



COMUNE DI SESTU
CITTÀ METROPOLITANA DI CAGLIARI

FAQ

Procedura aperta telematica per l'affidamento del "Servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale nelle scuole dell'infanzia e primarie statali del Comune di Sestu" per cinque Anni Scolastici: 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 sopra soglia comunitaria con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo – CIG: 8711868CE4

DOMANDA 1)

In riferimento all'art. 7 del capitolato, si chiede di confermare la possibilità di utilizzare, quale centro cottura alternativo, in caso di emergenza e munito di tutti i requisiti richiesti dalla legge di gara, il centro cottura di una società terza, precisando altresì che la scia rimarrà ad essa intestata.

RISPOSTA

Così come comunicato dal Rup si conferma la possibilità di utilizzare, quale centro di cottura alternativo di emergenza nei casi previsti dall'art.7 del CSA, anche quello di proprietà di società terza, nel rispetto di tutti i requisiti e condizioni richieste dal citato art.7.

DOMANDA 2)

Si pongono i seguenti quesiti:

1. Si chiede conferma che per i PUNTI B.2 E B.3 dei criteri di valutazione, il riferimento alle soglie percentuali, come previsto dai CAM 2020 e riportato all'interno dell'Art.12 del CSA, sia riferito esclusivamente alle seguenti categorie:

b2) 50% biologico riferito alle sole categorie di frutta, ortaggi, legumi, cereali e carne bovina

b3) 30% biologico riferito alle sole categorie salumi e formaggi

2. Si chiede conferma che per i PUNTI B.6 E B.7 dei criteri di valutazione il punteggio venga attribuito secondo il criterio on/off.

3. In riferimento all'Art. 1.2 del Capitolato di gara "La ditta deve indicare i prodotti che saranno utilizzati per la preparazione dei menu allegati al capitolato, distinguendo fra prodotti biologici e prodotti di qualità DOP/IGP tradizionali, locali e a filiera corta come proposti in sede di offerta tecnica e prodotti che non rientrano in alcuna delle categorie precedenti" .

Si chiede conferma che si faccia riferimento solo ai prodotti offerti ai punti b.1 e b.2 della griglia dei punteggi.

4. Si chiede la possibilità di allegare ulteriore documentazione (schede, depliant, ecc) oltre le 35 pagine previste dell'Art. 16 del disciplinare di gara.

RISPOSTA

Con riferimento alla Vs richiesta chiarimenti si trasmette quanto comunicato dal RUP:

QUESITO N.1

Con riferimento al primo quesito, si precisa che l'ultimo capoverso di pag.23 del CSA recita: È comunque obbligo dell'Impresa aggiudicataria, a norma del D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", fornire almeno il 50% delle materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù) certificate biologiche, e almeno il 30% di qualità certificata DOP/IGP tradizionali, regionali e a filiera corta. Di seguito, il punto 1. di pag.24 dello stesso CSA, dopo aver precisato che almeno una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto devono essere costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.)(...), contiene l'elenco delle categorie di materie prime per le quali è indicata la percentuale minima di prodotto biologico richiesta su base trimestrale quale clausola contrattuale.

Dal combinato disposto ne deriva che:

- per ciascun pasto almeno una porzione tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto deve essere al 100% biologica;
- nei pasti preparati, almeno il 50% delle materie prime deve essere biologico e almeno il 30% deve essere DOP/IGP;
- per le categorie di materie prime elencate deve essere garantita su base trimestrale la provenienza biologica per la rispettiva percentuale indicata.

Ciò precisato, i punti b.2 e b.3 dei criteri di valutazione significano, diversamente dall'interpretazione data nel quesito, che per ottenere il punteggio di cui al punto b.2, è necessario che nel menù quotidiano, scorporata almeno una porzione al 100% biologica, il resto del pasto superi il 50% di biologico (qualunque siano gli alimenti che lo compongono). Mentre, per ottenere il punteggio di cui al punto b.3, è necessario che nello stesso menù quotidiano, scorporata la suddetta porzione al 100% biologica, il resto del pasto superi la percentuale del 30% di certificazione DOP/IGP (qualunque siano gli alimenti che lo compongono).

