essere modificati, chiediamo vostro cortese riscontro su come poter procedere?

RISPOSTA ALLA FAQ N. 13

Il patto di integrità deve essere salvato sul proprio terminale in formato PDF, da voi compilato (barrare la casella di competenza) e firmato digitalmente. Non importa se nel salvataggio andrà persa la firma di nostra competenza.

FAQ N. 14
Con riferimento al subcriterio 1.4 «Organizzazione dei trasporti» del Disciplinare e all'art. 42 del Capitolato Speciale, si chiede di fornire gli indirizzi presso i quali viene effettuata la consegna dei pasti a domicilio nel Comune di Vanzaghello, ai fini della definizione dei percorsi nel Piano dei Trasporti

RISPOSTA ALLA FAQ N. 14
Fermo restando che gli indirizzi degli utenti sono dati sensibili soggetti alla privacy e che possono essere oggetto di continui cambiamenti, si ritiene che il dato richiesto è irrilevante ai fini della formulazione dell'offerta. Tuttavia si ricorda che tutti gli utenti che usufruiscono di tale servizio sono residenti sul territorio del Comune di Vanzaghello.