

Azienda Servizi Pubblici S.p.a.

GENERI ALIMENTARI VARI

Informazioni sulla gara	
ID	1140
Tipologia di gara:	Procedura aperta
Criterio di valutazione:	Economicamente più vantaggiosa
CPV:	15890000-3
CIG:	7778093D62
Tipo di fornitura:	Beni
Atto di riferimento:	DETERMINA AMMINISTRATORE UNICO del 28/01/2018
RUP:	Maurizio Salvucci
Responsabile dell'esecuzione del contratto:	Salvucci
Stato:	Aggiudicata
Soggetto aggiudicatore:	Azienda Servizi Pubblici S.p.a.
Centro di costo:	Mense
Destinatario fornitura/servizio:	Servizio di sistema
Aggiudicatario:	RICCI SRL FORNITURE ALIMENTARI
Importo di aggiudicazione comprensivo degli oneri:	852.201,18 €
Data di aggiudicazione:	26 aprile 2019

Importi e oneri	
Importo complessivo a base d'asta:	885.000,00 €
Importo, al netto di oneri, soggetto a ribasso:	885.000,00 €
Oneri:	0,00 €
Importo contribuito ANAC:	80,00 €
Garanzia fideiussoria:	17.700,00 €

Criterio di valutazione dell'offerta economica	
Formula per calcolo del punteggio dell'offerta economica	1.1 Proporzionalità inversa sull'offerta
Punteggio massimo da attribuire all'offerta economica	30

Date pubblicazione e scadenza	
Data inizio partecipazione:	04 febbraio 2019 13:00:00
Termine ultimo per la presentazione di quesiti:	21 febbraio 2019 10:00:00
Data scadenza:	05 aprile 2019 12:00:00

Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa
DGUE
istanza di partecipazione Allegato 1
dichiarazione sostitutiva Allegato 2
Documento di Identità
Contributo ANAC
Cauzione - Fidejussione
dichiarazione punto 4.2.1. lettera d disciplinare di gara
dichiarazione di subappalto
dichiarazione istituto bancario
dichiarazione di avvalimento
procura speciale
mandato collettivo RTI

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta economica
Offerta economica

Documentazione gara
disciplinare di gara
Capitolato speciale di appalto
Capitolato merceologico - schede tecniche
vademecum compilazione DGUE
schema contratto

Chiarimenti	
Domanda	Risposta
si richiedono chiarimenti ai sensi del punto 1.2 del Disciplinare di Gara. 1 - L'art. 11 del Capitolato Speciale d'Appalto (pagina 9) menziona l'obbligo per il Fornitore di rispettare la frequenza delle consegne indicati dalla Stazione Appaltante. La tabella annessa presente sotto la voce dell'art. in questione, non riporta in alcun modo la frequenza ma solo l'orario da rispettare. Per quanto esposto, si richiede di fornire la frequenza delle consegne prendendo in considerazione la diversa tipologia di prodotti in ogni lotto. 2 - Il capitolato merceologico comprende un numero elevato di alimenti. Si richiede quali siano effettivamente utilizzati. 3 - Le forniture devono essere erogate anche sabato e domenica? Se sì, per quali strutture? 4 - Si richiede di poter fornire un "ordine tipo" per ogni lotto.	1) la frequenza è prevista giornaliera, variando solo la tipologia di derrate da consegnare in funzione del menù del giorno. 2) tutte nell'arco temporale della rotazione dei menù giornalieri 3) No 4) non esiste un ordine tipo, perchè non tutte le derrate vengono ordinate contemporaneamente e, soprattutto perchè non tutte vengono ordinate allo stesso momento. ci sono derrate ordinate il giorno prima del loro utilizzo, altre che vengono ordinate in grandi quantità e stoccate nel magazzino.
Domanda	Risposta
1 - Fatta salva la frequenza da rispettare, è possibile anticipare le consegne di un giorno rispetto a quanto stabilito con gli stabilimenti? Ad esempio, se si deve consegnare il petto di pollo due volte a settimana il martedì e il venerdì, è possibile anticipare la consegna al lunedì e al giovedì quando è necessario? Ciò è da intendersi tale da prevenire eventuali imprevisti che possono accadere il giorno della consegna e per ottimizzare la logistica del trasporto 2 - Ci si domanda se i trasportatori che effettuano le consegne debbano essere necessariamente dipendenti dell'Azienda che si aggiudica l'appalto o possano essere parte del personale del fornitore da cui l'Azienda si rifornisce. In altre parole, i trasportatori devono essere dipendenti di "omissis" o possono essere dipendenti dell'Azienda che fornisce e distribuisce i prodotti? Si precisa che ad momento dello scarico presso gli stabilimenti "omissis" metterebbe a disposizione un Tecnico delle Produzioni e del Controllo Qualità per verificare la conformità commerciale ed igienico sanitaria dei prodotti.	1) le consegne vanno effettuate nel pieno rispetto della tempistica e frequenza dettate dal responsabile approvvigionamenti del servizio di refezione scolastica. Di norma, soprattutto i prodotti deperibili vengono consegnati al mattino della loro messa in produzione; 2) è possibile derogare solo nell'ambito del subappalto
Domanda	Risposta
Quesito) In merito alla gara per derrate alimentari del 5-4-19, dalla lettura dei documenti di gara, del	