QUESITO N.2

La risposta è affermativa

QUESITO N.3

Il terzultimo capoverso dell'art12 del CSA impone che <<La ditta deve indicare i prodotti che saranno utilizzati per la preparazione dei menu allegati al capitolato, distinguendo fra prodotti biologici e prodotti di qualità DOP/IGP tradizionali, locali e a filiera corta come proposti in sede di offerta tecnica e prodotti che non rientrano in alcuna delle categorie precedenti>>.

Tale adempimento è un onere della ditta, a prescindere dall'attribuzione dei punteggi di cui all'allegato intitolato "CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA / REQUISITI DI PARTECIPAZIONE". L'indicazione si intende infatti per tutti i prodotti che la ditta intende fornire.

QUESITO N.4

La risposta è in senso negativo, in quanto, anche per omogeneità con tutte le ditte partecipanti, la regola è quella dettata dall'art.16 del disciplinare: <<La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa che resti orientata nei limiti delle 35 pagine (compresi eventuali allegati, esclusi indice e copertina)...>>

DOMANDA 3)

In considerazione:

- del capitolato speciale d'appalto che prevede la preparazione dei pasti in legume fresco-caldo, presso il centro di cottura a disposizione della ditta;
- del Capitolato che all'art.7 prevede che in sede di offerta la Ditta dovrà fornire il N. di registrazione ai sensi del Reg. CE N. 852/2004 e dimostrare il possesso della idoneità igienico-sanitaria;

immaginando che il servizio legato al presente appalto dovrà iniziare con l'attivazione del prossimo anno scolastico, ovvero a partire da ottobre 2021;

Considerato che nel territorio non esiste una grande disponibilità di centri di cottura entro 25 km o che consentano entro 60 minuti di distribuire il pasto a tutte le scuole.

Analizzata la possibilità di poter realizzare un Centro di Cottura ex novo al fine di partecipare alla gara, si chiede che questa Amministrazione valuti e consideri, inserendo nel disciplinare un giusto articolo a riguardo, anche la possibilità di far realizzare un nuovo centro di cottura.

Tale opportunità garantirebbe una più ampia partecipazione alla gara e la possibilità di avere un centro di cottura dedicato. Necessariamente dovrà essere garantito un arco temporale congruo entro cui tale realizzazione potrà essere realizzata, ad esempio 90 giorni. Portiamo ad esempio Amministrazioni che hanno predisposto la gara con tali previsioni quali Comune di Viterbo, Salerno, Cerveteri

Risposta

Così come trasmesso dal Rup, si comunica che la richiesta da Voi formulata non può essere accolta

Domanda 4)

Si conferma che i bolli da pagare sono n. 2 rispettivamente uno per la domanda di partecipazione e uno per l'offerta economica?

Risposta

Si conferma che i bolli da pagare sono due. Uno per la domanda di partecipazione e uno per l'offerta economica

DOMANDA 5)

Si chiede di spiegare che cosa si intende per "avente importanza" all'interno del modulo allegato 1 in riferimento ai dati della cciaa.

RISPOSTA

Per "avente importanza" si intende la rilevanza dell'attività svolta così come riportato nella visura camerale

Domanda 6)

Si chiede, a conferma di quanto previsto nel disciplinare di gara al punto 7.3, concernente l'esecuzione nell'ultimo triennio di servizi analoghi per un numero di pasti giornaliero non inferiore a 800, che lo stesso debba intendersi soddisfatto ove il concorrente abbia raggiunto tale numero di pasti anche per un solo anno nell'ultimo triennio.

