

Gara n. 1/2012

Verbale breafing del 7.2.2012 (art. 11 – lett. a del Disciplinare di Gara)

Partecipanti Milano Ristorazione S.p.A.:

- Dr.ssa Gabriella Iacono - Presidente
- Dr. Giuseppe D'Anna – Direzione Approvvigionamenti, Legale e Servizi
- Dr.ssa Claudia Balzaretto – Direzione Qualità
- Sig. Claudio Agnusdei – Direzione Panificio
- Dr. Arben Papa – Responsabile Audit e Campionamento
- Dr. Damiano Minoglia – Responsabile Logistica
- Sig.ra Sonia Casati – Ufficio Acquisti

Partecipanti Aziende:

- Sig. Tiziano Longhi – Spreafico Francesco & Fratelli SpA
- Sig. Paolo Remelli – Brio SpA
- Sig. Francesco Portaro – Oleificio Portaro
- Sig. Lorenzo Respighi – Pellegrini SpA
- Sig.ra Sonia Fasoli – Pellegrini SpA
- Sig.ra Simona Spalla – Pellegrini SpA
- Sig. Carmelo Sparacino – Pellegrini SpA
- Sig. ra Stefania Grazianetti – Bonduelle Italia Srl
- Sig.ra Chiara Falabretti – Bonduelle Italia Srl
- Sig.ra Alessandra Biava – Bonduelle Italia Srl
- Sig. Roberto Rossanese – Bonduelle Italia Srl
- Sig.ra Paola Santeramo – C.I.A.
- Sig. Andrea Repossini – Coldiretti
- Sig. Vittorio Riboldi – Vitaminika Service
- Sig. Sandro Passerini – Produttori Agricoli Parco Ticino Scarl

Prima di dare avvio al contraddittorio la Dr.ssa Iacono illustra brevemente le caratteristiche principali della gara in trattazione, evidenziando che nella stessa è stato privilegiato l'aspetto qualitativo, è stata abbreviata la durata prevista dei contratti (al fine di poter valutare correttamente il loro svolgimento senza vincoli pluriennali) e sono state inoltre rivisitate le schede tecniche, anche avvalendosi della collaborazione dell'Università di Milano.

I rappresentanti delle aziende vengono quindi invitati a porre le eventuali domande relative alla procedura in corso, interessanti gli aspetti tecnici e amministrati della medesima.

D. Vengono chieste informazioni in merito ad alcuni aspetti logistici, relativamente al lotto n. 3 (olio), in particolare:

- se è possibile conoscere la programmazione delle consegne, in quanto negli atti di gara viene indicato il quantitativo relativo al quadrimestre di fornitura, ma non i quantitativi previsti in consegna quindicinalmente;
- se le consegne potranno avvenire a carico completo o, perlomeno, a bancale completo.

Viene chiesto inoltre se la dizione "convenzionale" sulle schede tecniche per gli oli extravergine di oliva di origine Italia e Grecia, debba intendersi che può essere offerto in olio comunitario.

R. Si precisa che:

- i quantitativi quindicinali sono deducibili dai quantitativi quadrimestrali indicati negli atti di gara (offerta economica), in quanto le consegne sono sostanzialmente sempre previste per i medesimi quantitativi;
- le consegne sono previste sempre almeno a bancale intero. Fatte salve particolari situazioni il carico viene concordato con il fornitore, al fine di consentire a quest'ultimo una maggiore ottimizzazione dei costi di trasporto.

Relativamente alla dizione "convenzionale" viene precisato che deve intendersi come "non biologico", mentre l'origine deve rispettare quanto prescritto nelle schede tecniche allegate agli atti di gara.

D. Viene rilevato che i valori microbiologici indicati nelle schede tecniche dei prodotti di IV gamma (lotto n. 1) non sono rispondenti a quanto normalmente praticato commercialmente, dove alcuni dei riferimenti (es. coliformi totali) non vengono valutati.

R. Milano Ristorazione provvederà a verificare i valori indicati nelle schede tecniche fornite.

D. Viene chiesto se la previsione di utilizzo di solo acido citrico quale non ossidante nelle verdure di IV gamma può essere derogato con l'utilizzo di acido ascorbico.

R. Milano Ristorazione provvederà a verificare la possibilità di prevedere anche l'acido ascorbico quale anti ossidante.

D. Viene rilevato che, per quanto relativo alla verdure di IV gamma, la previsione di shelf-life è diversa tra i vari prodotti costituenti il lotto.

R. Si conferma tale diversità, specificando che la stessa è dovuta alla diversa criticità di taluni prodotti rispetto ad altri. Pertanto, ad esempio, per le insalate è stata prevista una shelf-life più restrittiva.

D. Viene chiesto se, considerato che nell'ambito dei lotti n. 1 e n. 2, l'aggiudicazione è resa impossibile per entrambi i sub-lotti al medesimo fornitore, è possibile che le aggiudicazioni dei sub-lotti avvengano per il medesimo produttore qualora questo partecipasse come tale ad un sub-lotto e tramite soggetto commerciale all'altro.

R. Viene fornita risposta affermativa alla domanda posta, fatto salvo che il produttore ed il soggetto commerciale in questione non si trovino in una delle condizioni di controllo e/o collegamento espressamente vietate dalla normativa vigente.

D. Viene chiesto se la prevista applicazione del Reg. Ce 1881/2006 deve intendersi omnicomprensiva.

R. Risposta affermativa.

D. Si segnala che nella scheda tecnica n. 12009 (tris di insalate IV gamma) non viene fornita alcuna indicazione relativamente alla modalità di taglio dell'insalata indivia/scarola.

R. Viene confermata l'errata omissione di tale indicazione.

La scheda tecnica n. 12009 verrà quindi rettificata e di tale rettifica verrà data pubblicazione sul sito aziendale.

D. Vengono chieste precisazioni in ordine all'origine prevista per i prodotti costituenti il lotto n. 5.

R. Vieni constatata l'omessa indicazione in merito all'origine dei prodotti costituenti il lotto n. 5. Pertanto le relative schede verranno rettificate e di ciò verrà data pubblicazione sul sito aziendale.

D. Vengono formulate le seguenti domande:

- i plichi devono essere predisposti con tutta la documentazione, come prevista dall'art. 6 del Disciplinare di Gara, per ogni singolo lotto e/o sub-lotto?
- in merito al requisito richiesto al punto 4 della lett. B) della documentazione di ammissibilità, è possibile considerare "forniture analoghe" per il lotto n. 1 (verdure IV gamma) le forniture di prodotti ortofruttili freschi?
- per luogo di produzione di un prodotto lavorato (es. pesto surgelato) deve intendersi il luogo di produzione della materia prima o del prodotto finito?

R. Viene risposto affermativamente alle prime due domande, specificando, relativamente alla prima questione posta che la documentazione contraddistinta dalle lettere A), B), C) e G) della documentazione di ammissibilità potrà essere inserita nel plico del sub-lotto contraddistinto dal numero più basso (es. lotto 1 – sub-lotto 1.1) e nel secondo plico (sub-lotto 1.2) potrà essere inserita dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante che attesti che la documentazione è presentata per il primo sub-lotto e deve intendersi valida anche per il secondo.

In merito alla terza domanda formulata si precisa che per luogo di produzione deve intendersi quello del prodotto finito, in quanto l'origine della materia prima è già individuata nella scheda di riferimento.

D. Viene evidenziato che la formula per l'attribuzione del punteggio privilegia l'elemento "prezzo".

R. In riferimento al D. Lgs. n. 162/06, e successivo Regolamento di Attuazione (DPR n. 207/2010) – allegato P, si conferma la correttezza della formula applicata, così come prevista dalla normativa richiamata.

D. Si rileva che i requisiti di ammissibilità alla procedura (fatturato pregresso e forniture analoghe), risultano particolarmente alte e di difficile realizzazione.

Viene segnalato inoltre che, tra gli elementi per l'attribuzione del punteggio qualitativo, non risultano determinate certificazioni, che, invece, potrebbero essere ritenute particolarmente interessanti qualora si voglia valutare positivamente le filiere di produzione corte.

R. Viene specificato che le certificazioni indicate per conseguire l'attribuzione di punteggio devono intendersi solo come esemplificative, pertanto anche ulteriori certificazioni potranno essere prodotte e saranno adeguatamente valutate.

Relativamente alle soglie minime previste, relativamente a fatturato e forniture analoghe, premesso che derivano da consolidati giurisprudenziali, si segnala che possono essere possedute anche in forma associata da tra più soggetti, e viene suggerito quindi di valutare la possibilità di partecipazione di più consorziati in forma associata.