capitolato merceologico e dei relativi moduli di offerta tecnica ed economica, si richiede,ai fini dell'acquisizione di un maggior punteggio,se,anche gli stessi prodotti richiesti in biologico e convenzionale, possono essere forniti tutti in biologico;es.lotto 1 vengono richiesti kg 20000 di pasta biologica e kg 3000 di pasta convenzionale, al fine dell'acquisizione di un maggior punteggio può essere consegnato tutto il quantitativo biologico?	Risposta: si purchè il biologico offerto al posto del convenzionale mantenga lo stesso prezzo del prodotto convenzionale.
Domanda	Risposta
Quesito la fornitura di un prodotto da convenzionale a MSC o equivalente sarà equiparato al prodotto biologico e quindi partecipa all'ottenimento di un maggior punteggio?es.lotto 1 Tonno 1,73 kg non esiste biologico ma da pesca sostenibile,pertanto,qualora si dichiara che,tale prodotto verrà fornito da pesca sostenibile (Certificazione MSC) contribuirà,tale articolo all'ottenimento di un maggior punteggio?	Risposta: i prodotti della pesca, con marchio blu MSC, vengono catturati con un metodo di pesca responsabile e in modo sostenibile garantendo oceani sani a salvaguardia delle forniture di prodotti ittici per il futuro. Questa garanzia viene fornita attraverso una valutazione indipendente delle attività di pesca secondo gli standard MSC, pertanto possono essere assimilabili ai prodotti biologici e ottenere il punteggio nell'offerta tecnica
Domanda	Risposta
Quesito Dalla lettura dei moduli offerta economica, si rilevano le seguenti difformità o incongruenze: Lotto 1 7 Ceci	

11 Funghi	KG	CT	Risposta: Lotto 1 le unità di misura sono state inserite in funzione dell'attuale codificazione dei prodotti sul nostro gestionale e i prodotti in arrivo, se in cartoni vengono inseriti come cartoni o confezioni multiple e non crediamo che solo un unico produttore consegna i prodotti in cartoni o confezioni multiple. Lotto 4: si tratta di alette e fusi d'ala
12 Piselli	KG/NR	CT	
13 Fagioli	KG/NR	CT	
14 Fagioli B	KG	CT	
19 Pesto	KG	NR	
sarebbe opportuno mettere U.M.kg in quanto			
individua uno specifico produttore			
24 Passata		NR	
52 Biscotti	KG	NR	
sarebbe opportuno mettere U.M.nr o kg in quanto			
individua uno specifico produttore			
62 Dado		NR	
che tipo, che peso			
63 Maionese		NR	
sarebbe opportuno mettere U.M.nr o nr/100 in quanto			
individua uno specifico produttore			
64 Ketchup		NR	
sarebbe opportuno mettere U.M. nr o nr/100 in quanto			
individua uno specifico produttore			
83 Burger Vegani	KG		
indicare il peso per singolo burger es gr 90/110 ed adeguare il prezzo indicato che sembra essere per confez.			
Lotto 4			
1 Alette e Cosce	KG	il	
prodotto non esiste forse si intende Alette e Fusi d'ala			
impanati			
Domanda			Risposta
Quesito 1): In merito alla gara di Derrate alimentari del 5-4-19 si richiedono i seguenti chiarimenti			Risposta 1): per trasporto promiscuo va inteso esclusivamente il trasporto di derrate alimentari con prodotti non derrate alimentari (es, Monouso).

