



## **Gara europea a procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti a ridotto impatto ambientale destinato alla Scuola Superiore di Catania – CIG: 9894034F22.**

### **Risposte a quesiti di interesse generale**

#### **Quesito 1:**

In merito al criterio C.4 dell'offerta tecnica si chiede conferma che i relativi tre sub-criteri siano così suddivisi:

C.4.a - prodotti di acquacoltura biologica

C.4.b - prodotti ittici di specie non a rischio (appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti tassi di mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile)

C.4.c - prodotti ittici da pesca in mare freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura.

#### **Risposta:**

Si conferma che il criterio C.4 è suddiviso nei tre sub criteri indicati e descritti nella tabella riportata nel capitolato.

\*\*\*

#### **Quesito 2:**

Tra i Criteri di valutazione offerta tecnica di cui al paragrafo 15 del Disciplinare di gara nel parametro di valutazione A.1.a si legge "Possesso del marchio Ecolabel EU superiore al 30% dei prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione e della carta tessuto", la stessa sembra essere indicata quale una certificazione che deve essere posseduta dai partecipanti.

Si chiede di avere conferma che tale possesso del marchio Ecolab debba riferirsi "all'utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione e carta e tessuto in possesso di marchio Ecolabel EU in percentuale superiore al 30%.

#### **Risposta:**

Si conferma che il possesso del marchio Ecolabel EU deve intendersi riferito ai prodotti utilizzati dall'operatore economico per la pulizia e disinfezione dei locali nonché di carta tessuto e che i medesimi debbano essere utilizzati in percentuali superiori al 30%.

Il requisito si intende soddisfatto, ed il relativo punteggio attribuito, mediante dichiarazione da parte dell'operatore economico relativa all'utilizzo e alle relative percentuali delle summenzionate fattispecie.

\*\*\*

#### **Quesito 3:**

Nel criterio premiante C.2.a si legge "Migliore proposta di alimenti a chilometro zero e filiera corta, in relazione al maggior numero di prodotti biologici tra quelli previsti dal Decreto CAM e alla relativa rappresentatività tra le categorie di prodotti, in riferimento al criterio premiante b.1 sub-a) per la ristorazione scolastica nel Decreto CAM. La proposta può essere estesa anche a prodotti ulteriori fra quelli complessivamente inclusi nell'offerta alimentare. Verifica criterio: Dichiarazione di impegno e contratti preliminari con relative licenze della certificazione"; si chiede a tal proposito quale documentazione si riferisce la richiesta di "Licenze della certificazione" trattandosi di dichiarazione di impegno o di contratto preliminare con i fornitori.



**Risposta:**

Si precisa che la stazione appaltante non ha inteso indicare una documentazione specifica da allegare alla richiesta di partecipazione alla procedura di gara. Invero, l'operatore economico, al fine della dimostrazione del requisito, dovrà produrre documentazione atta a comprovare che i fornitori di cui si intende avvalersi siano in possesso di idonee certificazioni attestanti la fornitura di alimenti a chilometro zero e filiera corta, nonché di prodotti biologici.

Sarà cura della commissione verificare l'idoneità della documentazione prodotta dall'operatore economico in relazione al soddisfacimento del requisito richiesto.

\*\*\*

**Quesito 4:**

Nel criterio premiante C.5.b si legge "Fornitori muniti di certificazione ISO 22000; IFS; BRO; Global GAP", pertanto si domanda se vengano valutati fornitori in possesso anche di una sola delle certificazioni indicate.

**Risposta:**

Si specifica che saranno valutati solo i fornitori in possesso di tutte le certificazioni indicate.

\*\*\*

**Quesito 5:**

In riferimento all'art. 10 del Capitolato Speciale d'Appalto ove si legge "Durante il periodo di esecuzione dell'appalto l'o.e.a. si impegna a mantenere in buono stato i locali ad esso consegnati, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione scritta della Scuola", avendo rilevato durante il sopralluogo alcune problematiche quali macchie nelle pareti e mattonelle del pavimento spaccate, se considerando l'impegno di mantenere i locali "in buono stato", in caso di aggiudicazione si chiede se gli stessi verranno consegnati nell'attuale stato di fatto o se è già stato previsto il ripristino delle normali condizioni dei locali.

**Risposta:**

Si specifica che le condizioni constatate in sede di sopralluogo dei locali nonché degli impianti, delle macchine e degli arredi, concessi in uso all'operatore economico, devono intendersi riferite a quello specifico momento in quanto attualmente in uso e quindi soggette a continua usura e modificazioni anche nel breve periodo.

Pertanto, in sede di avvio dell'esecuzione del contratto, saranno anch'esse oggetto da parte del DEC, in contraddittorio con l'operatore economico, verificare le reali condizioni di quanto consegnato.

Eventuali inidonee condizioni dei luoghi saranno oggetto di specifici interventi a cura dell'Amministrazione e/o dell'operatore economico uscente.

\*\*\*

**Quesito 6:**

In relazione al criterio C.2.a della griglia punteggi, si chiede conferma che trattandosi di prodotti a chilometro zero e filiera corta, questi non debbano essere necessariamente anche biologici e pertanto il riferimento al biologico del punto C2.a debba intendersi come refuso.

**Risposta:**

In merito al riferimento "biologico" del punto C2.a si evidenzia che non trattasi di refuso e che deve intendersi riferito alle disposizioni contenute nel Decreto 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" alla "lett C.b.1 Sub criterio a)" che recita:



*Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da km. 0 e filiera corta tra le seguenti categorie:*

- ortaggi, frutta, legumi, cereali: .....omissis;
- pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passata e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: .....omissis.

Ai sensi del medesimo allegato 1 al Decreto 10/03/2020 per la verifica del sub criterio anzidetto indica:

*“Verifica: Sub criterio a) Presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti 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. A tale dichiarazione devono 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. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da KM 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute”.*

Catania, 08 settembre 2023

F.TO IL RUP  
(Dott.ssa Germana Ragusa)