

CHIARIMENTI

ALLA GARA DI APPALTO, MEDIANTE PROCEDURA APERTA IN AMBITO COMUNITARIO, PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA E DISTRIBUZIONE, NELL’AMBITO DEL PROGRAMMA “FRUTTA E VERDURA NELLE SCUOLE”, DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E PER LA REALIZZAZIONE DI MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO AGLI ALLIEVI DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI DI PRIMO GRADO ITALIANI. A.S. 2015-2016.

Si forniscono i chiarimenti alle richieste finora pervenute in merito alla gara in oggetto, con la precisazione che verranno fornite le risposte esclusivamente ai quesiti che trovano riscontro nella documentazione di gara. Non verranno fornite le risposte volte ad integrare la documentazione di gara, oppure riferite a problematiche di carattere generale, relative all’applicazione della normativa vigente, che non riguardano la specificità dell’appalto.

In ogni caso, si raccomanda agli aspiranti concorrenti di leggere attentamente le norme procedurali della gara e di attenersi scrupolosamente a quanto definito nella relativa documentazione.

Entro brevissimo tempo verrà pubblicata una seconda batteria di risposte ai quesiti.

1) Riferimento Allegato n.2 – Capitolato tecnico – Punto 1.2 lettera b) Prodotto porzionato in classe o in istituto:

- Si chiede se il personale contrattualizzato dall’aggiudicatario per effettuare la porzionatura dei prodotti può essere costituito da personale ata e/o insegnanti. Si ricorda che nella convenzione tipo da stipulare con le scuole, modificabile solo dal RUP è previsto *“che il personale incaricato dovrà: 3) collaborare con il personale direttamente incaricato dall’aggiudicatario per lo svolgimento delle spremiture di agrumi o altra manipolazione prevista nel bando. Anche in questo caso la collaborazione del personale scolastico dovrà limitarsi a tutte quelle operazioni che non comportano un contatto diretto con il prodotto somministrato”*.
- Nel caso di risposta affermativa che giustificativo contrattuale è necessario predisporre in fase di verifica e rendicontazione?
- Per i prodotti Mele o Pere presentati puliti e consumabili è necessaria la sbucciatura o è possibile prevedere solo la porzionatura a spicchi?

RISPOSTA: il personale ata e/o insegnante può essere specificatamente contrattualizzato per l’attività di porzionatura in classe, attraverso le modalità consentite dalla legge. La documentazione a comprova, diversa dalla Convenzione tipo di cui al punto 2.1 del capitolato tecnico, dovrà essere consegnata all’Organismo pagatore al fine del rimborso. Al punto 2.1 del capitolato tecnico, sono declinate, invece, le attività che sono in capo al personale scolastico e che si traducono nella Convenzione tipo. Per i prodotti mele o pere è prevista la sola porzionatura a spicchi.

2) Riferimento Allegato n.2 – Capitolato tecnico – Punto 1.2 lettera d) Prodotto spremuto o centrifugato: Le operazioni di spremitura e/o centrifugazione dei prodotti possono essere effettuate da personale ata e/o insegnanti?

RISPOSTA : No

- 3) Spremiagrumi automatiche professionali, con capacità di spremitura di circa 13 arance intere al minuto, dotate di cassetto estraibile raccogli bucce, con prezzi di listino superiori ai 1.500,00 euro cadauna, pur essendo di materiale plastico sono considerate uno strumento adeguato?

RISPOSTA : Si

- 4) Riferimento Allegato n.2 – Capitolato tecnico – Punto 1.3 lettera b): *il programma di distribuzione deve prevedere almeno 4 (quattro) somministrazioni per mese per alunno, a cadenza settimanale (ovvero 1 (una) somministrazione per ciascuna settimana in qualsiasi giorno della stessa) per i mesi da Dicembre compreso a Maggio compreso. Il numero massimo di distribuzioni per mese è pari a 6 (sei), tranne che nei mesi di Novembre e Giugno il cui numero massimo di distribuzioni è pari a 2 (due):*

Si chiede se sia possibile in fase di programmazione delle distribuzioni prevedere alcune settimane senza consegne (in particolar modo per quelle dove sono presenti festività) al fine di consentire all'aggiudicatario la possibilità di effettuare recuperi o riprogrammazioni delle distribuzioni per mancate comunicazioni di chiusura da parte delle scuole, per gite, patroni, maltempo, ecc.?

RISPOSTA: l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del minimo di 4 distribuzioni mensili, a cadenza settimanale, ovvero una a settimana.

- 5) Riferimento Allegato n.2 – Capitolato tecnico – Punto 1.3 lettera b) – Tabella 3.1.1 – Tabella 3.1.2 – Tabella 3.5: Nei riferimenti sopra indicati, si legano in maniera fissa le distribuzioni ai mesi. Si evidenzia però che nella programmazione delle distribuzioni le settimane non coincidono esattamente con i fine mese e pertanto può capitare che un prodotto ricada come distribuzione per una parte in un mese e per una parte in un altro.

Come devono essere compilati i prospetti in questione?

Se si ipotizzano ad esempio le seguenti consegne:

Settimana dal 16/11 al 21/11 Pere

Settimana dal 23/11 al 28/11 Mele

Settimana dal 30/11 al 05/12 Pere

Come devono essere riportate nei prospetti di cui sopra?

Considerando che solo il lunedì ricade in novembre e quindi solo una parte delle scuole riceverebbe la consegna del prodotto previsto si rispetta comunque l'indicazione delle 2 consegne massime "previste" per il mese di novembre?

RISPOSTA L'indicazione delle due consegne può dirsi rispettata prevedendo una consegna nella settimana che va dal 16/11 al 21/11 ed una consegna nella settimana che va dal 23/11 al 28/11, nel rispetto della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli

- 6) Riferimento Allegato n.2 – Capitolato tecnico – Punto 1.4 prospetto 5): *La consegna di prodotti afferenti alle seguenti specie:*

Prospetto 5

ACTINIDIA (KIWI) – ANGURIA - ARANCIO – CLEMENTINE - MANDARINO -
MELE – PERE
- PESCHE, PERCOCHE E NETTARINE – SUSINE – CAROTE – FINOCCHIO -
SEDANO

può avvenire il giorno antecedente la somministrazione solamente in presenza d in presenza di un accordo esplicito con l'Istituto scolastico.

Si chiede l'inserimento così come previsto anche nei precedenti bandi di gara di ALBICOCCA e CILIEGIA tra i prodotti per i quali è prevista la consegna il giorno precedente al consumo. Per tali prodotti non è necessario il mantenimento della catena del freddo se il consumo avviene il giorno successivo alla consegna. Inoltre in virtù della stagionalità prevista dal bando sarebbe estremamente difficile diversamente ipotizzare più consegne per questi prodotti, che oltretutto risultano essere tra i più graditi dagli alunni.

RISPOSTA: E' possibile, previo accordo con l'Istituto scolastico consegnare il giorno precedente e secondo le prescrizioni descritte solamente i prodotti ortofrutticoli indicati nel prospetto 5.

- 7) Riferimento Allegato n.2 – Capitolato tecnico – Punto 1.5 prospetto 6): Per le susine sono previsti i mesi di maggio e giugno come periodo vincolante per la distribuzione. Si comunica che non è possibile prevedere consegne in tali mesi per mancanza di prodotto di origine europea. Se si ritiene si può prevedere la consegna in novembre.

RISPOSTA : in novembre le susine non sono consentite.

- 8) Riferimento Allegato n.2 – Capitolato tecnico – Punto 2 punto 1): *proponendo la stipula della Convenzione tipo di cui all'Allegato 7.* Partendo dal presupposto che la scuola è un luogo strategico nel quale sviluppare una corretta educazione alimentare e che la figura dell' insegnante assume un ruolo basilare nella formazione degli alunni e nel corretto coinvolgimento delle famiglie nella valorizzazione del progetto in questione si chiede di specificare se la stipula della convenzione da parte della scuola è obbligatoria così come avvenuto negli anni passati?.

RISPOSTA: La stipula della convenzione è obbligatoria.

- 9) Riferimento Allegato n.2 – Capitolato tecnico – Punto 2 punto 5): *per il tramite del Responsabile d'Istituto portare a conoscenza degli Istituti scolastici la proposta attuativa dell'offerta tecnica oggetto di aggiudicazione, il relativo preventivo programma di distribuzione (calendario delle consegne; elenco dei prodotti e referenze tipologiche; misure accompagnatorie da realizzare,...), fornendo con idoneo anticipo, e comunque non oltre 10 giorni antecedenti la 1° distribuzione, il relativo calendario definitivo;* Si chiede di equiparare il termine dei 10 giorni ai 3 previsti dall'allegato 6 "Contratto tipo" art.4 punto 5 inerenti alla trasmissione dei calendari provvisori agli enti preposti. Inoltre anche in questo caso il calendario non può assumere carattere definitivo ma provvisorio con eventuali riconferme scritte settimanali.

RISPOSTA : relativamente alla 1° distribuzione il calendario deve essere trasmesso 10 giorni ante.

10) Riferimento Allegato n.3 – Dichiarazione di offerta tecnica ed “offerta tecnica” – Sezione Prima –lettera e.: *Quantità (espressa in kg) per ogni singola tipologia di prodotto ortofrutticolo offerto, compreso i prodotti occorrenti per spremute, centrifughe ed estratti. Nel caso di mousse (purea di frutta al 100%) e succo di frutta 100% è necessario indicare il peso complessivo previsto nell’offerta;* Si chiede, nel caso dei succhi, che prevedono una porzione minima non inferiore a 125 ml, se la quantità totale da esprimere debba essere espressa in ml e non in kg. come richiesto.

RISPOSTA: si può esprimere nei due modi.

11) Riferimento Allegato n.3 – Dichiarazione di offerta tecnica ed “offerta tecnica” – Sezione Terza –lettera b.: Le schede tecniche dei prodotti offerti fanno parte della relazione tecnica e quindi sono comprese all’interno delle 50 pagine indicate come termine massimo? Al fine di utilizzare al meglio lo spazio a disposizione si chiede se per tali schede è possibile evitare le indicazioni inerenti al carattere, alla sua dimensione e all’interlinea. E’ altresì possibile allegarle come immagine?

RISPOSTA: le schede non rientrano nelle 50 pagine e possono essere allegate immagini.

12) Riferimento Allegato n.5 – Criteri di attribuzione dei punteggi – Punto 1.1 prospetto 5: Si evidenzia che nel prospetto in questione manca il coefficiente relativo alle mousse e ai succhi di frutta. Visto che il coefficiente della tabella serve da moltiplicatore per la somma delle tabelle 3 e 4 si fa presente che se manca il valore o questo è uguale a zero la somma finale è uguale a zero annullando pertanto i punteggi maturati nelle predette tabelle 3 e 4. Si chiede pertanto di indicare il coefficiente relativo a mousse e succhi.