Tale conferma si chiede stante l'emergenza epidemiologica da COVID-19 che ha comportato anche per il settore della ristorazione collettiva modifiche in termini di quantità di servizi erogati e di modalità di erogazione dei servizi stessi così come affermato nella Delibera Anac n. 1022/25 novembre 2020 nonché Anac del 19/04/2021 che suggerisce di agevolare la massima partecipazione alle gare delle imprese.

Risposta

Così come trasmesso dal Rup si comunica che la risposta è in senso affermativo. Il punto 7.3, lettera c) del disciplinare di gara, infatti, richiede la dimostrazione del requisito "nell'ultimo triennio" (e non per ciascun anno dell'ultimo triennio).

Si coglie l'occasione per precisare, qualora ve ne fosse bisogno, che il secondo comma della lettera c) del citato punto 7.3 va intesa nel senso che la (eventuale) somma dei pasti giornalieri di ciascun singolo servizio deve essere riferita alla stessa giornata: non si può considerare la somma dei pasti erogati in giorni differenti pur all'interno dello stesso arco temporale considerato (es. anno). Il fine, infatti, è quello di dimostrare di possedere un apparato e un'organizzazione idonea a produrre e distribuire 800 pasti in un singolo giorno, per un determinato lasso di tempo nell'ultimo triennio

Domanda 7)

Si pongono i seguenti quesiti:

1. In relazione alla Vs risposta al QUESITO N. 3 del 04/06/2021, di confermare se l'adempimento previsto dall'Art. 12 del CSA sia un onere da fornire solo in caso di aggiudicazione e non in fase di gara.

"La ditta deve indicare i prodotti che saranno utilizzati per la preparazione dei menu allegati al capitolato, distinguendo fra prodotti biologici e prodotti di qualità DOP/IGP tradizionali, locali e a filiera corta come proposti in sede di offerta tecnica e prodotti che non rientrano in alcuna delle categorie precedenti"

In caso contrario si chiede la possibilità di allegare tale documentazione oltre le 35 pagine previste per l'offerta tecnica

2. Di confermare che nei punti tabellari b.2, b.3 vada indicata esclusivamente la percentuale offerta e che la documentazione a comprova sia da presentare esclusivamente in caso di aggiudicazione.

"La ditta deve indicare gli estremi della certificazione di provenienza da agricoltura biologica di ciascuno dei prodotti;

"La ditta deve specificare l'indicazione DOP/IGP dei prodotti offerti e la provenienza (luogo di coltivazione/allevamento/produzione) offerti"

In caso contrario si chiede la possibilità di allegare tale documentazione oltre le 35 pagine previste per l'offerta tecnica

3. Di confermare che per i punteggi b.4 e b.5 vada presentato solo in caso di aggiudicazione l'impegno sottoscritto dal produttore.

In caso contrario si chiede la possibilità di allegare tale documentazione oltre le 35 pagine previste per l'offerta tecnica.

Risposta

A seguito della Vs richiesta di chiarimenti si comunica quanto trasmesso dal Rup:

In risposta ai nuovi quesiti formulati, si ribadisce che la relazione tecnica deve restare nei limiti delle 35 pagine (esclusi indice e copertina).

1. Per quanto attiene agli adempimenti richiesti all'art.12 del CSA, si precisa che è onere dei partecipanti fornire quanto richiesto in fase di gara, e non "solo in caso di aggiudicazione" come ritenuto in formulazione del quesito.

2. Ai punti b.2 e b.3 dei criteri di valutazione dell'offerta si precisa che la ditta deve indicare, oltre alla percentuale rispettivamente offerta, anche gli estremi della certificazione di provenienza da agricoltura biologica di ciascuno dei prodotti offerti (b.2) e specificare l'indicazione DOP/IGP dei prodotti offerti e la provenienza (luogo di

coltivazione/allevamento/produzione) (b.3). Mentre non è richiesta, in fase di gara, la documentazione a comprova.

