

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
SCOLASTICA NEL COMUNE DI VENEZIA.**

**RICHIESTE DI CHIARIMENTO PERVENUTE AD AMES SPA DA PARTE DI ALCUNE DITTE  
CHE INTENDONO PARTECIPARE ALLA GARA**

1) a) - Nel disciplinare di gara, tra i requisiti di partecipazione (2.1 lett. l), si evidenzia che il centro di cottura dell’impresa partecipante deve avere una capacità produttiva (aggiuntiva all’eventuale produzione attuale) di almeno 3.000 pasti al giorno. Quale criterio adatterà la stazione appaltante per valutare l’attendibilità del requisito dei 3.000 pasti residui del centro di cottura messo a disposizione dall’impresa?

b) - Per quanto riguarda le condizioni di partecipazione riportate dal disciplinare di gara al punto 2.1. lett. l) si richiede il seguente chiarimento: con che metodo la stazione appaltante valuterà la messa a disposizione del centro di cottura, atteso che esistono diverse tipologie di locali adattabili allo scopo? Più precisamente, saranno presi in considerazione centri di cottura la cui produzione è dedicata esclusivamente ai pasti veicolati oppure saranno valutati, ai fini dell’ammissione alla gara, anche centri di cottura con annessa sala self service, la cui metratura potrebbe essere sommata a quella della cucina per stima della potenzialità produttiva? In questa tipologia, di fatto, una parte più o meno consistente della produzione non può essere considerata d’asporto in quanto destinata al consumo in loco da parte di terzi e non utile pertanto a soddisfare la Vs. specifica richiesta.

I criteri adottati dalla Stazione Appaltante per la valutazione dei requisiti e della capacità produttiva del centro di cottura saranno quelli previsti dalle attuali disposizioni di legge in materia.

2) Si chiede di motivare la variazione del capitolato, all’art. 1: *“Oltre ai centri cottura sopraelencati si richiede tassativamente all’I.A. la disponibilità, attuale e per tutta la durata dell’appalto, di un centro cottura idoneo a norma di legge e regolarmente autorizzato, con una capacità produttiva (aggiuntiva all’eventuale produzione attuale) di almeno n. 3.000 pasti al giorno (... omissis)”*

L’interesse di AMES SpA è che la produzione di pasti richiesta al centro cottura sia destinata alle proprie esigenze, ecco perché viene precisato che deve trattarsi di produzione aggiuntiva all’eventuale produzione attuale.

3) A quale scopo viene richiesta la disponibilità di un centro di cottura a 30 km da Piazzale Roma certificato ISO 22000:2005 è un centro cottura di emergenza, qualora subentrasse il malfunzionamento di uno dei centri cottura comunali o è utilizzato per la produzione di alcuni pasti, verso scuole non servite dai Vs. centri cottura?

No, non è un centro cottura di emergenza.

4) I pasti da produrre nel centro cottura messo a disposizione dall’Impresa partecipante attualmente sono distribuiti nei centri cottura oggetto di sopralluogo?

No.

5) Nel disciplinare di gara, al punto A.2.1) qualità del servizio, la stazione appaltante stabilisce l’attribuzione di punteggio (1-2 punti) in caso l’impresa partecipante sia in possesso di certificazione UNI EN ISO 22005/2008 o analoga. Può considerarsi analoga alla suddetta certificazione la UNI EN ISO 22000/2005 considerato che anche quest’ultima trova come campo di applicazione il sistema di rintracciabilità?

No. La certificazione UNI EN ISO 22000:2005 riguarda i sistemi per la gestione per la sicurezza alimentare in generale, mentre la certificazione UNI EN ISO 22005:2008 riguarda

nello specifico la rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Tra l'altro il possesso della certificazione UNI EN ISO 22000:2005 riferita al centro di cottura aggiuntivo viene richiesto come requisito essenziale per la partecipazione alla gara, quindi non può essere soggetto a valutazione.