-Nel Capitolato merceologico, al punto 4 si richiede che " è vietato il trasporto promiscuo in particolare per le derrate refrigerate e congelate/surgelate e quelle non refrigerate"Le disposizioni di legge in materia autorizzano gli autocarri muniti di paratia ed autorizzazione ATP (Certificazione rilasciata dalla Motorizzazione Civile che verifica l'allestimento effettuato e la diversa temperatura di trasporto) al trasporto promiscuo chiaramente diviso per le varie tipologie di merci. Tutte le aziende che distribuiscono derrate per il catering detengono questo tipo di autocarro. Vogliate dare chiarimento

Quesito2): -Nel capitolato merceologico, al punto 4 si richiede " tutti i mezzi di trasporto devono essere dotati di sistemi di registrazione in continuo della temperatura. L'Amministrazione potrà richiedere copia di tali registrazioni, per una verifica documentale delle modalità di effettuazione della consegna/trasporto" L'obbligo della registrazione documentale delle temperature è per gli autocarri di portata utile maggiore di 70 quintali. Generalmente gli autocarri di portata inferiore detengono la strumentazione con display visivo. Per i frigoriferi dotati di solo display si controlla periodicamente, con un termometro di riferimento, se la temperatura interna corrisponde effettivamente a quella riportata sul display. La registrazione almeno giornaliera della temperatura rappresenta, oltre che una tutela per la Ditta e un obbligo normativo, anche un utile promemoria per gli operatori circa l'importanza di garantire sempre la corretta temperatura di conservazione degli alimenti e la necessità di verificare costantemente il buon funzionamento delle relative attrezzature, aspetto che rappresenta una delle basi essenziali su cui si basa il Piano di autocontrollo aziendale con la compilazione della relativa scheda di monitoraggio giornaliera . REG. CE 852/04. Pertanto, nell'ipotesi che la consegna ,sia per la dimensione del camion da 70 q in su, sia per indisponibilità del camion da 70 q in su dovuta ad aspetti logistici (Centro città, poca merce, guasto meccanico, ecc.) venga effettuata da autocarro di dimensione e portata minore che, comunque per legge è autorizzato al trasporto derrate e effettua la verifica e compila la registrazione delle temperature giornaliera, possa essere considerata corretta ottemperando comunque al capitolato. Vogliate dare chiarimento

Risposta 2) Vero quello che viene affermato per gli autocarri di portata superiore ai 70 quintali, ciò non esclude la necessità per la stazione appaltante di acquisire la documentazione relativa alla catena del freddo anche per gli altri mezzi di trasporto utilizzati. I mezzi di trasporto adibiti alla distribuzione locale, intesa come trasporto da deposito al centro cottura, effettuato con mezzi di trasporto di portata non superiore a 7 tons, devono comunque garantire il controllo continuo della temperatura dell'aria nel vano di trasporto. Questo potrà essere garantito con un sistema di registrazione automatico come ad esempio mediante datalogger per la registrazione in continuo della stessa, o anche manualmente dal trasportatore registrando su modulo cartaceo, in autocontrollo, le temperature registrate da un termometro di minima e massima ben visibile sul mezzo di trasporto.