3. Per ciò che riguarda i punti b.4 e b.5, si ribadisce che è onere della ditta specificare il produttore per ciascuno dei prodotti offerti e i terreni di produzione/azienda di allevamento, allegando l'impegno sottoscritto dal produttore come precisato rispettivamente ai predetti punti b.4 e b.5 dei criteri di valutazione. Chiaramente, ai fini di soddisfare la fornitura del prodotto <<in misura adeguata alle esigenze del servizio (...)>> possono indicarsi per lo stesso prodotto anche più produttori, allegando per ciascuno di essi l'impegno sottoscritto di cui sopra.

Domanda 8)

Si chiedono i seguenti chiarimenti:

Chiarimento 1: "Il sub-criterio di valutazione a.1 è indicato come tabellare (1 punto per iniziativa, per un massimo di 5 punti), ma in realtà viene richiesta "la composizione dei menu/buffet offerti per ogni occasione, descrivendo ampiamente il tipo di iniziativa che intende proporre". Si tratta dunque di un criterio discrezionale, che sarà valutato sulla scorta della composizione dei menu/buffet, oppure tale richiesta è da considerarsi un refuso e dunque per ottenere i 5 punti è sufficiente dichiarare il numero di menu/buffet offerti?

Chiarimento 2: "Il sub-criterio di valutazione b.2 assegna in maniera tabellare un massimo di 5 punti per l'offerta percentuale aggiuntiva di prodotti biologici. Si tratta di 0,5 punti per ogni punto percentuale aggiuntivo. Sembra di capire, dunque, che per ottenere i 5 punti occorra indicare un aumento percentuale del 10% oltre la soglia del 50% prevista in capitolato. È corretta la nostra interpretazione? In caso affermativo, chiediamo però di chiarire a cosa si riferisca questa soglia del 50% prevista in capitolato, soprattutto alla luce del fatto che, contestualmente all'aumento percentuale, al punto b.2 sono richiesti "gli estremi della certificazione di provenienza da agricoltura biologica di ciascuno dei prodotti offerti". A nostro parere c'è una discordanza non solo semantica tra un aumento percentuale e l'indicazione dei "prodotti offerti". Si chiede di chiarire tutto il punto progettuale.

Chiarimento 3: "Il sub-criterio di valutazione b.3 assegna in maniera tabellare un massimo di 5 punti per l'offerta percentuale aggiuntiva di prodotti di qualità certificata DOP/IGP tradizionali, regionali e a filiera corta. Si tratta di 0,5 punti per ogni punto percentuale aggiuntivo. Sembra di capire, dunque, che per ottenere i 5 punti occorra indicare un aumento percentuale del 10% oltre la soglia del 30% prevista in capitolato. È corretta la nostra interpretazione? In caso affermativo, chiediamo però di chiarire a cosa si riferisca questa soglia del 30% prevista in capitolato, soprattutto alla luce del fatto che, contestualmente all'aumento percentuale, al punto b.3 è richiesta "l'indicazione DOP/IGP dei prodotti offerti". A nostro parere c'è una discordanza non solo semantica tra un aumento percentuale e l'indicazione dei "prodotti offerti". Si chiede di chiarire tutto il punto progettuale.

Chiarimento 4: "Il sub-criterio di valutazione b.4 assegna in maniera tabellare un massimo di 6 punti per l'offerta di prodotti provenienti dal territorio comunale di Sestu (allevati o coltivati). Si assegna un punto per ogni prodotto offerto, nell'ambito di 10 categorie di prodotti elencate da

codesta spett.le Stazione Appaltante. È corretta la nostra interpretazione per cui, per l'appunto, occorre indicare n. 6 prodotti e non categorie di prodotti per ottenere i 6 punti a disposizione?”.

Chiarimento 5: “Il sub-criterio di valutazione b.5 assegna in maniera tabellare un massimo di 3 punti per l'offerta di prodotti provenienti dal territorio regionale (allevati o coltivati in Sardegna). Si assegna mezzo punto per ogni prodotto offerto, nell'ambito di 10 categorie di prodotti elencate da codesta spett.le Stazione Appaltante. È corretta la nostra interpretazione per cui, per l'appunto, occorre indicare n. 6 prodotti e non categorie di prodotti per ottenere i 6 punti a disposizione?”.