RISPOSTA: il coefficiente delle mousse (purea) e dei succhi non è indicato in quanto le modalità distributive si riferiscono ai prodotti ortofrutticoli non trasformati, per semplicità si può affermare che il coefficiente da attribuire ai prodotti trasformati, ai fini dell’assegnazione del punteggio è 1 (uno)

13) Riferimento Allegato 2 – Capitolato Tecnico –prg. 3 pag. 15-16 Le misure di accompagnamento:

MISURA 1 ORGANIZZAZIONE DI VISITE A FATTORIE/MASSERIE DIDATTICHE

La gara cita relativamente ai vincoli per predisporre il progetto: “ *iv. il momento di consumo collettivo di prodotti ortofrutticoli. È valutata positivamente la distribuzione di prodotti ortofrutticoli del territorio, provenienti da acquisto locale, mercato locale, filiera corta nonché di prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M 17 giugno 2015 “Quindicesima revisione dell’elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali” (Suppl. Ord. n. 43 - Gazzetta Ufficiale n. 168 del 22 luglio 2015).*”. A tal proposito si chiede: Visto e considerato che le fattorie didattiche sono espressione diretta e concreta del territorio in cui ubicate anche a livello di produzione agricola, il consumo di prodotti ortofrutticoli della stessa fattoria didattica dove viene effettuata la visita è considerato positivamente e quindi i prodotti ortofrutticoli di produzione propria della fattoria sono equiparabili a prodotti ortofrutticoli del territorio, provenienti da acquisto locale, mercato locale, filiera corta così come definito nella gara?

RISPOSTA: Sì

- 14) Se sì, al fine di tracciare l'avvenuto consumo di prodotti ortofrutticoli del territorio di produzione della fattoria stessa è valida un'autodichiarazione della stessa azienda in merito ai prodotti consumati in sostituzione del D.d.T?

RISPOSTA: la documentazione comprovante tale eventualità dovrà essere in linea con le disposizioni di legge.

- 15) Riferimento Allegato 2 – Capitolato Tecnico –prg. 3 pag. 15-16 Le misure di accompagnamento:

MISURA 3 ORGANIZZAZIONE DI VISITE AZIENDE AGRICOLE E/O MAGAZZINI DI CERNITA E/O CONDIZIONAMENTO DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI OGGETTO DI DISTRIBUZIONE

La gara cita relativamente ai vincoli per predisporre il progetto: “ *iv. il momento di consumo collettivo di prodotti ortofrutticoli. È valutata positivamente la distribuzione di prodotti ortofrutticoli del territorio, provenienti da acquisto locale, mercato locale, filiera corta nonché di prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M 17 giugno 2015 “Quindicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali” (Suppl. Ord. n. 43 - Gazzetta Ufficiale n. 168 del 22 luglio 2015).*” A tal proposito si chiede: Il consumo di prodotti ortofrutticoli della stessa azienda agricola dove viene effettuata la visita è considerato positivamente e quindi i prodotti ortofrutticoli di produzione propria della stessa azienda sono equiparabili a prodotti ortofrutticoli del territorio, provenienti da acquisto locale, mercato locale, filiera corta così come definito nella gara? **RISPOSTA:** Sì

- 16) Se sì, al fine di tracciare l'avvenuto consumo di prodotti ortofrutticoli del territorio di produzione della azienda agricola stessa è valida un'autodichiarazione della stessa azienda in merito ai prodotti consumati in sostituzione del D.d.T?

RISPOSTA: la documentazione comprovante tale eventualità dovrà essere in linea con le disposizioni di legge.

- 17) Allegato 5 – Criteri di attribuzione dei punteggi - Pag. 3, Prospetto 5 - coefficienti valoriali delle tipologie di prodotto/ modalità distributive: all'interno del suddetto prospetto sono riportati unicamente i coefficienti valoriali di ponderazione attribuiti alle potenziali modalità distributive dei prodotti delle sezioni del prospetto 3 dell'allegato 5 a pag. 2: *Prodotti Frutticoli, Prodotti Orticoli*. Si chiede di specificare se il mancato riferimento, all'interno del suddetto Prospetto 5, dei Prodotti Ortofrutticoli Trasformati sia un refuso? Si chiede, in caso di risposta affermativa, di specificare il coefficiente valoriale di ponderazione dei Prodotti Ortofrutticoli Trasformati.

RISPOSTA: cfr. risposta n. 12

- 18) Allegato 2 – Capitolato Tecnico – Pag. 12, Punto 1.7 Confezionamento ed imballaggi: nel penultimo capoverso del punto 1.7 è riportato: “L'aggiudicatario della gara ha l'obbligo del ritiro e relativo smaltimento, omissis, dell'imballaggio primario utilizzato per la

distribuzione”. Si chiede di specificare se il riferimento all’imballo primario anziché secondario sia un rifiuto.

RISPOSTA: Non è un rifiuto.

- 19) Disciplinare di Gara – Pag. 27, Art. 11 – Contenuto della Busta “B” – Offerta Tecnica: in tale articolo è riportato che l’offerta tecnica deve essere contenuta in 50 pagine. Si chiede di specificare se nelle 50 pagine sono incluse anche le schede tecniche dei prodotti e eventuali immagini accessorie esplicative. Si chiede di specificare tutta la tipologia di documentazione inseribile in allegato.

RISPOSTA: cfr. risposta n. 11

- 20) Allegato 2 – Capitolato Tecnico – Pag. 9, Punto 1.4 La consegna del prodotto: nel prospetto 5 sono inseriti i prodotti per i quali la consegna “può avvenire il giorno antecedente la somministrazione” a condizione che sussistano determinati requisiti e accordi con l’istituto scolastico. Si chiede di specificare se, in occasione della consegna di prodotto da consumarsi il giorno successivo allo scarico, sia possibile consegnare un prodotto per consumo nel giorno di scarico, rendendo esplicita quindi la possibilità di consegnare due prodotti a scarico, uno per consumo odierno e uno per consumo il giorno successivo alla consegna.

RISPOSTA: si è consentito nel rispetto delle condizioni indicate nel Capitolato Tecnico.