- 6) Si chiede di voler specificare quanto contenuto nel disciplinare di gara all'art. 2 punto 1 lett. I). Si chiede in particolare se, vista la specificità della certificazione ISO 22000/2005, che è relativa alla gestione della sicurezza alimentare nei processi di produzione e non al sito produttivo, sia sufficiente il possesso della certificazione di cui sopra in corso di validità in capo alla ditta concorrente.

No. La certificazione ISO 22000:2005 va associata al singolo sito produttivo e quindi deve essere riferita al centro di cottura richiesto.

- 7) Si chiede di voler specificare quanto contenuto dall'art. 10 punto A.2) del Disciplinare di gara, laddove si chiede la certificazione SA 8000:2008 (o analoga). In particolare si chiede cosa si intenda per certificazione analoga.

Con riferimento alle certificazioni UNI EN ISO l'aggiunta "(o analoga) è motivata dal fatto che, trattandosi di gara europea, qualora partecipassero aziende di altri Paesi, pur trattandosi sempre di EN ISO, potrebbero avere una diversa classificazione a seconda del Paese (ad es. BS EN ISO se azienda inglese, DIN EN ISO se azienda tedesca, ecc.).

- 8) Può la certificazione SA 8000: 2001 essere considerata analoga alla SA 8000:2008?

No. Lo Standard SA 8000:2001 non è più in vigore dal 1° gennaio 2010, pertanto tale certificazione non può più essere accettata.

- 9) Nel disciplinare di gara, al punto A.2.1) qualità del servizio, la stazione appaltante stabilisce l'attribuzione di punteggio (1-2 punti) in caso l'impresa partecipante sia in possesso di certificazione SA 8000:2008 o analoga. Viene inoltre sancito che il secondo punto verrà attribuito qualora il possesso della suddetta certificazione sia anche riferito al centro di cottura. Quale criterio verrà adottato per assegnare il secondo punto giacché la certificazione è applicabile all'azienda nella sua interezza e non ai singoli centri di cottura?

Qualora la certificazione sia applicabile all'azienda nella sua interezza e, di conseguenza, anche al centro di cottura da essa gestito, verranno assegnati due punti a tutte le aziende in possesso di tale certificazione.

- 10) a) Si chiede se, al fine di soddisfare il requisito richiesto all'art. 2 punto 1 lett. I) del disciplinare di gara, relativamente alla certificazione, possa essere ritenuto sufficiente il possesso della stessa in capo all'azienda con la dichiarazione d'impegno di estensione sul centro di cottura in disponibilità entro la data di stipula del contratto.

b) Si chiede se è possibile prevedere l'ottenimento della certificazione UNI EN ISO 22000/2005 per il centro di cottura in periodo di 90 giorni dall'aggiudicazione del servizio?

No. L'art. 2 punto 1 lett. I) del disciplinare di gara è chiaro in proposito; richiede tassativamente che l'impresa concorrente possieda, con riferimento a tale centro di cottura, la certificazione UNI EN ISO 22000:2005 (Sistema gestione sicurezza alimentare), in corso di validità."

- 11) In relazione alla disponibilità del centro di cottura richiesto dall'art. 2 punto 1 lett. I) del disciplinare di gara, si chiede voler specificare se sia necessario ricorrere all'eventuale procedura di avalimento o sia sufficiente la dichiarazione di disponibilità da parte dell'impresa partecipante.

Qualora l'Impresa partecipante possieda il requisito richiesto, è sufficiente l'autocertificazione di disponibilità dello stesso. In caso contrario è possibile ricorrere alla procedura di avvalimento.

- 12) Si chiedono chiarimenti in merito al personale attualmente in forza con riferimento all'appalto oggetto della gara.

La ditta attualmente aggiudicataria dell'appalto comunica quanto segue:

NR	CATEGORIA
1	LIVELLO A
78	2 LIVELLO
7	3 LIVELLO
12	4 LIVELLO
39	5 LIVELLO
61	6 LIVELLO
123	6 SUPER
321	TOTALI

Siamo in attesa della comunicazione del monte-ore giornaliero/settimanale del personale, che verrà pubblicato in un secondo momento.

