

APPALTO RELATIVO AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL BIENNIO 2012/'14

CHIARIMENTI

FAQ

1. In relazione alla procedura di gara in oggetto si è rilevato che dalla documentazione pubblicata sul sito del Comune di Napoli nonché nella determinazione n. 5 del 08.08.2012 risulta omissis (non allegato) i “ricettari menù estivi e invernali”, voglia pertanto codesta Spett./le Amministrazione procedere alla pubblicazione di tale documento e concedere un nuovo termine per la scadenza delle offerte, atteso che tale documento è indispensabile per l’elaborazione del progetto/offerta da parte dei partecipanti ed avere un nuovo congruo termine come per legge.

R. Si segnala che si è provveduto alla pubblicazione dei “ricettari menù estivi e invernali”. Si precisa che tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche risultano essere elementi utili per la definizione dell’offerta.

2. Nel C.S.A. “Modalità di esecuzione del servizio con sistema monoporzione” è previsto l’uso esclusivo di “vaschette termosaldate in monouso per alimenti” – “le vaschette devono essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432: 2002” certificato di prodotto.

Pertanto per termosaldare la vaschetta si può utilizzare un film polimerico non biodegradabile e compostabile, atteso che scientificamente e praticamente il film biodegradabile non resiste alle alte temperature né tantomeno garantisce (proprio per la biodegradabilità) la tenuta ermetica quindi igienica della vaschetta e della relativa pietanza (assorbe e sprigiona umidità dalle pietanze esterno/interno). Si chiede quindi se si può usare il “film polimerico” [omissis].

R. Al riguardo si precisa che occorrerà attenersi ai fini della partecipazione al bando di gara in oggetto esclusivamente a quanto espressamente previsto dal C.S.A. sub “modalità di esecuzione del servizio con sistema monoporzione”, ovvero sia le vaschette termosaldate monouso per alimenti dovranno rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con

gli alimenti (l. 283/'62 così come modificata dal DPR 23.08.'82, n. 77; D.M. 21.03.'73 e sue modifiche ed integrazioni; d. lgs. 27.01.'92, n. 108; Reg. CE n. 1935/'04); inoltre esse dovranno essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432: 2002 e la ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

3. Sempre in ordine alle modalità di esecuzione del servizio con sistema monoporzione è previsto l'uso esclusivo di "vaschette termosaldate monouso per alimenti" – "le vaschette devono essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432: 2002" (certificati di prodotto), trattandosi di prodotto nuovo, non esiste in produzione a scala industriale del "formato vaschetta" per le piste di confezionamento pasti in uso presso tutte le aziende di ristorazione collettiva locali e nazionali, quindi occorre prima "fabbricare lo stampo vaschetta" e poi procedere alla produzione del prodotto richiesto nel C.S.A.

Quindi si richiede un termine per avviamento del servizio (all. b) con uso di tale vaschetta termosaldata biodegradabile e compostabile di almeno 180 gg. dalla data di affidamento, in quanto è impossibile attivare il servizio da ottobre 2012 come recita il C.S.A, termine minimo indispensabile per tutte le società di ristorazione per modificare gli stampi industriali e sperimentare il prodotto del tutto nuovo [omissis]

R. In ordine al quesito si conferma quanto previsto dal C.S.A. con riguardo in particolare all'impossibilità di differimento del termine iniziale della esecuzione del contratto. Per ogni altra questione legata alle caratteristiche delle vaschette ed alle normative di riferimento si rinvia a quanto richiamato nel precedente quesito.

4. L'offerta tecnica Busta "B" massimo fogli 40 formato A4 dattiloscritti è da intendersi pagine n. 40 oppure pagine n. 80, atteso che ogni foglio ha due facciate,quindi due pagine.

R. Si precisa che deve intendersi n.80 facciate.

5. la Municipalità V – Lotto 5, non ha pubblicato l'elenco scuole .

R. Si è provveduto alla pubblicazione dell'elenco scuole relativo alla Municipalità 5 - lotto 5.

6. Specificare le caratteristiche tecniche relative al materiale da utilizzare per la fornitura di "vaschetta" monouso, in quanto l'indicazione di riferimento della sola norma (UNI EN 13432-2002) non ne identifica la composizione del materiale. La sola indicazione di biodegradabilità non è sufficiente ad identificare la tipologia del materiale da utilizzare. Nel contempo, poiché la richiesta di questa Spett./le Amministrazione è riferita anche alla fornitura della vaschetta termosaldata, è opportuno che si indichino anche le caratteristiche tecnico/merceologiche del tipo di film da utilizzare per la suddetta termosaldatura.

R. Al riguardo si precisa che occorrerà attenersi ai fini della partecipazione al bando di gara in oggetto esclusivamente a quanto espressamente previsto dal C.S.A. sub "modalità di esecuzione del servizio con sistema monoporzione", ovvero sia le vaschette termosaldate monouso per alimenti dovranno rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (l. 283/62 così come modificata dal DPR 23.08.'82, n. 77; D.M. 21.03.'73 e sue modifiche ed integrazioni; d. lgs. 27.01.'92, n. 108; Reg. CE n. 1935/'04); inoltre esse dovranno essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432: 2002 e la ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

7. Si richiede l'elenco dettagliato del personale di servizio in forza all'attuale gestione, con indicazione di livelli, orario giornaliero e settimanale, anzianità di servizio.

R. Si precisa al riguardo che al momento il servizio di refezione non è erogato. E che comunque i dati richiesti non sono rilevanti ai fini della gara.

8. In merito all'art.22 –liquidazione delle fatture e svincolo della cauzione, indicazione termini di pagamento da parte dell'ente alla ditta aggiudicataria si chiede di poter specificare i giorni di pagamento delle regolari fatture mensili.

R. I Servizi Municipali provvedono alla predisposizione degli atti di liquidazione così come indicato nell'art.22 del C.S.A. Il pagamento avverrà a cura del competente Servizio del Dipartimento Ragioneria secondo l'ordine cronologico e, comunque, nel rispetto della normativa vigente.

9. All'art.10 del –condizioni particolari dell'appalto del CSA- leggiamo che le ditte aggiudicatrici sono tenute alla preparazione dei pasti direttamente presso le strutture scolastiche ove possibile e, pertanto siamo a richiedere: se i locali in questione dispongono di regolare certificato di prevenzione incendi (CPI)

R. Si precisa che al momento non vi sono strutture scolastiche attrezzate per la preparazione dei pasti in loco. Laddove si dovesse optare per tale soluzione le strutture saranno necessariamente dotate di tutti i requisiti di legge.

10. Negli allegati al bando ed al capitolato aprendo il file indicato con il nome tabelle dietetiche vengono visualizzati solo ed esclusivamente i menù delle diete standard e delle diete speciali, senza indicazione delle grammature di ogni singolo alimento. Si chiede pertanto di rendere note le suddette grammature.

Si è provveduto alla pubblicazione dei “ricettari menù estivi e invernali” ove sono indicate le grammature di ogni singolo alimento.

11. Negli allegati, allorquando vengono definiti i servizi da rendere alle scuole comunali e statali, per le scuole comunali è identificato il servizio “multi razione con scodella mento (Allegato A)”. Si chiede di chiarire, se è a carico delle aziende e/o a carico del personale comunale.

R. Così come stabilito dal C.S.A. **“MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO con servizio multi razione”** “...omissis Nelle sole scuole statali, la ditta aggiudicataria provvederà con proprio personale anche alla porzionatura e distribuzione all'utenza presso i terminali di consumo,... omissis”. Si precisa, pertanto, che per le scuole dell'infanzia comunali lo scodella mento è a carico del personale comunale.

12. Il Capitolato Speciale d'Appalto prevede lo scodellamento a carico delle aziende partecipanti in tutte le scuole statali di cui all'allegato A ed inoltre nel calcolo dei punteggi vengono dati ben 6 punti per il miglioramento del rapporto medio tra addetti e pasti per le attività di supporto. Al fine di poter identificare la migliore offerta tecnica ed i costi da sostenere per tali attività di supporto e quindi la migliore offerta economica si chiede di rendere noti i pasti medi giornalieri ed il numero di classi delle singole scuole interessate al servizio di scodellamento a carico delle aziende. Tale informazione è infatti indispensabile per poter identificare e proporre un numero di addetti allo scodellamento per le singole classi che possa garantire il servizio nei limiti temporali indicati dal capitolato.

R. Al riguardo nel Capitolato Speciale d'Appalto - Art.4 "Ripartizione in lotti e relativo prezzo base " nella suddivisione dei lotti viene indicata per ciascuno dei dieci lotti la fornitura presunta massima giornaliera dei pasti.

Inoltre negli allegati pubblicati sul sito del Comune di Napoli - sezione dedicata alla pubblicazione dei bandi di gara- sono consultabili, per ciascuna Municipalità, gli elenchi delle scuole con l'indicazione del numero dei pasti erogati con il sistema multirazione con scodellamento (All.A).

