

## CHIARIMENTI RICHIESTI

### Quesito 1

#### sub. 2.1 Chilometro zero e filiera corta (Criterio premiante n. 2 previsto dal D.M. del 10/03/2020)

*“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 chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:*

- ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l’intero fabbisogno della specie di ortaggi o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;*
- pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l’intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.*

*Il punteggio sarà attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività: 1 punto (fino a 3 prodotti); 2 punti (oltre 3 e fino a 6); 3 punti (oltre 6 e fino a 9); 4 punti (oltre 9 e fino a 12); 5 punti (oltre 12 e fino a 15); 6 punti (oltre 15 e fino a 18); 7 punti (oltre 18 e fino a 21); 8 punti (oltre 21).”*

Al fine di una corretta comprensione della attribuzione dei punteggi tecnici premianti, si richiede a codesta Spettabile Stazione Appaltante, di chiarire se il numero dei prodotti da offrire, si intende riferito ad ogni singola specie:

- Ortaggi
- Frutta,
- Legumi,
- Etc...

Oppure Vogliate confermate che il punteggio da attribuire si riferisce al numero totale dei prodotti offerti a prescindere dalle categorie di specie previste dai CAM.

### Risposta

I punteggi verranno attribuiti sulla base del numero di prodotti biologici forniti a Km 0, per singola categoria.

Per esempio:

ortaggi: pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni etc...

frutta: mele, arance, banane, kiwi etc...

legumi: fagioli, ceci, piselli, lenticchie, fagiolini, fave etc...

cereali: riso, mais, orzo, etc.....

I prodotti dichiarati dovranno essere quelli utilizzati per la redazione dei menù e la quantità dovrà coprire l'intero fabbisogno per la realizzazione delle pietanze.

## **Quesito 2**

Prendendo le mosse dall'art.10 del Disciplinare di Gare che recita testualmente "GARANZIA PROVVISORIA ED IMPEGNO DEL FIDEIUSSORE) nel caso in cui l'O.E. voglia costituire la garanzia provvisoria secondo quanto indicato al punto b) ovvero "presso l'istituto incaricato del servizio di tesoreria..." Voglia questa Spett.le Amministrazione indicare il conto corrente dedicato ad assolvere a tale scelta.

Inoltre, Vogliate precisare il contenuto della dichiarazione di impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva nel caso in cui si voglia utilizzare la stessa modalità prevista per la garanzia provvisoria ovvero "presso l'istituto incaricato del servizio di tesoreria..."

## **Risposta**

In merito alla possibilità di costituire la garanzia provvisoria secondo la modalità indicata al punto b. dell'art. 10 del capitolato d'oneri standard utilizzato da questa Stazione Appaltante, si evidenzia che sulla base della tipologia di contabilità adottata da questo Ente non è applicabile la procedura di cui al punto b..

## **Quesito 3**

con riferimento al capitolato d'oneri nel punto 19.2 "criteri di valutazione dell'offerta tecnica" relativamente al criterio 5 vengono assegnati max 9 punti, di cui viene indicato al 5.1 - che per possesso ISO 45001 vengono indicati punti 3 da assegnare viceversa nella descrizione dello stesso elemento è descritto che sarà assegnato 1 punto al concorrente in possesso della certificazione di cui sopra, quanti punti vengono assegnati ?;

al punto 5.2 per assegnare i punti per la norma SA 8000, stessa modalità di cui sopra al 5.1, quanti punti vengono assegnati ?

al punto 5.3 viene previsto di assegnare punti 3 al possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di autocontrollo sul metodo HACCP secondo la norma UNI EN ISO 10854 in corso di validità. Tale norma risulta ritirata/abrogata dal luglio 2019, pertanto si chiede come vengono assegnati i punti e quale certificazione occorre ?

## **Risposta**

Si comunica che questa Stazione Appaltante, in data 30/03/2023, ha già provveduto a pubblicare i chiarimenti sul proprio sito istituzionale in merito ai punti 5.1 - 5.2 - 5.3. dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica.