DECRETO DIRETTORIALE DEL 28 GENNAIO 2021 N. 40881, RECANTE INDIZIONE DI "*GARA COMUNITARIA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO DELLA FORNITURA E DISTRIBUZIONE DI LATTE ALIMENTARE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE ITALIANE IN ESECUZIONE DEL PROGRAMMA DESTINATO ALLE SCUOLE DENOMINATO 'LATTE NELLE SCUOLE' 2020/2021 – CUP J59C21000420006.*

Risposte alle richieste di chiarimento e/o di informazioni pervenute nelle modalità indicate al paragrafo 21 del disciplinare di gara.

16. Offerta tecnica: il file in pdf del progetto tecnico da inserire nel cd deve essere generato da scansione della copia cartacea del progetto tecnico siglato in ogni pagina e firmato in calce o deve essere un pdf nativo digitale, in altri termini la semplice trasformazione in pdf del file del progetto in word senza sottoscrizione olografa?

Come indicato al paragrafo 6 del Disciplinare di gara, il Progetto tecnico di realizzazione delle attività – così come l'intera documentazione facente parte dell'offerta tecnica – deve essere siglato in ogni sua pagina e, a pena di esclusione, firmato in calce con firma leggibile dal legale rappresentante/procuratore dell'operatore economico. Inoltre, conformemente a quanto prescritto dal paragrafo 15 del Capitolato d'oneri, l'offerta tecnica, ivi compresso il Progetto tecnico, deve essere resa in originale, in una copia cartacea, nonché su un idoneo supporto di memoria fissa (n. 2 copie di CD o DVD non riscrivibile), all'interno del quale devono essere disponibili sia la copia informatica del documento sottoscritto con firma olografa in formato .pdf sia la copia in formato accessibile (.doc .docx .xls .xlsx .ods .sxc). Pertanto, dovranno essere inseriti nel supporto di memoria fissa sia il file in formato .pdf del Progetto tecnico, generato da scansione della copia cartacea siglato in ogni pagina e firmato in calce, sia una copia dello stesso in formato accessibile (.doc .docx .xls .xlsx .ods .sxc).

◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊

17. In merito alle certificazioni di cui all'art.93, comma 7, D. Lgs 50/2016 poiché i certificati del sistema di qualità non vengono più inviati dall'ente certificatore in forma cartacea essendo documenti informatici e la copia cartacea esibita viene scaricata direttamente dal sito dell'ente certificatore dall'operatore economico, ai fini della dimostrazione del possesso della certificazione va bene la produzione della stampa del certificato con annessa dichiarazione sostitutiva di atto notorio del possesso della certificazione? In caso di risposta negativa si prega di indicare le modalità per comprovare il possesso della certificazione del sistema di qualità nel caso di specie.

Si conferma. È possibile produrre le certificazioni di qualità di cui all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016 tramite allegazione della copia scaricata dal sito dell'ente certificatore unitamente alla

dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 con cui l'operatore economico dichiara che la copia della certificazione allegata è conforme all'originale, corredata da un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore.

◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊

18. Nell'Allegato 1 - Capitolato tecnico a pagina 17, punto 8 (Le Distribuzioni), vengono indicati i minimi da distribuire, permettendo quindi al concorrente di combinare le porzioni oltre al minimo 18 (11+3+4) in modo libero. A pagina 34 si evidenzia in neretto di non aggiungere o togliere righe, poiché la tabella "tiene conto delle opzioni del bando". Si chiede quindi di precisare quale schema sia valido per la formulazione dell'offerta: a) 8 Le Distribuzioni (pagina 17) oppure b) Tabella 3 (pagina 34)?

Si precisa che entrambi gli schemi sono validi. L'indicazione presente nell'allegato 1 – Capitolato tecnico, tabella 3 pag. 34, vuole precisare che il concorrente non deve modificare la struttura della tabella per quanto concerne la suddivisione tra le varie macro categorie e le rispettive classi di prodotto.

◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊

19. A pagina 5 del capitolato tecnico è indicato che nell'offerta tecnica tra le 22 porzioni regolari obbligatorie, 11 porzioni devono essere di latte e la rimanente parte di yogurt e formaggi. A pagina 17 è indicata una ripartizione dei prodotti regolari con un numero di porzioni minime di latte pari al 50% delle 22 regolari. Si chiede di chiarire se le 11 porzioni di latte nelle regolari sono le minime e, quindi, è possibile prevedere una offerta con distribuzioni aggiuntive regolari oltre le 11 porzioni, o invece, l'offerta deve prevedere solo 11 porzioni di latte nelle regolari e quindi le 11 porzioni di latte sono vincolanti.

Le 11 porzioni di latte nelle distribuzioni regolari, pari al 50% delle stesse, indicano le porzioni minime.

◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊

20. Si chiede se è obbligatoria la fornitura di tutte le tipologie degli altri prodotti in abbinamento ai prodotti lattiero-caseari forniti nella distribuzione speciale, oppure è possibile prevedere nell'offerta una sola tipologia di "altri prodotti" in abbinamento ad ogni distribuzione di formaggio, riportando quindi in Tabella 3 "programmazione delle distribuzioni" la tipologia del prodotto offerto su ogni riga degli altri prodotti. Si riporta di seguito un esempio esplicativo:

Altri Prodotti	Tipologia di prodotto	Prodotti di Qualità	Origine Geografica
n° distribuzione	selezionare dal menu a tendina	selezionare dal menu a tendina	selezionare dal menu a tendina
frutta in guscio/ frutta fresca/ frutta disidradata	Frutta fresca	Frutta fresca DOP/IGP	Origine nazionale
frutta in guscio/ frutta fresca/ frutta disidradata	Frutta fresca	Frutta fresca DOP/IGP	Origine nazionale
frutta in guscio/ frutta fresca/ frutta disidradata	Frutta fresca	Frutta fresca DOP/IGP	Origine nazionale

Si conferma che la fornitura di tutte le tipologie di altri prodotti in abbinamento ai prodotti lattiero-caseari oggetto della distribuzione speciale è da ritenersi obbligatoria, in quanto l'obiettivo del Latte Day, a cui si riferisce la fornitura degli "Altri Prodotti", è quello di consentire il consumo di prodotti diversi dalle distribuzioni regolari: porzioni di prodotti differenti, possibilmente riconducibili alla filiera del latte, ai prodotti DOP/IGP, ai prodotti biologici, ai prodotti tipici e tradizionali del proprio mondo di riferimento. La realizzazione di questi eventi deve essere finalizzata a indurre una stimolazione complessa: tattile, visiva, gustativa, olfattiva e relazionale. Come riportato nel par. 12.1 c) dell'allegato 1 – Capitolato tecnico.

◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊

21. A pagina 13 del capitolato tecnico nel punto 5.6 "Altri prodotti" vengono indicati i diversi abbinamento degli altri prodotti, confermati in tabella 7-5 di pagina 16, dove si evince che la frutta disidratata può essere abbinata esclusivamente allo yogurt. Qualora è obbligatorio fornire tutte le tipologie di prodotto degli "altri prodotti" e si prevede una distribuzione speciale con una porzione di latte e tre di formaggio come è possibile fornire in abbinamento la frutta disidratata?

Non è previsto l'abbinamento della frutta disidratata con i prodotti diversi dallo yogurt, come indicato nella citata tabella 7-5 di pagina 16.

◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊

22. A pagina 42 del Capitolato tecnico l'indice valoriale Iv13 del regime di qualità degli "altri prodotti" prevede:
    - Frutta in guscio convenzionale;
    - Frutta in guscio DOP/IGP;
    - Frutta fresca DOP/IGP;
    - Frutta disidratata biologica.

    Tali opzioni di certificazione vengono riportati anche nell'elenco a discesa della Tabella 3 "programmazione delle distribuzioni" in corrispondenza dei regimi di qualità degli "altri prodotti".

    Si deduce che la frutta fresca può essere fornita solo DOP/IGP mentre quella disidrata solo con certificazione biologica. Si chiede pertanto se è possibile fornire frutta fresca e disidratata con regime di qualità convenzionale, qualora fosse possibile, quanto vale l'indice valoriale corrispondente, e come selezionarlo nella Tabella 3 "programmazione delle distribuzioni". E'

possibile indicare il regime convenzionale per la tipologia di prodotto frutta fresca e disidratata selezionando in corrispondenza dei prodotti di qualità la voce "Frutta in guscio convenzionale".

Si conferma che è la frutta fresca può essere solamente di qualità DOP/IGP e quella disidratata solo con certificazione biologica.

◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊

23. A pagina 20 del Capitolato Tecnico nel punto 8.4 vengono indicate le modalità distributive previste per le tre diverse tipologie di prodotti lattiero caseari. Relativamente allo yogurt come per il latte è prevista la modalità confezionamento in monoporzione o pluriporzione in accordo con la Tabella 3 "programmazione delle distribuzioni" e con i relativi indici valoriali Iv6. Per il formaggio distribuito nelle distribuzioni speciali è prevista solo la confezione pluriporzione mentre la Tabella 3 "programmazione delle distribuzioni" permette di scegliere dall'elenco a discesa le diverse modalità di confezionamento. Si chiede pertanto se le modalità di confezionamento da selezionare nella Tabella 3 "programmazione delle distribuzioni" per il formaggio della distribuzione speciale è esclusivamente il porzionato in classe o è possibile selezionare le due modalità di Pluriporzione (fino a 4) e di Pluriporzione (>4). Si chiedono delucidazioni in merito.

Si ribadisce che la modalità di distribuzione per il Latte Day è quella definita alla tabella 8-6 dell'allegato 1 – Capitolato tecnico, ossia "Prodotto porzionato e distribuito in classe o in Istituto" e "Prodotto porzionato e distribuito non in classe o Istituto". Pertanto, per le distribuzioni speciali, nella Tabella 3 è necessario selezionare, per la colonna "Confezionamento", la voce "Porzionato in classe".

◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊

24. A pagina 36 del Capitolato tecnico l'indice valoriale Iv4 delle proprietà specifiche per il latte sono il latte arricchito ed il latte senza lattosio entrambi di valore unitario. Si chiede se è sufficiente nella Tabella 3 "programmazione delle distribuzioni" lasciare la cella corrispondente vuota per optare ad un latte che non sia né arricchito e né delattosato. Quanto vale l'indice valoriale in questo caso?

Nella colonna F della tabella 3, non viene indicato il latte non arricchito poiché in tale tabella vengono riportate soltanto le proprietà aggiuntive del latte. Al latte non arricchito non è stato attribuito alcun indice valoriale. La mancanza di indice valoriale non influisce sul computo finale.

◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊

25. Vista l'emergenza sanitaria COVID 19, le raccomandazioni del CTS (Comitato Tecnico Scientifico), i protocolli scolastici che non prevedono ingresso a scuola di personale esterno. Si chiede la possibilità di poter consegnare nella distribuzione speciale "Latte Day" i prodotti già porzionati o in monoporzione, e quindi, non essendo necessaria la porzionatura in classe è corretto ritenere che non necessitano le promoters e che, quindi, le attività inerenti alla

distribuzione speciale di tutti i prodotti consegnati siano affidate esclusivamente al personale scolastico.

Come indicato nell'allegato 1 – Capitolato tecnico, nella distribuzione speciale Latte Day, il porzionamento e le distribuzioni sono eseguiti sul luogo di distribuzione da personale contrattualizzato dall'aggiudicatario.

◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊

26. La distribuzione speciale prevede la porzionatura e la distribuzione dei prodotti da parte di personale incarico dell'aggiudicatario. Diverse scuole, data l'emergenza sanitaria e le raccomandazioni del CTS (Comitato Tecnico Scientifico), hanno adottato protocolli che non prevedono l'ingresso di personale esterno. Qualora gli Istituti scolastici, nella fase esecutiva del progetto, comunicano all'aggiudicatario per iscritto che non sono disposti ad accettare l'ingresso di promoter, si chiede se l'aggiudicatario è manlevato in questo caso da ogni responsabilità inerente a tale attività. Per ovviare alla problematica sopraesposta, prendendo in considerazione i protocolli degli istituti scolastici, si chiede la possibilità di fornire nella distribuzione speciale tutti prodotti in confezioni monoporzione o pluriporzioni, quindi non solo latte e yogurt ma anche il formaggio, prevedendo per lo stesso nel caso della pluriporzione le dosi unitarie preconfezionate, evitando di conseguenza le attività di porzionatura della promoter e affidando la distribuzione esclusivamente al personale scolastico.

Come indicato nell'allegato 1 – Capitolato tecnico, nella distribuzione speciale Latte Day, il porzionamento e le distribuzioni sono eseguiti sul luogo di distribuzione da personale contrattualizzato dall'aggiudicatario. Per quanto riguarda l'accesso del personale esterno, in caso di sopravvenuta impossibilità ad effettuare la distribuzione speciale secondo quanto previsto dal suddetto allegato 1- Capitolato tecnico, si procederà secondo le indicazioni che saranno fornite, in linea con le disposizioni normative vigenti.

◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊

27. In riferimento al prodotto yogurt naturale con pezzi di frutta fresca o con pezzi di frutta in guscio o con pezzi di frutta disidratata per la quale ad ognuno di essi viene attribuito un punteggio, si chiede se sarà possibile distribuire yogurt naturale, come nella precedente annualità, con frutta in purea ottenuta da frutta fresca, non precedentemente sottoposta a trattamenti di trasformazione. Se sì, quale sarà il punteggio da considerare?

La distribuzione di yogurt naturale con frutta in purea è consentita solo se la purea è ottenuta da frutta fresca, non precedentemente sottoposta a trattamenti di trasformazione (come ad esempio pastorizzazione), e il punteggio, in questo caso, è equiparabile a quello attribuito allo yogurt naturale con pezzi di frutta fresca.

◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊

28. Allegato 1 “Capitolato tecnico” cap. 5.4 Yogurt e altri prodotti lattiero-caseari fermentati o acidificati, pag. 13 – Nella distribuzione speciale o Latte Day, nel corso della quale lo yogurt e i formaggi possono essere combinati con frutta in guscio, frutta fresca e frutta disidratata di cui alla tabella 5-4, in deroga alle prescrizioni di cui sopra, lo yogurt e/o lo yogurt delattosato distribuito deve essere bianco. Si chiede visto l’apprezzamento nelle precedenti annualità se lo yogurt può essere distribuiti già contenente pezzi di frutta fresca (purea) anziché bianco con l’aggiunta in classe prevedendo comunque ulteriori aggiunte tipo frutta a guscio.

Si ribadisce che, secondo quanto previsto al par. 5.4 dell’allegato 1 – Capitolato tecnico, in occasione del Latte Day lo yogurt distribuito (anche nel caso di yogurt delattosato) deve essere bianco.

◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊

29. Allegato 1 “Capitolato tecnico” cap 8.3 Indicazioni per l’esecuzione del Latte Day punto 6 pag. 19 - le distribuzioni di prodotto devono essere accompagnate da: bicchieri monouso in caso mancata disponibilità della tazza “mug” del Programma e, in ogni caso da posate (se necessarie), tovaglioli e tovagliette forniti dall’aggiudicatario; questo materiale deve essere riciclabile o riutilizzabile o biodegradabile; così come Allegato 1 “Capitolato tecnico” cap 8.4 Le modalità distributive del programma pag. 20, Il latte alimentare può essere consegnato in confezioni unitarie da 0,5 litri a 2 litri, oppure in confezione monoporzione da 150 ml. Nel caso in cui vengano utilizzate confezioni unitarie di volume compreso tra 0,5 e 2 litri, per la somministrazione verrà utilizzata la tazza “mug” del Programma. Nel caso in cui la tazza non fosse disponibile l’operatore economico fornirà bicchieri monouso che assicurino la quantità di porzione unitaria prevista alla Tabella 7-5. Si chiede la disponibilità delle tazze mug da chi dipende e in caso chi dovrà acquistarle e distribuirle.

Si precisa che la tazza *mug* dovrà essere oggetto della distribuzione, ma la sua fornitura non è a carico degli aggiudicatari non essendo ricompresa tra i servizi da offrire nell’allegato 1 – Capitolato tecnico. Resta invece a carico dell’operatore economico la fornitura di un tovagliolo, di una tovaglietta e, qualora necessarie, di posate per la singola somministrazione; il materiale dovrà essere riciclabile o riutilizzabile e biodegradabile, come precisato nel suddetto Capitolato al par. 8.3 e 8.4 pag. 19 e 20.

◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊

30. Tenuto conto che l’art. 105 n. 6 del Codice degli appalti n. 50/2016 è sospeso fino al 31 dicembre 2021, ai sensi dell'art. 1, comma 18, secondo periodo, della legge n. 55 del 2019, e dell'art. 13, comma 2, lettera c), del decreto-legge n. 183 del 2020, si chiede se bisogna indicare ugualmente la terna dei subappaltatori.

Si conferma. È possibile produrre le certificazioni di qualità di cui all’art. 93, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016 tramite allegazione della copia scaricata dal sito dell’ente certificatore unitamente alla dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 con cui l’operatore

economico dichiara che la copia della certificazione allegata è conforme all'originale, corredata da un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore.

◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊◊

31. Si chiede se per la dimostrazione da parte del subappaltatore dei requisiti tecnico professionali è sufficiente produrre una visura camera unitamente ad un'autocertificazione ex D.p.r. n. 445/2000.

In base al paragrafo 4.9 del Disciplinare di gara, in fase di gara l'operatore economico è tenuto ad indicare in sede di DGUE le parti del servizio che intende subappaltare. Detta dichiarazione dovrà essere prodotta e allegata in sede di offerta nell'ambito della "Busta A – Documentazione amministrativa". Solo in caso di aggiudicazione, ai sensi dell'art. 105, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016, l'operatore economico risultato aggiudicatario dovrà depositare il contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni e, nel medesimo termine, trasmettere altresì la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal D.Lgs. n. 50/2016 in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016. Si precisa che, ai fini dell'affidamento, gli operatori economici dovranno possedere, a pena di esclusione, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016 requisiti di idoneità professionale e di capacità economica e finanziaria, come indicati dal paragrafo 4.4 del Disciplinare di gara. Non è previsto tra i criteri di selezione il possesso di requisiti di capacità tecnica e professionale.