



CITTÀ DI FRATTAMAGGIORE

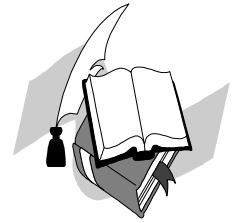
Provincia di Napoli

BIBLIOTECA COMUNALE

Ufficio Pubblica Istruzione e Biblioteca

V. Massimo Stazione 216 80027 Frattamaggiore (NA)

Tel. 081/8318628 Telefax 081/8354610



E-MAIL

biblioteca@pec.comune.frattamaggiore.na.it

OGGETTO: Servizio di refezione scolastica nelle scuole materne del Comune di Frattamaggiore anni scolastici 2015/2016 – 2016/2017 – 2017/2018
C.I.G.: 641125924C

In relazione alle richieste pervenute da varie ditte si riportano di seguito le risposte ai quesiti pervenuti:

QUESITO 1. Con riferimento alla procedura di gara in corso CIG 641125924, ai fini di una corretta interpretazione di quanto richiesto, con la presente chiediamo chiarimenti rispetto ai seguenti punti:

- Pag. 10 Disciplinare: l'elencazione degli elementi e documentazioni che debbono essere contenute nell'offerta tecnica non ha esatta corrispondenza con la griglia dei punteggi di pagina 12. A quale impostazione bisogna attenersi?

Risposta: nella descrizione di quanto riferibile all'offerta tecnica (pag. 10 del disciplinare di gara) sono stati sinteticamente riportati gli aspetti caratterizzanti in linea di massima la stessa. E' onere delle ditte concorrenti una quanto più puntuale indicazione degli elementi specifici rilevanti ai fini di consentire alla Commissione valutatrice l'attribuzione dei punteggi a tutti quegli elementi valorizzati nella griglia riportata a pag. 13 del predetto disciplinare.

Quesito 2: Pag 12 e 13 disciplinare: Criterio qualitativo: **Qualità dei prodotti e sostenibilità ambientale del servizio:**

Utilizzo di prodotti a filiera corta: Chiarire se la "prevalenza" (>metà) di prodotti tipici della provincia di Napoli sia inteso **rispetto al numero di prodotti** utilizzati per la preparazione dei pasti oppure se il maggiore della metà debba essere calcolato **sul quantitativo complessivo in peso** conseguente allo sviluppo del menù (che comunque, non sono disponibili nella documentazione di gara)

Risposta: è da intendersi rispetto al numero di prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

Quesito 3: Utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale e utilizzo di alimenti DOP, IGP, STG. Chiarire se i punteggi indicati vengono attribuiti indistintamente a chi offre anche 1 solo prodotto piuttosto che un numero

maggiore o, se in caso contrario, si applicherà un punteggio inversamente proporzionale in base al numero offerto.

Risposta 3:

a) I prodotti non alimentari: dovrà essere assicurato il totale utilizzo di prodotti a ridotto impatto ambientale (nella griglia dei punteggi è riportata la dicitura “utilizzo esclusivo”) per l’assegnazione dei TRE punti previsti – in caso contrario (utilizzo parziale di prodotti a ridotto impatto ambientale) non è previsto assegnazione di punteggio.

b) l’utilizzo di alimenti DOP, IGP, STG è prevista l’attribuzione di punti 1 per ciascuna delle classificazioni indicate (DOP 1 punto – IGP 1 punto – STG 1 punto) purchè venga offerto almeno un prodotto per ciascuna classificazione. In caso di più prodotti per ognuna delle singole classificazioni sarà sempre assegnato un punto anche se non venissero offerti prodotti appartenenti alle altre classificazioni.

Quesito 4: si fa riferimento ad “indicazioni riportate nel menù tabelle dietetiche approvate...”.

RISPOSTA 4: si fa presente che il menù, è stato approvato dall’Asl in un momento successivo alla pubblicazione del Bando, e verrà rilasciato alla Ditta appaltatrice all’inizio del Servizio, inoltre lo stesso discende dalle tabelle e grammature già allegate.

Quesito 5: chiedere chiarimenti su cosa intendono loro per prodotti locali tipici di Napoli, o se è solo una dicitura e va intesa come prodotti locali della provincia di Napoli.

RISPOSTA 5: E’ da intendersi chiaramente riferita ai prodotti tipici della Provincia di Napoli.

F.to IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO POLITICHE
EDUCATIVE - BIBLIOTECA
R.U.P.

Dr. *Domenico Palmieri*