

PROCEDURA APERTA per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari nell'ambito della ristorazione scolastica in gestione diretta – ID SINTEL: 162827024

FAQ – Aggiornamento del 18 gennaio 2023

QUESITO n. 4

In riferimento al lotto 1 si chiede quanto segue.

Carni avicole uova e derivati: Tacchino fesa convenzionale e biologica - vengono richiesti pezzi da 2-2,5 kg. Intendete quindi una fesa di tacchino a metà oppure va bene anche fesa di tacchino femmina?

RISPOSTA n. 4

Le preparazioni attualmente previste dal menù prevedono il taglio a cubetti (per le scuole dell'infanzia e i nidi) e il taglio a fettina (per le scuole primarie).

Pertanto, per alcune preparazioni può essere accettata la fesa di tacchino femmina (cubetti), mentre per altre risulta necessaria la fesa di tacchino maschio (fettine).

Si precisa che, qualora intervenissero cambi di preparazioni decisi dal Comitato di Ristorazione Cittadina, la richiesta del taglio sarà valutata in base alla tipologia di piatto da produrre.

QUESITO n. 5

In riferimento al lotto 1 si chiede quanto segue.

PESCI: Per quanto riguarda i bastoncini di PESCE richiesti in confezioni da gr 750 e da 2,5 kg si chiede se entrambi devono essere offerti senza glutine in quanto nelle specifiche tecniche riportate *"L'impanatura deve essere realizzata solo con pangrattato"*.

Inoltre si chiede se è possibile conoscere l'attuale marca in uso per entrambi i prodotti richiesti.

RISPOSTA n. 5

Nelle specifiche tecniche relative alle caratteristiche delle derrate alimentari, relativamente ai prodotti ittici surgelati (capitolo 7), viene specificato bastoncini impanati s/g (senza glutine) sia relativamente alle "Tipologie richieste" che ai "Confezionamenti e formati richiesti".

Non si ritiene necessario fornire la marca dei prodotti attualmente forniti.

QUESITO n. 6

In riferimento al lotto 1 si chiede quanto segue.

-SALMONE - (Salmo Salar): Richiedete zona FAO 05 o 27, ma tale prodotto è un prodotto allevato quindi in etichetta non viene indicata la Zona FAO, ma solo la zona di allevamento.

E' possibile quindi offrire un prodotto allevato in NORVEGIA che è in zona FAO 27?

RISPOSTA n. 6

Nelle specifiche tecniche relative alle caratteristiche delle derrate alimentari, relativamente ai prodotti ittici surgelati (capitolo 7), viene specificato, oltre alle zone FAO di provenienza, che il Salmone è richiesto da Atlantico nel formato da 5 kg.

QUESITO n. 7

In riferimento al punto 7.2 c possesso della certificazione uni en iso 9001:2015 è previsto che la certificazione sia idonea e pertinente all'attività oggetto di appalto: fornitura di derrate alimentari per la ristorazione collettiva.

Si chiede se questa descrizione vale anche per chi vuole partecipare solo al lotto 3 e, se si possiede la certificazione uni en iso 9001:2015 con un campo di applicazione diverso se si è automaticamente esclusi dalla gara.

RISPOSTA n. 7

Il campo di applicazione della certificazione UNI EN ISO 9001:2015 richiesta dovrà comunque essere idoneo e pertinente all'ambito delle attività oggetto di appalto.

La dicitura riportata al punto 7.2 lett. c "fornitura di derrate alimentari per la ristorazione collettiva" ha il solo fine di specificare la destinazione delle derrate richieste e dunque l'oggetto della procedura di gara.

QUESITO n. 8

In riferimento al Lotto n. 1 e all'elenco referenze siamo a richiedere i seguenti chiarimenti:

- 6.1 aceto a retino - cosa intendete;
- 6.19 zafferano - chiediamo conferma che il prezzo da indicare in offerta sia al chilogrammo e non alla bustina. Il prezzo unitario pari a Euro 40,19 indicato come base asta è totalmente fuori mercato in quanto per tale prodotto il prezzo al chilogrammo è di circa 1800,00 euro;
- 6.25 pomodori pelati bio latta gr 800 essendo un formato di difficile reperibilità chiediamo se possibile offrire un formata da gr 400 oppure da 2,5 kg;
- 9 Salumi - chiediamo conferma che sia da offrire un COTTO DOP;
- 10 Prodotti dietetici - chiediamo conferma che per i prodotti senza glutine di questa tipologia devono essere presenti nel prontuario AIC - oppure è sufficiente che tale dicitura sia presente in etichetta;