- 13) Si chiede in quali giorni mangiano gli utenti delle singole scuole oggetto di gara (ad eccezione di quelli che mangiano 5 giorni su 5).

AMES SpA non dispone di tali informazioni.

I giorni in cui si effettuano i rientri vengono decisi dalle Direzioni Didattiche sulla base del numero delle iscrizioni e delle classi e vengono comunicati all'inizio di ogni anno scolastico.

- 14) Negli allegati "A" e "B" è indicato il numero degli iscritti: lo stesso numero corrisponde al numero di fruitori del servizio?

No. Sulla base della media degli ultimi 3 anni, il numero dei fruitori del servizio è circa il 65 - 70% del numero degli iscritti.

- 15) E' possibile avere l'elenco delle scuole fornite dai singoli centri cottura?

No. Nel capitolato è indicata l'ubicazione delle scuole e dei centri cottura, oltre alla produzione media attuale di questi ultimi. Sarà compito dell'Impresa aggiudicataria organizzare, in accordo con AMES SpA, il servizio al meglio con l'obiettivo di assicurare gli standard qualitativi richiesti.

- 16) I refettori sono attrezzati per la distribuzione? Le attrezzature presenti sono dell'attuale aggiudicataria o sono di proprietà comunale?

Sì, i refettori sono attrezzati per la distribuzione.

Le attrezzature presenti sono di proprietà del Comune di Venezia.

- 17) E' possibile conoscere l'anno di ristrutturazione del centro cottura CEP di Campalto?

E' stato ristrutturato nel 2005 e più volte adeguato.

- 18) Chiarimenti in merito alla T.I.A. (Tariffa Igiene Ambientale).

L'Impresa aggiudicataria non è tenuta a corrispondere la T.I.A. con riferimento ai refettori presso le scuole. Per quanto riguarda i centri cottura la T.I.A. è in fase di definizione.

- 19) Chiarimenti in merito ai costi per le utenze, espurgo pozzi e manutenzione dispositivi impianto antincendio dei centri cottura.

Trattasi di una valutazione imprenditoriale a carico della ditta concorrente.

- 20) E' possibile avere copia degli inventari e del layout dei centri cottura?

Gli inventari e il lay-out dei centri cottura sono consultabili presso la sede amministrativa di AMES SpA e non esportabili.

21) Con riferimento ai sistemi di cottura, è possibile preparare alcune pietanze (ad esempio arrostiti) il giorno precedente e non in giornata?

No. Con l'attuale linea produttiva la produzione dei pasti deve essere giornaliera.

22) E' possibile conoscere le ditte che attualmente eseguono i trasporti dei pasti in Venezia Centro storico e isole?

Le ditte che attualmente effettuano i trasporti dei pasti via acqua sono (in ordine alfabetico):

- CFM SpA Via Colombara, 125 – 30176 Venezia-Marghera (VE)
- Cieffe Servizi Sas Via delle Industrie, 19/B - 30175 Venezia-Marghera (VE)
- Dal Gesso G. & Dal Gesso A. Snc - Cannaregio, 3143/T - 30121 Venezia (VE)
- Rizzi Snc di Rizzi Claudio & C. – S. Marco, 1812 - 30124 Venezia (VE)
- SALPA Snc di Borgato A. & C. – Castello, 5083/A - Venezia (VE)

23) E' possibile conoscere il costo annuo del servizio di trasporto pasti su Venezia?

No, trattasi di una valutazione imprenditoriale a carico della ditta concorrente.

24) Nel Disciplinare di gara, all'art. 10 punto A.2.7), quando si parla di proposte migliorative si intende soltanto con riferimento alle materie prime?

No. Le proposte migliorative si intendono in generale.

25) Nell'Allegato D, all'interno del capitolo "Latte biologico e derivati" si richiede che venga utilizzato Parmigiano Reggiano DOP; anche questo deve essere biologico?

Si. Viene richiesto Parmigiano Reggiano DOP biologico.

Venezia, 21 giugno 2011