Domanda				Risposta																																																												
Quesito Dalla lettura dei moduli offerta economica, si rilevano le seguenti difformità o incongruenze: Lotto 1 <table> <tr> <td>7 Ceci</td><td>Colonna B</td><td>CT</td><td>dovrebbe essere</td><td>KG</td></tr> <tr> <td>8 Lentichie</td><td></td><td>CR</td><td></td><td>KG</td></tr> <tr> <td>9 Mais</td><td></td><td>CT</td><td></td><td>KG</td></tr> <tr> <td>10 Giardiniera</td><td></td><td>CT</td><td></td><td>KG</td></tr> <tr> <td>11 Funghi</td><td></td><td>CT</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>KG/NR</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>12 Piselli</td><td></td><td>CT</td><td></td><td>KG/NR</td></tr> <tr> <td>13 Fagioli</td><td></td><td>CT</td><td></td><td>KG</td></tr> <tr> <td>14 Fagioli B</td><td></td><td>CT</td><td></td><td>KG</td></tr> <tr> <td>19 Pesto</td><td></td><td>NR</td><td>sarebbe opportuno</td><td></td></tr> <tr> <td>mettere U.M.kg in quanto</td><td></td><td></td><td>individua uno</td><td></td></tr> <tr> <td>specifico produttore</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>				7 Ceci	Colonna B	CT	dovrebbe essere	KG	8 Lentichie		CR		KG	9 Mais		CT		KG	10 Giardiniera		CT		KG	11 Funghi		CT			KG/NR					12 Piselli		CT		KG/NR	13 Fagioli		CT		KG	14 Fagioli B		CT		KG	19 Pesto		NR	sarebbe opportuno		mettere U.M.kg in quanto			individua uno		specifico produttore					Risposta: si è provveduto a sostituire l'allegato "offerta economica" lotto
7 Ceci	Colonna B	CT	dovrebbe essere	KG																																																												
8 Lentichie		CR		KG																																																												
9 Mais		CT		KG																																																												
10 Giardiniera		CT		KG																																																												
11 Funghi		CT																																																														
KG/NR																																																																
12 Piselli		CT		KG/NR																																																												
13 Fagioli		CT		KG																																																												
14 Fagioli B		CT		KG																																																												
19 Pesto		NR	sarebbe opportuno																																																													
mettere U.M.kg in quanto			individua uno																																																													
specifico produttore																																																																

24 Passata 52 Biscotti mettere U.M.nr o kg in quanto specifico produttore 62 Dado 63 Maionese mettere U.M.nr o nr/100 in quanto specifico produttore 64 Ketchup mettere U.M. nr o nr/100 in quanto specifico produttore 83 Burger Vegani singolo burger es gr 90/110 ed ade indicato che sembra essere per confez.	NR NR NR NR NR KG	KG sarebbe opportuno individua uno che tipo,che peso sarebbe opportuno individua uno sarebbe opportuno individua uno indicare il peso per guare il prezzo	1, con un nuovo allegato che recepisce le osservazioni e modifica alcune unità di misura
Domanda			Risposta
QUESITO - nel disciplinare di gara al Punto 3.3 lettera C (capacità Tecnico professionale informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti) Capo a), viene richiesta la realizzazione nel corso dell'ultimo triennio di forniture di derrate alimentari eseguite a favore di <u>enti/istituzioni, sia pubblici che privati.</u> Si intendono, quindi anche Aziende, Società, Cooperative, che effettuano servizi analoghi o di ristorazione collettiva per Enti, visto che poi al punto 4.2.1 Lettera c.2 si parla genericamente di forniture "...eseguite a favore di <u>soggetti, sia pubblici, sia privati,</u>..."?			RISPOSTA - Sì, si intendono forniture di derrate analoghe al lotto a cui si partecipa fatta ad Aziende, Società, Cooperative, Enti, sia pubbliche che private, che effettuano servizi analoghi o di ristorazione collettiva

Criteri punteggio documentazione tecnica	
Nome criterio/sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile
A) provenienza derrate da prodotti regionali/filiera corta	
provenienza derrate da prodotti regionali/filiera corta	30.00
Totale criterio	30.00
B) fornitura di prodotti biologici in alternativa ai convenzionali	
B) fornitura di prodotti biologici in alternativa ai convenzionali	35.00
Totale criterio	35.00
C) utilizzo di mezzi di trasporto per la consegna delle derrate a basso impatto ambientale - veicoli di categoria superiore ad euro 4	
C) utilizzo di mezzi di trasporto per la consegna delle derrate a basso impatto ambientale - veicoli di categoria superiore ad euro 4	5.00
Totale criterio	5.00
Totale	70.00

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta tecnica
Offerta tecnica