- 21) Disciplinare di Gara – Pag. 10, Art. 7 Requisiti per la partecipazione alla gara, lettera c) requisiti di idoneità professionale e capacità tecnico-organizzativa: nel punto 7.8 è riportato che il soggetto proponente deve aver realizzato forniture di prodotti frutticoli e orticoli per conto di una Pubblica Amministrazione per un importo complessivo pari o superiore al 50% del valore dell’importo a base d’asta del lotto cui si partecipa. È riportato inoltre che se l’offerente è una RTI ciascun mandante deve possedere, a pena esclusione, anche in misura limitata, una percentuale di requisito. Si chiede di specificare se il possesso del requisito è comprovabile ed accettato nelle seguenti casistiche: a) Partner di RTI che ha come committente Pubblica Amministrazione; b) Fornitore diretto di RTI che ha come committente Pubblica Amministrazione; c) Fornitore di RTI contrattualizzato e rendicontato, con sub-contratto depositato (no subappalto) presso la P.A. che è la committente della RTI.

RISPOSTA: : Il possesso del requisito è comprovato nel caso in cui il mandante si sia aggiudicato in RTI un appalto con la Pubblica Amministrazione.

- 22) Allegato 6 Contratto Tipo e Modello Fidejussioni, Art. 5 Pag. 5.a - Manuale di Applicazione delle Sanzioni e delle Penali Contrattuali, Pag 16 art. 4.1: all’interno del contratto tipo alla lettera k) a pag. 5 vengono citate “*le modalità di esecuzione delle spremute/centrifughe previste nel Bando di Gara (un addetto ogni 150 alunni con tolleranza del 10%)*”. All’interno del manuale delle sanzioni viene riportata la tipologia di sanzione in caso di “*Assenza dell’addetto all’esecuzione delle spremute/centrifughe*” “*secondo le modalità previste nel Bando di Gara (un addetto ogni 250 alunni con tolleranza del 10%)*”. Tali numeri, per di più contraddittori, di soglia minima non sono riportati nel capitolato tecnico né in altro documento del bando di gara. Si chiede di specificare se trattasi di un rifiuto. Se no, si chiede di quantificare una soglia minima di alunni per addetto. Si chiede inoltre di considerare una maggiore percentuale di tolleranza.

RISPOSTA: rifiuto. 1 addetto ogni 250 alunni, tolleranza 10%

23) Allegato 2 – Capitolato Tecnico – Pag. 14, Punto 2.1 La distribuzione assistita: preso atto che per distribuzione assistita si intende l'insieme delle attività di distribuzione dei prodotti e di assistenza al consumo fornita all'alunno nel momento della somministrazione del prodotto, in qualsiasi modalità distributiva (cap. tec. Pag. 4, punto 1.2), si chiede di specificare la possibilità, concordata con l'istituto scolastico, di far svolgere l'intero ammontare delle distribuzioni al personale scolastico. Viceversa si chiede anche di specificare la possibilità, concordata con l'istituto scolastico, di far svolgere l'intero ammontare delle distribuzioni a personale esterno alla scuola.

RISPOSTA: la distribuzione assistita di cui al Capitolato Tecnico – Pag. 14, Punto 2.1 viene regolata da apposita Convenzione che prevede un riconoscimento di minimo 2 euro a bambino e non può essere eseguita da personale esterno alla scuola.

24) Disciplinare di Gara – Pag. 5 Tabella 1: Il CIG del LOTTO 7: 636760460B riportato nella tabella 1 del disciplinare è diverso da quello riportato nel portale MIPAAF e nel Bando (636760490B) . Si chiede di precisare quale sia quello corretto.

RISPOSTA: Il CIG del LOTTO 7 è 636760490B.

25) Allegato 6 - Contratto tipo e Modello fideiussioni, Pag. 3 Punto 5. Capitolato Tecnico – Pag. 14 Punto 5: il punto 5 a pag. 3 del contratto tipo riporta che 3 (tre) giorni prima dell'inizio del programma l'aggiudicatario deve *“trasmettere all'autorità nazionale competente un calendario provvisorio delle distribuzioni previste e delle misure di accompagnamento offerte”*. A pag. 145 del capitolato tecnico è riportato che l'aggiudicatario deve trasmettere agli istituti scolastici *“la proposta attuativa dell'offerta tecnica oggetto di aggiudicazione, il relativo preventivo programma di distribuzione (calendario delle consegne; elenco dei prodotti e referenze tipologiche; misure accompagnatorie da realizzare,...)”* *“non oltre 10 giorni antecedenti la 1° distribuzione”*. Si richiede a tal proposito di tenere conto che mentre è possibile stabilire un calendario generale delle distribuzioni che vedono coinvolti il 100% dei plessi, è alquanto difficile programmare l'intero calendario delle misure d'accompagnamento visto che ogni attività deve essere previamente concordata (in alcuni casi anche con soggetti esterni come agenzie di trasporti, fattorie didattiche, ecc...) e prevede un'adesione timbrata e firmata del Dirigente Scolastico. Si chiede pertanto una diversificazione degli obblighi in merito all'invio dei due calendari. Con specifico riguardo, alle misure d'accompagnamento, si chiede, se possibile, inviare un calendario provvisorio con il periodo completo di attività e con una parte dei plessi che svolgeranno le varie misure.

RISPOSTA: il termini per la presentazione dei calendari sono definiti nel Capitolato Tecnico.

26) INFORMAZIONE SUI LOTTI 3, 4 e 7. Rif. Bando di Gara – Allegato B-Informazione sui lotti - pag. 17,18,21 e Disciplinare di Gara- pag. 5. Nel Bando di Gara a pag. 17 si riporta il CIG del Lotto 3 che risulta differente rispetto quello indicato nel Disciplinare di Gara. In particolare l'ultima cifra è uno “0” o una “O”?

RISPOSTA: è uno zero – “0”.

27) Nel Bando di Gara a pag. 18 si riportano le Regioni di cui è composto il Lotto 4 che risultano differenti rispetto quelle indicate nel Disciplinare di Gara. In particolare il Friuli V.G. fa parte del lotto 4? .

RISPOSTA:SI

28) Nel Bando di Gara a pag. 21 si riporta il CIG del Lotto 7 che risulta differente rispetto quello indicato nel Disciplinare di Gara. In particolare la terzultima cifra è “9” o “6”?

