

Spett.le Comune di Palermo

Gara refezione scolastica Cig 9740142B71 RICHIESTA CHIARIMENTI

In merito ai servizi richiesti nel nuovo disciplinare di gara e più specificatamente:

“porzionatura e distribuzione giornaliera in dette scuole, allestimento dei refettori, scodellamento e distribuzione ai fruitori del servizio, pulizia tavoli e sedie, attrezzature e stoviglie”

Si richiede a codesta amministrazione di voler chiarire:

- a) Se tutte le scuole sono dotate di refettori autorizzati al servizio di cui sopra (scia sanitaria), secondo le attuali norme di legge ciò al fine di consentire all'azienda aggiudicataria di poter predisporre e richiedere il subentro alla scia, in ragione di ogni refettorio;
- b) Nel caso non esistano adeguati locali adibiti a refettori (non a norma) cosa si intende per allestimento (se l'azienda deve provvedere ad effettuare investimenti in tal senso);
- c) Si chiede di specificare, quante unità lavorative minime a carico dell'aggiudicatario, devono essere dislocate per ogni refettorio (51 refettori) e/o se il numero varia in funzione dell'utenza. Tale richiesta, in quanto la circostanza dovrà necessariamente trovare un riscontro oggettivo/sostenibile nel giustificativo dell'offerta in caso di aggiudicazione. Tenuto conto che l'attuale prezzo a base d'asta è identico alla gara precedente dove non erano inseriti detti ulteriori servizi.
- d) Visto i quesiti pubblicati in data 14.04.23, in cui si fa riferimento alla tabella MOP utilizzata per la determinazione del costo del personale fissato in euro 1.884.562,00, la stessa non risulta allegata, pertanto, se ne richiede la pubblicazione.

In riferimento all'allegato 1 elenco dei plessi scolastici sede di refezione, al fine di dare a tutti i partecipanti il reale aggiornamento alla data odierna, siamo a comunicarvi le variazioni necessarie da apportare all'elenco per la nuova pubblicazione;

- De Amicis: il refettorio Padiglione B di via Rosso di San Secondo, non è utilizzato per la refezione;
- I.C. Bonagia – Mattarella: il Plesso Mattarella infanzia di via Bartolo Longo, 14 non effettua refezione;

- I.C. Rita Levi Montalcini: il Plesso Michelangelo infanzia di via Largo Michelangelo, 20 è chiuso, la refezione viene effettuata presso il plesso Borsellino di via Largo Camastra, 7 non presente nell'elenco.

In riferimento ai CAM

Il disciplinare di gara, ai fini dell'attribuzione dei punteggi tecnici prevede Nell'art.1 e nell'art.3 rispettivamente "il rispetto dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020)." e la fornitura di derrate alimentari in conformità ai CAM approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, per quanto ciò premesso la Lex Specialis di gara risulta meritevole di rettifica per le seguenti ragioni:

- a) Errori sui "Requisiti Alimentari"(sub. C, lettera a, punto 1);
- b) Esclusione dei criteri premianti (Sub. C, lettera b, punto 3,4,5,6);
- c) Adozione di criteri premianti non previsti dal DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020;
- d) Errori sul criterio premiante Filiera Corta e km 0 (Sub. C, lettera b, punto 3).

Rispetto ai Criteri Ambientali previsti per L'affidamento Del Servizio Di Ristorazione Scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado), sub. C allegato 1.

- a) I Cam, sulle specie ittiche pescate in mare impongono la somministrazione di specie meno sovra sfruttate, ovvero non rientranti nell'elenco delle specie classificate "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (IUCN).

Orbene in linea con il DM N.65 del 10 Marzo 2020, nell'Allegato 2 – "Alimenti impiegati" si richiede che "I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).". Tale indicazione è in contrasto con quanto indicato nell'allegato n.3 – Menù, dov'è espressamente previsto l'impiego di una specie, la Xiphias Gladius nota come Pesce Spada, considerata da "IUCN" come specie «quasi minacciata». (cfr. lista rossa dei pesci ossei marini Italiani).

b) Si evidenzia l'assenza di n.4 criteri premianti su n. 6 previsti per il Servizio Di Ristorazione Scolastica, nello specifico i criteri: "Comunicazione, Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari, Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi, Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura".