- 10.24 Biscotti primi mesi intendete un prodotto granulare e senza glutine;
- 10.25 Biscotti proseguimento intendere un prodotto con glutine tipo plasmon;
- Dal 10.88 al 10.92 - per i legumi richiesti dal punto 10.88 al 10.92 essendo prodotti naturalmente senza glutine, chiedete che l'assenza di glutine sia anche per la cross contamination e quindi anche questi prodotti devono essere presenti in prontuario

RISPOSTA n. 8

- 6.1 aceto a retino:
Si intende un aceto delle terre di Toscana.
- 6.19 zafferano:
Si rileva che per mero errore materiale risultano errati i valori relativi alla quantità e al prezzo unitario.
Pertanto - per il prodotto con codice 6.19 – si procede con la correzione su piattaforma SINTEL della quantità da 0,45 kg a 0,01 kg e del prezzo unitario da 40,19 € a 1.808,55 €. Rimane conseguentemente invariato il valore complessivo posto a base di gara per il prodotto in questione in € 18,0855. Fermo il resto.
Si procede - inoltre - alla pubblicazione di apposita comunicazione di “ERRATA CORRIGE – PROROGA DEI TERMINI DI GARA”, fra la documentazione di gara.
- 6.25 pomodori pelati bio:
Il formato in latta da 800 gr risulta il preferito, ma si è disponibili a valutare anche altri formati con grammatura compresa fra i 400 ed i 1000 gr.
- 9 Salumi:
No. Tuttavia si precisa che la derrata prosciutto cotto, nei diversi tagli richiesti, deve risultare conforme alle prescrizioni dei CAM in vigore per la categoria “Salumi e Formaggi”. Saranno considerate offerte in conformità a tali prescrizioni.
- 10 Prodotti dietetici:
Si ritiene sufficiente la chiara dicitura di “senza glutine” in etichetta/confezione.
- 10.24 Biscotti primi mesi:
Si richiede un prodotto solubile, ma non granulare. Attualmente l'assenza di glutine non risulta un requisito essenziale.
- 10.25 Biscotti proseguimento:
SI
- Dal 10.88 al 10.92:
Si ritiene sufficiente la chiara dicitura di “senza glutine” in etichetta/confezione.

QUESITO n. 9

In relazione alla referenza prosciutto cotto Dop, da un'analisi di mercato effettuata, emerge che tale prodotto con la caratteristica di Origine Controllata non risulta esistente.

Si chiede di chiarire se possa essere offerto prosciutto cotto di alta qualità non DOP.

RISPOSTA n. 9

Vedasi quesito 8, risposta articolo n.9.

QUESITO n. 10

In considerazione del fatto che il capitolato speciale d'appalto prevede la fornitura di prodotti di provenienza biologica si chiede di chiarire se:

- ✓ in conformità al combinato disposto del Reg. CE 834/07 art. 1 paragrafo 3 e del D.M. 6793 del 18 luglio 2018, la certificazione di conformità biologica rilasciata da ente accreditato sia requisito indispensabile alla partecipazione alla gara. Infatti, ai sensi delle citate disposizioni, tale certificazione risulterebbe obbligatoriamente prevista per tutti gli operatori che producano, preparino o distribuiscano prodotti biologici;
- ✓ in caso affermativo, si chiede inoltre di chiarire se la certificazione in parola debba essere allegata alla documentazione amministrativa.

RISPOSTA n. 10

Non è richiesta per la partecipazione alla procedura di gara la certificazione di conformità biologica in questione. Tale certificazione sarà oggetto di verifica nella fase esecutiva del contratto.

QUESITO n. 11

In relazione alle uova in salamoia bio, una preliminare analisi del mercato, non ha dato esiti favorevoli in merito alla presenza della referenza.

Si chiede se la medesima possa essere sostituita con prodotto convenzionale.

RISPOSTA n. 11

Le prescrizioni previste dalla normativa sui CAM in vigore prevedono che uova utilizzate siano biologiche.