13. Si chiede di chiarire se nelle 40 pagine nelle quali contenere l'offerta tecnica siano da escludere i piani di trasporto. Infatti all'art.14, punto A 2.1 della tabella indicante i punti della relazione ed i relativi punteggi viene richiesto: *"L'indicazione per ciascun automezzo impiegato nel trasporto del percorso dal centro di cottura a ciascuna scuola ed i relativi tempi di percorrenza"*. E' noto che per il numero di automezzi occorrenti per il trasporto, la sola relazione relativa al percorso e ai tempi di percorrenza può superare le 40 pag. dovendo necessariamente le aziende partecipanti indicare per ogni furgone tutte le strade da essi percorse ed i relativi tempi di percorrenza.

R. Nelle 40 pagine contenenti l'offerta tecnica sono da escludere quelle necessarie per descrivere i piani di trasporto.

14. Si chiede di chiarire in caso di partecipazione a più lotti quale debba essere la modalità di chiusura dei plichi.

R. Deve essere presentato un plico per ogni singolo lotto perfettamente chiuso e sigillato con l'apposizione delle firme sui lembi di chiusura (Art.12 CSA Condizioni di partecipazione e modalità di presentazione delle offerte).

15. Si chiede di chiarire se i mezzi di prova (EMAS, ISO 14001) richiesti al punto 5.2 del D.M. Ambiente 25.07.2011 con riferimento al punto g) della dichiarazione num.3 richiesta a pena di esclusione dall'art.12 del CSA debbano essere allegati alla dichiarazione stessa. In alternativa al fine di identificare un univoco criterio valido per tutti i partecipanti si chiede di specificare come richiesto dal punto 5.2(selezione dei candidati) del citato D.M. Ambiente quali siano i parametri minimi da rispettare affinché venga comprovato un sistema di gestione ambientale pari e/o superiore ai mezzi di prova sopra citati.

R. Con riguardo alle condizioni di partecipazione e modalità di presentazione delle offerte si rinvia all'art.12 del CSA punto 3), relativo alla dichiarazione resa dal legale rappresentante, ove alla lett. g) è prescritto, parimenti con riferimento alla dichiarazione resa dal legale rappresentante, "di eseguire il contratto in modo di arrecare il minor impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta....." conformemente a quanto previsto dal D. M. Ambiente 25 luglio 2011.

16. Si chiede di chiarire se i punti a) ed f) di cui alla dichiarazione num.3 richiesta a pena di esclusione dall'art. 12 del CSA debbano riferirsi specificamente al centro di cottura ed alla relativa registrazione ai sensi del Reg.to CEE 852/2004 che saranno poi effettivamente utilizzati per la gestione del servizio e/o anche a generici centri di cottura comunque posseduti.

R. Si chiarisce che i punti a) ed f) di cui alla dichiarazione n. 3 " richiesta a pena di esclusione dell'art. 12 CSA si riferiscono al **Centro di Cottura e alla relativa** registrazione ai sensi del Reg.to CEE 852/2004 che saranno effettivamente utilizzati per la gestione del servizio.

17. Si chiede di chiarire se il possesso del centro di cottura che si utilizzerà per la gestione del servizio e la relativa registrazione ai sensi del Regolamento CEE 892/2004 debbano essere in capo alla società partecipante e/o possano essere intestati a soggetti giuridici diversi

R. Si precisa che la ditta partecipante deve possedere, per il Centro di Cottura, titolo idoneo che attesti la proprietà o comunque il possesso a qualsiasi titolo.

18. Si chiede di conoscere quale sarà il metodo di attribuzione dei punteggi di cui ai punti a4 ed a9 facenti capo all'art.14 Qualità del servizio . Infatti vengono in esame l'attribuzione fino a max 4 di una ulteriore quota percentuale di alimenti con le caratteristiche previste al punto 5.3.1 del DM 25/07/2011 senza che venga indicato il criterio di assegnazione del punteggio in ragione delle possibili diverse percentuali che offriranno i concorrenti.

R. Si rinvia a quanto previsto dal Decreto del Ministero dell'Ambiente 25 luglio 2011.

18.(segue) Stesso e analogo discorso si pone rispetto all'attribuzione fino a max punti 2 per la frequenza di utilizzo di banane provenienti dal circuito del commercio equo e solidale, infatti, anche qui non viene specificato quale sia il metodo di attribuzione del punteggio tra le eventuali diverse frequenze di utilizzo che proporranno i concorrenti.

R. Si precisa che l'attribuzione del punteggio, fino ad un massimo di punti 2 tra le eventuali diverse frequenze , di utilizzo di banane, proveniente dal circuito del Commercio Equo e Solidale, è oggetto di valutazione discrezionale della Commissione di Gara.