RISPOSTA: cfr. risposta n. 24.

29) PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI PORZIONATI IN CLASSE. *Rif. Allegato 2 – Capitolato tecnico – 1.2 Le modalità distributive – pag. 4- punto b).* Il personale scolastico può essere incaricato e contrattualizzato dall’aggiudicatario per la sbucciatura ed il taglio del prodotto “porzionato in classe”? In caso affermativo come si concilia con la “Convenzione tipo con le scuole” (Allegato 7)?

RISPOSTA: può essere contrattualizzato nelle modalità previste dalla legge ma tale contrattualizzazione esula dalla Convenzione tipo.

30) PERSONALE INCARICATO PER LA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI DISTRIBUITI IN MODALITA’ SPREMUTE, CENTRIFUGATI ED ESTRATTI .*Rif. Allegato 7 – Convenzione tipo con le scuole – Art. 5– pag. 4- punto b).* Il personale scolastico può essere incaricato e contrattualizzato dall’aggiudicatario per la lavorazione dei prodotti distribuiti in modalità spremute, centrifugati ed estratti?

RISPOSTA: cfr. risposta n. 2.

31) RIPETIZIONE CONSECUTIVA SPECIE ORTOFRUTTICOLE.*Rif. Allegato 2 – Capitolato tecnico – 1.3 Il programma di distribuzione – pag. 7- punto e).* I prodotti spremuti, centrifugati ed estratti appartenenti alle classi B e D, sono conteggiabili ai fini delle ripetizioni consecutive?

RISPOSTA: No

32) Le distribuzioni composte da più specie, appartenenti alle classi B e D (es: centrifuga composta da più frutti), sono conteggiabili ai fini delle ripetizioni consecutive?

RISPOSTA: No

33) MODALITA’ DI REDAZIONE DELL’OFFERTA. *Rif. Allegato 3 – Dichiarazione di offerta tecnica ed “offerta tecnica” – Schema da adottare per la redazione dell’Offerta tecnica– pag. 2- punto C.* E’ possibile inserire nell’offerta tecnica delle immagini?

RISPOSTA: Si

34) E’ possibile copiare le tabelle relative ai prodotti oggetto di distribuzione come immagine e pertanto non rispettare il carattere Time New Roman di dimensione 12pt e interlinea 1,5?

RISPOSTA : cfr. risposta n. 11.

35) In caso di risposta affermativa ai quesiti, la relazione deve essere comunque contenuta entro le 50 pagine?

RISPOSTA: cfr. risposta n. 11.

36) MODALITA’ DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI PER PRODOTTI TRASFORMATI.*Rif. Allegato 5 – Criteri di attribuzione dei punteggi – 1.1 Fornitura e*

della distribuzione dei prodotti – pag. 3- punto 2) Quale coefficiente moltiplicativo vettoriale bisogna inserire per il calcolo del punteggio dei prodotti trasformati? Nel prospetto 5 non è indicato alcun valore.

RISPOSTA: cfr. risposta n. 12.

37) Allegato n.2 – Capitolato tecnico – Punto 1.2 lettera e) succo estratto da frutta e/o verdura. Si chiede se le caratteristiche minime previste per gli strumenti meccanici per l'esecuzione degli estratti, sono tutte vincolanti in quanto non abbiamo trovato in commercio macchine provviste di "lame" ed inoltre la "coclea" è in materiale plastico e non inox.

RISPOSTA : no non è vincolante purchè i macchinari siano professionali e non casalinghi.

38) Allegato n.2 – Capitolato tecnico – Punto 1.4 Prospetto 5. Non prevede la consegna delle specie kaki, albicocca e ciliegia il giorno antecedente la somministrazione. Si chiede se trattasi di errore in quanto la specie kaki del tipo "kaki mela" come ad esempio la varietà rojo brillante ha le medesime caratteristiche di conservazione della mela; le specie albicocca e ciliegia di tutte le varietà disponibili non hanno un periodo di shelf life di almeno qualche giorno. Si fa presente che i bandi precedenti prevedevano la distribuzione di kaki, ciliegie e albicocche il giorno seguente alla consegna.

RISPOSTA: kaki, albicocca e ciliegia non possono essere consegnati il giorno antecedente la somministrazione.

39) Allegato n.2 – Capitolato tecnico – Punto 1.5 Prospetto 6. Il presente prospetto non prevede la distribuzione delle susine nei mesi di novembre e dicembre ma solo nei mesi di maggio e giugno. Si fa presente che questa specie è disponibile e di buona qualità (cv. Angeleno) fino a gennaio, ma che invece non è disponibile nel mese di maggio in quanto il primo prodotto disponibile si ha ai primi di giugno, di origine spagnola, e quindi non in tempo utile per la distribuzione alle scuole. Questo rende impossibile la distribuzione di questa specie. Si chiede quindi la possibilità di distribuirla anche nei mesi di novembre e dicembre.

RISPOSTA : cfr risposta n. 7.

40) Allegato n.2 – Capitolato tecnico – Tabella 3.1.1 – Tabella 3.1.2 – Tabella 3.4. L'esecuzione di ogni singolo servizio di Spremuta/centrifugato o estratto e porzionato in classe presso i plessi scolastici, viene eseguito sfruttando tutto il periodo previsto dalla stagionalità della specie in oggetto; ad esempio le arance hanno una stagionalità di 6 mesi e quindi la programmazione delle spremute interesserà ogni mese circa 1/6 del totale dei plessi totali del lotto. Si chiede come devono essere espressi questi servizi nella compilazione delle tabelle in oggetto.

RISPOSTA: le tabelle devono essere compilate secondo le prescrizioni del Capitolato Tecnico.