Chiarimento 6: “Si chiede conferma che per quanto riguarda i sub-criteri di valutazione b.6 e b.7 (anch'essi tabellari) sia sufficiente una dichiarazione di impegno ad utilizzare, nel primo caso, prodotti provenienti da acquacoltura biologica nel caso di utilizzo di prodotti ittici di allevamento e, nel secondo caso, una dichiarazione di impegno ad utilizzare prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile, nel caso di utilizzo di prodotti ittici non da allevamento, dunque pescati.”.

Chiarimento 7: “Si chiede se gli impegni sottoscritti dal produttore e richiesti ai criteri premianti B.4 e B.5 (pag. 36-37 del Capitolato), possono essere allegati al di fuori delle 35 pagine messe a disposizione per la redazione dell'offerta tecnica.

Chiarimento 8:

- All'ultimo capoverso dell'art. 7 si legge: “L'appaltatore dovrà inoltre garantire un Centro di cottura di emergenza di pari requisiti e sempre all'interno dei 25 chilometri in caso di indisponibilità del primo”

- Il subcriterio a.6 di valutazione dell'offerta tecnica, prevede l'assegnazione di 1 punto in caso di “Disponibilità di un centro cottura alternativo oltre a quello già previsto obbligatoriamente in capitolato speciale d'appalto”.

Poiché la disponibilità di un centro di cottura di emergenza è criterio premiante dell'offerta tecnica, e, in caso di mancata disponibilità di tale centro di emergenza, il punto non sarà assegnato al concorrente, si chiede di confermare che l'ultimo capoverso dell'art. 7 del Capitolato, nella parte in cui chiede all'appaltatore di garantire un Centro di cottura di emergenza all'interno dei 25 chilometri in caso di indisponibilità del primo debba considerarsi un refuso.

Risposta

A seguito della Vs richiesta di chiarimenti si comunica quanto trasmesso dal Rup:

CHIARIMENTO N.1

Come inequivocabilmente scritto al sub-criterio a.1, <<la ditta dovrà indicare la composizione dei menu/buffet offerti per ogni occasione, descrivendo ampiamente il tipo di iniziativa che intende proporre>>. Il che significa, contrariamente all'interpretazione data nella richiesta di chiarimenti, che non è "sufficiente dichiarare il numero di menu/buffet offerti": non si chiede un dato meramente numerico, ma ciascun menù/buffet offerto deve essere dettagliatamente descritto in relazione all'occasione per cui è destinato, descritto nella sua composizione, deve essere previamente approvato dalla ASL e deve essere caratterizzato dall'essere <<sostitutivo/aggiuntivo, comprendente anche prodotti tradizionali sardi/locali (es. zippulas, pardulas, pabassinas, etc.) o multietnici in occasione di particolari festività (es. Natale, Carnevale, Pasqua, etc)>>, come indicato nel cappello del predetto sub-criterio a.1.

Ciò precisato, si conferma che l'attribuzione del punteggio è tabellare, ma chiaramente condizionata al fatto che la descrizione dell'iniziativa proposta rispetti effettivamente tutti i requisiti richiesti, non potendo ritenersi tale una qualsiasi iniziativa che non li soddisfi.

CHIARIMENTI N.2 E N.3

Si precisa che l'ultimo capoverso di pag.23 del CSA recita: <<È comunque obbligo dell'Impresa aggiudicataria, a norma del D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", fornire almeno il 50% delle materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù) certificate biologiche, e almeno il 30% di qualità certificata DOP/IGP tradizionali, regionali e a filiera corta>>. Di seguito, il punto 1. di pag.24 dello stesso CSA, dopo aver precisato che almeno una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto devono essere costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.)(...), contiene l'elenco delle categorie di materie prime per le quali è indicata la percentuale minima di prodotto biologico richiesta su base trimestrale quale clausola contrattuale.

Dal combinato disposto ne deriva che:

- per ciascun pasto almeno una porzione tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto deve essere al 100% biologica;
- nei pasti preparati, almeno il 50% delle materie prime deve essere biologico e almeno il 30% deve essere DOP/IGP;
- per le categorie di materie prime elencate deve essere garantita su base trimestrale la provenienza biologica per la rispettiva percentuale indicata.

Ciò precisato, i punti b.2 e b.3 dei criteri di valutazione significano che per ottenere il punteggio di cui al punto b.2, è necessario che nel menù quotidiano, scorporata almeno una porzione al 100% biologica, il resto del pasto superi il 50% di biologico (qualunque siano gli alimenti che lo compongono). Mentre, per ottenere il punteggio di cui al punto b.3, è necessario che nello stesso menù quotidiano, scorporata la suddetta porzione al 100% biologica, il resto del pasto superi la percentuale del 30% di certificazione DOP/IGP (qualunque siano gli alimenti che lo compongono).

CHIARIMENTI N.4 E N.5

È corretta l'interpretazione per cui, per ottenere il massimo punteggio di n.6 punti per il sub-criterio b.4, occorre indicare almeno n.6 prodotti (1 punto per ogni prodotto). Parimenti, per ottenere il massimo punteggio di n.3 punti per il sub-criterio b.5, occorre indicare almeno n.6 prodotti (0,5 punti per ogni prodotto). Si precisa, qualora ve ne fosse bisogno, che è onere della ditta specificare il produttore per ciascuno dei prodotti offerti e i terreni di produzione/azienda di allevamento, allegando l'impegno sottoscritto dal produttore come precisato rispettivamente ai punti b.4 e b.5 dei criteri di valutazione. Chiaramente, ai fini di soddisfare la fornitura del prodotto <<in misura adeguata alle esigenze del servizio (...)>> possono indicarsi per lo stesso prodotto anche più produttori, allegando per ciascuno di essi l'impegno sottoscritto di cui sopra.

CHIARIMENTO N.6

Al fine di fornire un chiarimento puntuale al quesito, si riporta il testo dell'Allegato 1 al D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (richiamato all'ultimo capoverso di pag.23 del CSA):

<<5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.

Sono attribuiti punti tecnici in base ai seguenti impegni:

Sub criterio a): Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n.2018/848;

Sub criterio b): Somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile.

A tale scopo, gli operatori consultano i documenti ufficiali prodotti in ambito internazionale dalla General Fisheries Commission for the Mediterranean (GFCM (<http://www.fao.org/gfcm/publications/somfi/en/>) e gli aggiornamenti degli stock assessment predisposti dai gruppi di lavoro relativi ai piccoli pelagici (Working Group on Stock Assessment of Small Pelagic Species - WGSASP) e demersali (Working Group on Stock Assessment of Demersal Species (WGSAD) disponibili al sito <http://www.fao.org/gfcm/reports/technical-meetings>; le valutazioni per gli stock mediterranei di cui al sito <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/medbs>) e per gli stock nord europei/atlantici di cui al sito <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/> Per gli stock nazionali si consulti anche l'Annuario dei Dati Ambientali di ISPRA, sezione pesca (http://annuario.isprambiente.it/sites/default/files/pdf/2016/integrale/2_Pesca_2016_finale.pdf)).

Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti, ma sono parimenti ammessi anche i prodotti ittici non certificati.

Sub criterio c): Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura.

Verifica: presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, descrivere il progetto e la filiera. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.>>

In conclusione, anche dal tenore della norma testè richiamata, si conferma, come in formulazione di quesito:

- che è sufficiente presentare una dichiarazione di impegno a utilizzare i prodotti di cui, rispettivamente, ai sub-criteri b.6 e b.7;
- che il sub criterio a (riportato testualmente al punto b.6 dei criteri di valutazione dell'offerta), si riferisca a pesci di allevamento provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica
- che il sub criterio b (riportato testualmente al punto b.7 dei criteri di valutazione dell'offerta), si riferisca a prodotti ittici di specie non a rischio, quindi pescati.