c) Si riscontra del Disciplinare di Gara il sub criterio "A) QUALIFICAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI Al fine di incentivare l'utilizzo di materie prime di qualità si terrà conto delle proposte di ampliamento della gamma di prodotti biologici certificati rispetto a quelli minimi richiesti dai CAM vigenti, nonché dell'offerta di prodotti DOP, IGP, STG, tradizionali. I prodotti proposti devono comunque essere previsti nei menù. Non si terrà conto delle proposte di prodotti biologici in percentuale sull'intera fornitura". Come già discusso nel punto b, I criteri premianti, non prevedono l'ampliamento dei prodotti biologici e di prodotti DOP, IGP, STG, tradizionali (semmai inseriti tra le clausole contrattuali nella scelta dei piatti per la composizione dei menù. sub. C, lettera a, punto 1), ma premiano l'offerente che offre più prodotti a Chilometro zero e filiera corta al fine di sostenere modelli produttivi agricoli e di allevamento migliori sotto il profilo ambientale, di ridurre i consumi energetici correlate alle emissioni di gas climalteranti e per quanto possibile mirano a sostenere le economie locali e i piccoli produttori evitando di allungare la catena di fornitura che causa maggiorazioni dei prezzi, ecco perché i Cam prevedono un criterio premiante contestuale tra KM 0 e filiera Corta. Ulteriormente i Cam alla sub C, lettera b, punto 1 sub criterio a), prevedono un'ulteriore attribuzione di punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti Biologici, filiera corta e KM 0 per due categorie:

- Ortaggi, frutta, legumi, cereali;
- Pasta, prodotti lattiero caseari, carne, derivati dalla carne, uova, olio, passate e conserve di pomodori e altri prodotti trasformati;

Indicando specie e quantità da coprire l'intero fabbisogno con attribuzioni di punteggio riferiti in proporzione al maggior numero di prodotti e alla relativa rappresentatività.

Ritenuto che rientri nella discrezionalità della stazione appaltante inserire, negli atti di gara criteri di valutazione ulteriori rispetto a quelli contenuti nei CAM, purché questi però risultino logici, coerenti e proporzionati rispetto all'oggetto dell'appalto, nel caso di specie l'attribuzione dei punteggi risulta spropositata, vengono attribuiti 60 punti su 70 previsti per l'offerta tecnica.

Tuttavia, ogni qual volta la Stazione appaltante introduca negli atti di gara taluno dei criteri premianti previsti dai Cam, è tenuta a rispettare, per l'interesse, la prescrizione richiamata: invero, una riproduzione in parte qua o non pedissequa del criterio

premiante potrebbe generare effetti distorsivi per la concorrenza o snaturare l'effetto finale che il legislatore intendeva proseguire mediante l'introduzione dello specificato criterio.

d) Si riscontrano nel Disciplinare di Gara al sub criterio B.2 "Approvvigionamento delle derrate a filiera corta" n.2 errori di definizione che come sopra accennato potrebbero generare effetti distorsivi per la concorrenza o snaturare l'effetto finale che il legislatore intendeva proseguire mediante l'introduzione dello specificato criterio. L'oggetto del criterio fa riferimento alla filiera corta, mentre la descrizione del criterio fa riferimento ai prodotti a KM 0 peraltro prevedendo l'indicazione della distanza espressa in km non contemplata dai Cam, che per la regione Sicilia considerano km 0 tutti i prodotti forniti dall'intero territorio regionale.

Tale indicazione nel sub criterio B2 risulta in contrasto con quanto definito nei Cam, che al riguardo intende:

- Per filiera corta: sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).
- Per "chilometro zero": una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura. Nelle isole maggiori (Sicilia e Sardegna), si considerano provenienti da chilometro zero le derrate provenienti dall'intero territorio regionale; per le altre isole la distanza è da calcolarsi in relazione alla terraferma pertanto al netto di quella occupata dal mare.

Per tutto quanto sopra esposto, Voglia Codesta Spett.le Amministrazione, nella persona del Responsabile Unico del Procedimento:

1. Per il punto a, rivedere l'allegato n.3 - Menù nel rispetto di quanto statuito nei Cam nell'allegato n.2 - Alimenti impiegati;
2. Per il punto b, rispettare i criteri premianti statuiti nei Cam rispettandone l'interezza, la la prescrizione richiamata senza snaturare l'effetto finale che il legislatore intendeva proseguire mediante l'introduzione dello specificato criterio;

3. Per il punto c, rettificare i sub-criteri a.1, a.2, a.3, a.4, a.5. nel rispetto di quanto statuito dai CAM;

4. Per il punto d, rettificare correttamente il sub criterio B.2 nel rispetto di quanto statuito nei Cam sui criteri premianti e sulle definizioni;

Considerato l'impatto dei chiarimenti e delle rettifiche richieste, Voglia Codesta Spett.le Amministrazione, in persona del RUP, annullare il termine ultimo del 24.04.23, postergandolo e concedendo un nuovo termine di scadenza di presentazione delle offerte di gara, pari a 45 giorni decorrenti dall'avvenuta rettifica di quanto sopra.