41) Allegato n.2 – Capitolato tecnico – Tabella 3.1.1 – Tabella 3.1.2 – Tabella 3.4 – schede prodotto. Vista la dimensione e la complessità di queste tabelle si chiede che queste possano essere inserite nell'offerta tecnica come immagine o comunque compilate in deroga al cap. 11 del Disciplinare di Gara che prevede la compilazione in carattere Times New Roman 12 pt ed interlinea 1,5.

RISPOSTA: è possibile.

42) Allegato n.1 – Manuale di applicazione delle Sanzioni e delle Penali contrattuali – Punto 4.1 mancata esecuzione del servizio di consegna e di distribuzione assistita – assenza dell’addetto all’esecuzione delle spremute/centrifughe. Si chiede conferma in merito alla necessità della presenza di almeno 1 operatore ogni 250 alunni con tolleranza del 10% e non di almeno 1 operatore ogni 150 alunni con tolleranza del 10% come indicato nel Contratto tipo – Punto 5 - par. k (pag. 8).

RISPOSTA: cfr. risposta n. 22

43) Allegato n.2 – Capitolato tecnico – Punto 1.2 Prospetto 2. Non prevede la somministrazione della specie loto (kaki) con modalità distributiva “tal quale intero”. Si chiede se trattasi di errore in quanto la specie kaki del tipo “kaki mela” come ad esempio la varietà rojo brillante ha la buccia e la polpa simili alla mela ed inoltre non presenta logge seminali coriacee, risultando quindi di consumo più agevole della mela. Si fa presente che i bandi precedenti prevedevano la distribuzione di questa specie come Tal Quale.

RISPOSTA: la distribuzione del loto (Kaki) tal quale non è prevista.

44) Lotto 3 sulla pagina della pubblicazione del bando dal sito del Mipaaf, elenco CIG della documentazione di gara compare il n. identificativo 63675951A0 così come nel bando di gara, allegato B informazioni sui lotti, pagina 17, punto 1 - breve descrizione - lotto n.3 - Veneto e Trentino Alto Adige, compare n.identificativo CIG 63675951A0 (zero). Mentre nel disciplinare di gara sezione 3, tabella 1, pag.5 è indicato n. CIG 63675951AO (o maiuscolo”).

RISPOSTA: è uno zero “0”

45) Lotto 7 sulla pagina della pubblicazione del bando dal sito del Mipaaf, elenco CIG della documentazione di gara compare il n. identificativo 636760490B così come nel bando di gara, allegato B informazioni sui lotti, pagina 21, punto 1 - breve descrizione - lotto 7 - Puglia e Basilicata, compare n.identificativo CIG 636760490B mentre nel pdf disciplinare di gara sezione 3, tabella 1, pag.5 è indicato n. CIG 636760460B.

RISPOSTA: cfr risposta n. 24

46) Capitolato tecnico - § 1.2 b) e prospetto 2. In relazione all’attività di porzionatura, si chiede di precisare quali dei prodotti per cui è ammissibile la porzionatura (prospetto 2) siano da sbucciare .

RISPOSTA: possono non essere sbucciati la mela e la pera, gli altri prodotti sono da sbucciare.

47) Capitolato tecnico – pagina 6 punto b) In relazione al vincolo della distribuzione settimanale definito nel Capitolato Tecnico a pagina 6, punto b), dato che le settimane sono spesso spezzate da festività (anche decise da ciascun plesso), e da altri eventi non dipendenti dalla volontà dell’aggiudicatario, se l’aggiudicatario definisce insieme a ciascun plesso il giorno di consegna settimanale, e se, eccezionalmente, il giorno di consegna fissato cade in un giorno di festività o comunque in un giorno di chiusura del plesso non comunicato

all'aggiudicatario, e se la consegna è recuperata, in accordo col plesso, in un altro giorno anche di una settimana successiva, e se si rispettano i vincoli del numero minimo e del numero massimo di distribuzioni per mese, si chiede se il requisito della "cadenza settimanale (ovvero 1 (una) somministrazione per ciascuna settimana in qualsiasi giorno della stessa) per i mesi da Dicembre compreso a Maggio compreso" possa considerarsi rispettato.

RISPOSTA: In tal caso il requisito non può considerarsi rispettato

48) Capitolato tecnico – pagina 11. Considerato che con la melannurca tipicamente non è possibile ottenere una porzione monofrutto da 160 g, si chiede se la porzione può essere plurifrutto.

RISPOSTA: Si

49) Capitolato tecnico – pagina 13 – punto 1.9). In relazione all'uso del logo da parte dei partecipanti al programma, si chiede se anche un eventuale fornitore di frutta dell'aggiudicatario possa essere considerato partecipante e, perciò, usare i loghi sulle confezioni.

RISPOSTA: no

50) Criteri di valutazione – Prospetto 5. Non è indicato il coefficiente valoriale delle tipologie "Mousse (purea) di frutta 100%" "Succhi di frutta 100%".

RISPOSTA: cfr. risposta n. 12

51) Contratto tipo – pagina 8 punto k) Versus pagina 16 Assenza dell'addetto all'esecuzione delle spremute/centrifughe. Si chiede di chiarire se gli addetti all'esecuzione di spremute e centrifughe devono essere 1 ogni 150 (con tolleranza del 10%) oppure uno ogni 250 (con tolleranza del 10%).

RISPOSTA: cfr. risposta n. 22

52) Per la porzionatura dei prodotti, l'aggiudicatario può accordarsi con il Dirigente scolastico per utilizzare personale della scuola (capitolato tecnico – paragrafo 1.2b)?.

RISPOSTA: il personale da adibire alla porzionatura deve essere contrattualizzato ai sensi della vigente normativa in materia e nel rispetto delle prescrizioni sanitarie.

53) Considerata la frequenza con la quale occorrono periodi in cui sono presenti festività (anche decise in autonomia da ciascuna scuola e, per ciò stesso, non previste dalla pianificazione delle consegne), elezioni, scioperi, gite scolastiche ed altri eventi tali per cui le scuole non risultano aperte per parte della settimana, si chiede di formulare il requisito in termini di frequenza mensile, ammettendo una tolleranza con la quale poter soddisfare i requisiti, per esempio, ammettendo che le 4/6/2 (a seconda dei mesi) consegne possano essere soddisfatte per il 95% (o simili) dei plessi, fermo restando il numero massimo di 6 (Capitolato tecnico – pagina 6 punto b).

RISPOSTA: il numero minimo e massimo di distribuzioni è fissato nel capitolato Tecnico.

54) “Nella programmazione delle distribuzioni è obbligatorio inserire almeno 1 spremuta e 1 centrifugato o 1 estratto”. L’estratto deve intendersi in alternativa solo al centrifugato, oppure anche alla spremuta? (capitolato tecnico – prospetto 3).

RISPOSTA: in alternativa al centrifugato.

55) “L’aggiudicatario della gara ha l’obbligo del ritiro e relativo smaltimento, nei modi prescritti dalla vigente normativa, dell’imballaggio **primario** utilizzato per la distribuzione”. Si chiede di confermare che il testo contiene un refuso e che il requisito del ritiro riguarda gli imballi secondari, come risulta da altri passi della documentazione di bando (convenzione con le scuole, ecc..) (Capitolato tecnico – pagina 12).

RISPOSTA: l’aggiudicatario è tenuto al ritiro degli imballi primari nonché di tutti gli imballi che non vengono smaltiti dall’Istituto scolastico perché non regolamentati in Convenzione.

56) Il consumo collettivo di prodotti ortofrutticoli durante il frutta-day si deve considerare facoltativo (capitolato tecnico, pagina 19 – punto 3.2: “**Potrà essere altresì previsto ...**”), oppure necessario (capitolato tecnico, pag. 15 e pag. 16 punto iv: “L’offerta tecnica **dovrà contenere [...] i seguenti elementi: [...] iv) il momento di consumo collettivo di prodotti ortofrutticoli [...]**”). (Capitolato tecnico – pagina 19 punto 3.2 e pagina 16 punto iv).

RISPOSTA: il consumo collettivo è obbligatorio nelle misure di accompagnamento.

57) Il punteggio relativo ai sistemi di qualità certificati è applicabile anche ai prodotti ortofrutticoli trasformati (mousse e succhi)? (Criteri di valutazione – prospetto 4).

RISPOSTA: cfr. risposta n. 12

58) Si chiede di confermare che il coefficiente di classe valoriale per mousse e succhi di frutta è 0,8, **indipendentemente** dalla specie ortofrutticola utilizzata. (Criteri di valutazione – prospetto 3).

RISPOSTA: si conferma che il coefficiente è indipendente dalla specie utilizzata

59) Si chiede di confermare che nelle 50 pagine max dell’offerta tecnica sono **esclusi** gli allegati (quali le schede tecniche dei prodotti).(Schema di offerta tecnica – pagina 2).

RISPOSTA: cfr. risposta n. 11

60) Si chiede di confermare che il per il succo di frutta al 100% è possibile esprimere la fornitura complessiva in litri, conformemente all’unità di misura della porzione minima. (Schema di offerta tecnica – pagina 2 – Sezione prima - punto e).

RISPOSTA: cfr risposta n. 10

61) PAGINA 26 COMMA D) DICHIARAZIONE FIDEJUSSORE: L’impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione, fidejussione definitiva, indicata nella fidejussione per la partecipazione alla gara, può sostituire impegno a rilasciare fidejussione definitiva con altra polizza?

RISPOSTA: si, se rilasciata da stessa società

62) PAGINA 28 PARAGRAFO 11: *“L’offerta dovrà presentare... anche mediante un cronoprogramma...”*. Il cronoprogramma è indicativo o vincolante per le attività che l’aggiudicatario andrà a svolgere a seguito di aggiudicazione?

RISPOSTA: vincolante.

63) PAGINA 31 PUNTI 1) E 2): I requisiti indicati ai punti 1 e 2 devono essere solo autocertificati o autocertificati con allegata la relativa documentazione?

RISPOSTA: autocertificati.

64) PAGINA 4 punto 1.2 . a) : *“La sbucciatura degli agrumi può essere effettuata direttamente dall’alunno”*. Può questa operazione far ritenere il prodotto quale porzionato in classe?

RISPOSTA: no

65) *“Prodotto porzionato in classe...e offerto agli alunni da personale a tale scopo contrattualizzato dall’aggiudicatario”*. Tale personale può essere anche l’insegnante? In tal caso, come viene contrattualizzato dall’aggiudicatario?.

RISPOSTA: cfr. risposta n. 1

66) Il prodotto porzionato in classe deve essere obbligatoriamente sbucciato? Può essere solo porzionato e non sbucciato in quanto già sanificato e pronto all’uso?

RISPOSTA: cfr risposta n. 46.

67) PAGINA 5 PROSPETTO 2: l’uva da tavola può essere porzionata in classe?

RISPOSTA: no

68) PAGINA 7 LETTERA e): *“La ripetizione consecutiva delle specie ortofrutticole appartenenti alla classe B e D sono consentite per un numero non superiore a 2 purché di varietà diversa”*. È possibile ad esempio somministrare consecutivamente arancia navel, arancia washington e una spremuta o un centrifugato o un estratto dello stesso prodotto frutticolo?.

RISPOSTA: si

69) PAGINA 8 LETTERA k): in caso di condizioni eccezionali, le variazioni delle sedi operative degli stabilimenti di lavorazione del prodotto possono essere comunicate al MIPAAF ed all’AGEA anche con un lasso di tempo inferiore ai 3 giorni lavorativi prima della consegna e comunque in tempo utile per permettere il controllo del prodotto da parte degli organismi incaricati?

RISPOSTA: no

70) PAGINA 8 LETTERA m): qualora le varianti non impattino sui requisiti che possano comportare variazioni del punteggio assegnato, bisogna comunque presentare motivata richiesta al MIPAAF e ad AGEA? Oppure no?

RISPOSTA. La richiesta motivata va presentata in ogni caso.

71) PAGINA 9: il prospetto 5 indica i prodotti la cui consegna può avvenire il giorno antecedente la somministrazione. Possono in tali prodotti rientrare il melone e l'uva da tavola?

RISPOSTA no

72) PAGINA 11 punto 1.7 LETTERA b): Per la confezione pluriporzione può usarsi, in sostituzione della cassetta di cartone, la rete biodegradabile?

RISPOSTA no

73) PAGINA 15 PARAGRAFO 3: “Le misure di accompagnamento realizzabili sono le seguenti...”; LETTERA a) “realizzazione obbligatoria di tutte le misure”. Trattasi quindi di misure realizzabili e non obbligatorie o di misure obbligatorie e da realizzare?

RISPOSTA: le misure obbligatorie sono indicate nel prospetto 7.

74) PAGINA 19 PARAGRAFO 3.2 MISURA 2: cosa si intende per “favorire il dialogo fra genitori ed insegnanti”? Su quali tematiche?

RISPOSTA: sulle tematiche della corretta alimentazione

75) PAGINA 3 PROSPETTO 5: Quale è il coefficiente valoriale delle tipologie di prodotto/modalità distributive da applicare ai prodotti ortofruttili trasformati (mousse, purea, succhi di frutta)?

RISPOSTA: cfr. risposta n. 12.

76) PAGINA 8 punto 5 “Applicazione delle sanzioni e delle penali contrattuali” 5.a) lett. K): così è riportato “Assenza dell’addetto all’esecuzione delle spremute/centrifughe e/o accertamento che l’esecuzione non è stata effettuata secondo le modalità previste nel Bando di Gara (un addetto ogni 150 alunni con tolleranza al 10%): sono considerati ai fini del calcolo della penale tutti i quantitativi di prodotto consegnati nella data dell’accertamento dell’irregolarità.” considerato che nel Bando di Gara ed in tutti gli allegati ivi richiamati, non è prevista alcuna normativa in ordine alla presenza di addetti ogni numero di alunni, si chiede se la prescrizione di cui all’articolo riportato solo nel contratto, sia operativa o, in realtà priva di ogni efficacia;

RISPOSTA: ai fini del calcolo della penale sono considerati tutti i quantitativi di prodotto consegnati e tenuto conto che l’allegato 6 è parte integrante del bando di gara la prescrizione è operativa.

77) In caso di risposta affermativa in ordine al punto a), si chiede di conoscere:

se il numero esatto degli addetti è di uno ogni 150 alunni, ovvero ogni 250 come diversamente riportato nel manuale delle sanzioni a pag. 16 sempre dell’allegato 6.

RISPOSTA: cfr. risposta n. 22

78) considerato che la misura di accompagnamento è formulata e valutata con riferimento al numero di alunni coinvolti, si pone il problema se è corretta l’applicazione di una penale di €1.500,00= per ogni singolo plesso/misura, anziché per il numero di alunni non asserviti da

detta misura di accompagnamento. E cosa vuol dire plesso/misura ? La penale si applica a tutti i plessi coinvolti nella misura, o una tantum per la singola misura unitariamente considerata?.

RISPOSTA: 1500/per ogni plesso/misura

79) PAGINA 4 punto 1.2 lett. c) “Prodotto IV gamma: Tali prodotti possono essere costituiti da una o più specie.....”;PAGINA 6 punto 1.3 lett. d) “Ai fini delle computo delle specie utilizzate, le porzioni di prodotti in IV Gamma dovranno essere costituiti da una sola specie”;Si chiede di conoscere se le specie utilizzate nei mix di prodotto in IV Gamma, verranno conteggiate o meno ai fini del computo delle specie utilizzate.

RISPOSTA: no

80) PAGINA 10 lett. c) punto 7.8, relativo al requisito di “*aver realizzato, dal 1° gennaio 2010 alla pubblicazione in GURI della presente gara, uno o più servizi, eseguiti per conto della P.A., consistenti nella fornitura e distribuzione di prodotti frutticoli e orticoli, per un importo complessivo o superiore al 50% del valore dell’importo a base d’asta del lotto cui si partecipa,omissis.....*”;

Si chiede di conoscere se, in casi di precedenti servizi eseguiti a favore della P.A. in forma raggruppamenti (RTI, ecc.) o consorzi:

a) i partecipanti (mandatarie e mandanti) ai predetti raggruppamenti, ovvero ai consorzi, acquisiscono il fatturato del raggruppamento o del consorzio per l’intero importo di esecuzione del servizio, o solo di quello realizzato, pro quota, nell’ambito e all’interno del RTI ?;

RISPOSTA: l’importo realizzato pro quota

81) PAGINA 27 punto 11 Contenuto della busta “B” – Modalità presentazione Offerta Tecnica.

Si chiede di conoscere se: nelle 50 (cinquanta) pagine entro cui dovrà essere contenuta l’offerta tecnica, siano ricompresi tutti gli allegati, come per esempio le schede tecniche dei prodotti ortofrutticoli, od invece esclusi;

RISPOSTA: cfr. risposta n. 11

82) l’interlinea 1,5 ed il carattere Times New Roman di dimensione 12 (dodici), da utilizzare nella redazione dell’offerta, si riferiscano anche al contenuto delle tabelle e agli allegati, ovvero solo al testo;

RISPOSTA: solo al testo

83) quando si parla di produzione dell’offerta tecnica in tre copie cartacee, ivi incluso l’originale, in realtà si chiedono un originale e due copie ?.

RISPOSTA: 1 originale e 2 copie.