



APPALTO GTT N. 101/2012  
GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE - ALLEGATO II B DEL  
D.LGS 163/2006 - PROCEDURA RISTRETTA EX ART. 220 D.LGS. 163/2006

**COMUNICAZIONE PER I CONCORRENTI N. 9 - II FASE**

Sono pervenuti i seguenti quesiti:

- D:** nel caso in cui si utilizzi un'unica piattaforma di acquisto per gli approvvigionamenti, in possesso di certificazioni di qualità (vedasi assegnazione punteggi fornitori per il progetto di gara), e si selezioni un fornitore per il pane a km zero ma non in possesso di tutte le certificazioni richieste, lo stesso rientra nella misura del 10% o viene valutato in altro modo?
- R:** ***Il concorrente considererà i concorrenti appartenenti alla piattaforma di cui questa si avvale per rifornirlo, a questi aggiungerà il/i fornitore/i estraneo/i alla piattaforma e dichiarerà quanti del totale sono in possesso delle certificazioni.***
- D:** Le aziende specializzate nella fornitura di prodotti chimici per pulizia/sanificazione non sono in possesso della certificazione 22000 in quanto non del settore. A tal proposito per l'attribuzione dei punteggi sopra indicata cosa accade?
- R:** ***Si precisa che per il calcolo della percentuale di fornitori in possesso della certificazioni previste al punto III.1.H saranno considerati solo i fornitori di derrate alimentari.***
- D:** In riferimento al punto A) della tabella dei criteri dei punteggi e al punto D del Capitolato Speciale d'Appalto, relativamente all'inserimento di nuove attrezzature, è chiaro che al termine dei cinque anni di contratto gli investimenti rimarranno di proprietà GTT, ma in caso di cessazione anticipata del contratto cosa è previsto?
- R:** ***La cessazione anticipata del contratto per qualunque causa, ferma la proprietà di GTT, potrà comportare il rimborso da quest'ultima, della quota parte di ammortamento quinquennale residua delle spese sostenute dall'aggiudicataria. Il rimborso sarà a valere dal momento della risoluzione al termine previsto del contratto. La spesa sarà calcolata sulla base delle fatture quietanzate attestanti l'acquisto che l'aggiudicataria presenterà a GTT. Il rimborso riguarderà solo quanto espressamente previsto nel piano presentato in gara.***
- D:** Il modello di offerta economica non prevede l'inserimento dei costi relativi alla sicurezza da interferenze e costi della sicurezza da rischio specifico o aziendali. E' necessario indicare comunque questi costi modificando il modello?
- R:** ***No, non è necessario.***

**D:** Al punto III.1, lettera H) a pag. 4 della lettera di invito, si dice che verrà attribuito 1 punto se almeno il 90% dei fornitori possiede entrambe le certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 22000:2008. Con riferimento alla UNI EN ISO 22000, non abbiamo evidenza di una versione 2008 e chiediamo conferma che si tratti di un refuso e sia corretto intendere che la certificazione richiesta è la UNI EN ISO 22000:2005.” al quale è stato risposto: “Sì, si tratta di un refuso, la certificazione richiesta è la UNI EN ISO 22000:2005”.

Con la presente vorremmo brevemente ricordare lo scopo di tali norme, e più precisamente: Sistema per la Sicurezza Alimentare - UNI EN ISO 22000: 2005.

Questa norma ha lo scopo di integrare i principi del sistema HACCP con le fasi di applicazione sviluppate dalla Commissione del Codex Alimentarius. Essa fornisce un quadro di requisiti per l'approccio globale nel settore agroalimentare, garantendo la sicurezza di tutta la filiera.

L'adozione di questo modello consente pertanto di tenere sotto controllo i processi che caratterizzano l'azienda, gli ambienti in cui essi si svolgono e tutte le fasi che compongono il sistema produttivo alimentare; quindi molto incentrata sulle attività produttive.

Sistema per la Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - UNI EN ISO 22005: 2008.

La norma UNI EN ISO 22005:2008 è un valido supporto per le aziende produttrici di alimenti nel documentare la storia del prodotto finito, nell'applicazione e localizzazione di un prodotto o dei suoi componenti, aumentando la fiducia del consumatore nella catena alimentare. Offre inoltre un importante strumento per risalire alle cause dei problemi collegati alla sicurezza alimentare in caso di ritiri / richiami / allerte dal mercato. Quindi decisamente concernente la filiera dei fornitori.

Per i motivi su esposti, riferendo l'attribuzione del punto alle certificazioni relative ai fornitori, avevamo inteso, in assoluta ingenuità, che il refuso fosse sul numero della norma e non sull'anno di pubblicazione.

Al fine dell'aggiudicazione dei punti chiediamo pertanto che venga ritenuto valido il possesso della certificazione *UNI EN ISO 22005:2008* o quantomeno di entrambe le certificazioni oltre la UNI EN ISO 9001:2008.

**R: *Si, la dichiarazione richiesta è la UNI EN ISO 22005:2008.***

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO  
(Fulvio Solazzi)

**DOCUMENTO FIRMATO IN ORIGINALE**