CHIARIMENTO N.7

Si ribadisce che la relazione tecnica deve restare nei limiti delle 35 pagine (esclusi indice e copertina). Pertanto, come già precisato ai chiarimenti n.4 e n.5 di cui sopra, è onere della ditta specificare il produttore per ciascuno dei prodotti offerti e i terreni di produzione/azienda di allevamento, allegando l'impegno sottoscritto dal produttore come precisato rispettivamente ai punti b.4 e b.5 dei criteri di valutazione. Il tutto nei limiti delle 35 pagine.

CHIARIMENTO N.8

In base all'articolo 7 del CSA è richiesto all'appaltatore di garantire un centro di cottura alternativo di emergenza, al fine di scongiurare l'interruzione del servizio di ristorazione alle scuole laddove si verificano eventi straordinari e imprevedibili, non imputabili all'appaltatore, che determinino l'impossibilità di utilizzazione del centro cottura primario dichiarato. In tal caso, come già risposto in altro quesito ad altra ditta, si conferma la possibilità di utilizzare, quale centro di cottura alternativo di emergenza nei casi previsti dall'art.7 del CSA, anche quello di proprietà di società terza, nel rispetto di tutti i requisiti e condizioni richieste dal citato art.7.

Al contrario, laddove la ditta disponesse di un proprio centro di cottura secondario, allora si verificherebbe la condizione di premialità prevista per l'attribuzione del punteggio di cui al sub-criterio a.6.

Infatti, il primo caso (dichiarazione di disponibilità di centro di cottura non proprio, ma di ditta terza) se da un lato soddisfa il requisito richiesto dal CSA, dall'altro, con riferimento alla premialità di cui al sub-criterio a.6, contiene comunque in sé, sia pure residualmente, una maggior alea che, al momento del concreto verificarsi del caso di emergenza, la ditta terza che pur abbia fornito in via generale la propria disponibilità sia momentaneamente impedita a consentire l'utilizzo della propria struttura alla ditta appaltatrice. Diversamente, tale alea non sussiste nel secondo caso, laddove la ditta partecipante abbia investito maggiormente nel presente appalto e dichiarati di disporre di un proprio centro di cottura alternativo, sempre disponibile, da utilizzare senza condizioni e senza limiti derivanti da terzi in casi di momentanea impossibilità di utilizzo di quello principale. In tale caso è attribuito il punteggio premiante di cui al citato sub-criterio a.6.

Domanda 9)

Alla Domanda 2), quesito 1, codesta spett.le Stazione Appaltante risponde che “i punti b.2 e b.3 (...) significano (...) che per ottenere il punteggio di cui al punto b.2, è necessario che nel menù quotidiano, scorporata una porzione al 100% biologica, il resto del pasto superi il 50% di biologico (qualunque siano gli alimenti che lo compongono). Mentre, per ottenere il punteggio di cui al punto b.3, è necessario che nello stesso menù quotidiano, scorporata la suddetta porzione al 100% biologica, il resto del pasto superi la percentuale del 30% di certificazione DOP/IGP (qualunque siano gli alimenti che lo compongono).” Rileviamo che tale risposta non aiuta ad elaborare un’offerta rispondente a quanto richiesto. Ricordiamo che il Disciplinare recita: “b.2 – Fornitura di prodotti alimentari certificati biologici oltre la soglia del 50% prevista in capitolato (0,5 punti ogni > 1%) – La ditta deve indicare gli estremi della certificazione di provenienza da agricoltura biologica di ciascuno dei prodotti offerti.”. Come si può notare, dunque, non c’è corrispondenza tra quanto affermato alla risposta di cui sopra e quanto richiesto dal Disciplinare.

Non solo. La stessa richiesta del Disciplinare è di difficile interpretazione: viene richiesto un incremento percentuale (offerta tabellare, dunque) e poi le certificazioni dei “prodotti offerti”. Quali prodotti, visto che si sta parlando solo di aumento percentuale? Stesso identico discorso per quanto riguarda il punto b.3. Il Disciplinare recita: “b.3 - Fornitura di ulteriori prodotti di qualità certificata DOP/IGP tradizionali, regionali e a filiera corta, oltre la soglia del 30% prevista in capitolato (0,5 punti ogni > 1%) – La ditta deve specificare l’indicazione DOP/IGP dei prodotti offerti e la provenienza (luogo di coltivazione/allevamento/produzione).”. Anche in questo caso, nessuna corrispondenza e uguale indeterminatezza/contraddittorietà della richiesta. Si chiede un aumento percentuale (e dunque la valutazione è tabellare) o l’indicazione dei prodotti?

Si chiede pertanto di riformulare i due criteri di valutazione

Risposta

La norma da cui partire ai fini del chiarimento richiesto è l’art.12 del CSA. In particolare, l’ultimo capoverso di pag.23 del CSA recita: <<È comunque obbligo dell’Impresa aggiudicataria, a norma del D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”, fornire almeno il 50% delle materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù) certificate biologiche, e almeno il 30% di qualità certificata DOP/IGP tradizionali, regionali e a filiera corta>>. Di seguito, il punto 1. di pag.24 dello stesso CSA, dopo aver precisato che almeno una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto devono essere costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.)(...), contiene l’elenco delle categorie di materie prime per le quali è indicata la percentuale minima di prodotto biologico richiesta su base trimestrale quale clausola contrattuale.

Si tenga in considerazione, pertanto, un duplice aspetto:

1. ciò che il D.M. 65/2020 impone come obbligatorio;
2. ciò che l'ultimo cpv di pag.23 del CSA chiede parimenti come obbligatorio, a integrazione del citato D.M.. Che funge da base di calcolo per la premialità prevista dai punti b.2 e b.3 del Disciplinare.

Nello specifico:

1. la norma del D.M., richiamata pedissequamente tra virgolette nel testo del CSA (punto 1. di pag.24), impone come obbligatorio:

a) <<I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.);

b) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti (...)>>: (vd. elenco categorie di alimenti e rispettive percentuali da rispettare su base trimestrale, come riportati nel CSA);

2. chiarito tale obbligo (che prescinde da aspetti premianti), l'ultimo cpv di pag.23 del CSA, nel richiedere che l'impresa aggiudicataria debba fornire almeno il 50% delle materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menù) certificate biologiche, e almeno il 30% di qualità certificata DOP/IGP tradizionali, regionali e a filiera corta, fa riferimento alle materie prime utilizzate per la preparazione della tabella dietetica (menù), ossia all'Allegato 8 al CSA. Pertanto, la premialità prevista dai punti b.2 e b.3 si ottiene se la ditta dichiara:

(a) quali materie prime, tra quelle necessarie per la preparazione dei pasti di cui al citato All.8, intende fornire con certificazione biologica e con quale percentuale superiore al 50%; allegando gli estremi della certificazione di provenienza da agricoltura biologica di ciascuno dei prodotti offerti;

(b) quali materie prime, tra quelle necessarie per la preparazione dei pasti di cui al citato All.8, intende fornire con certificazione di qualità DOP/IGP tradizionali, regionali e a filiera corta biologica e con quale percentuale superiore al 30%; specificando l'indicazione DOP/IGP dei prodotti offerti e la provenienza (luogo di coltivazione/allevamento/produzione).

(c) (nella risposta al quesito precedente si era infatti precisato, con riferimento al menù quotidiano, "qualunque siano gli alimenti che lo compongono". E' chiaro, tra quelli dell'All.8).