

Pratica rif. n. 226/2018

**Procedura aperta per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari varie, frutta e verdura fresche occorrente al Servizio di Alimentazione dell'ASP IMMeS e PAT per un periodo di 24 mesi.**

**Numero gara 6972740 – LOTTO N. 1 - CIG 73713706F4; LOTTO N. 2 - CIG 737141299C**

**Richieste chiarimenti del 7.03.2018 h 9.03, h. 9.19, h. 9.55, h. 10.24, h. 14.39, h. 15.34.**

1. Quesito:

visionando il disciplinare di gara al pto 7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE, lettere e) ed f) si richiedono due relazioni relative alla rintracciabilità ed alla gestione del piano HACCP.

Dove dovranno essere riportate tali relazioni?

1. Chiarimento:

Le relazioni di cui alle lettere e) ed f) del punto 7.3 'REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE' del Disciplinare di gara sono richieste espressamente a comprova dei relativi requisiti.

Pertanto, devono essere debitamente rese disponibili a mezzo sistema AVCPass nei termini di legge e *Lex Specialis*, fatta salva l'incidenza di eventuali problemi tecnici nel cui caso è consentita la presentazione del documento cartaceo nella Busta A 'Documentazione Amministrativa'

2. Quesito:

se dovessimo appoggiarci ad un nostro fornitore **solo ed unicamente** per farVi consegnare il pane fresco, ma **la fatturazione la riceverete solo ed unicamente dalla** (*OMISSIS – ndr. nome operatore economico richiedente il quesito*) (pane fresco compreso), lo considerate un Subappalto (quindi dobbiamo compilare il Modello da Voi predisposto ALL. 8) oppure come già altri Enti ci hanno comunicato è soltanto una **SUBFORNITURA** e quindi non dobbiamo indicarlo nell'ALL. 8?

2. Chiarimento:

Nell'ambito della procedura *de qua* trova applicazione la disciplina dei sub-contratti prevista e regolamentata dalla vigente normativa, con particolare riferimento all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

Il subappalto risulta pertanto l'istituto giuridico di riferimento in materia di subcontratti, ferme le particolari previsioni normative di esclusione di operatività di tale istituto, ricorrendo la fattispecie di subfornitura laddove sussistano tutte le specifiche condizioni in fatto e diritto idonee a legittimarne la qualificazione e a giustificare il regime giuridico.

A tal proposito, si osserva quanto recentemente statuito dal TAR Lazio – Roma Sezione I *bis*, con Sentenza n. 1956 del 20.02.2018, laddove richiamate, da un lato, le previsioni sul contratto di subappalto contenute nell'art. 105 del d.lgs. n. 50/2016 e nell'art. 1656 e ss., cod. civ. e, dall'altro, il disposto dell'art. 1, comma 1 della legge 18.6.1998, n. 192 sulla '*Disciplina della subfornitura nelle attività produttive*', è stata evidenziata la differenza sul piano contrattuale tra subappalto e subfornitura, precisando che '*in sostanza, mentre il subappaltatore assume di eseguire in tutto o in parte una prestazione dell'appaltatore (art. 1655 e ss. c.c.) a beneficio della stazione appaltante, il subfornitore si impegna soltanto a porre nella disponibilità dell'appaltatore un prodotto e rileva fundamentalmente sotto il profilo privatistico dei rapporti commerciali fra le aziende*'.

3. Quesito:

tutte le spezie per le quali non è scritto "macinato/a" sono da considerarsi intere?

Esempio: noce moscata, pepe bianco, pepe nero ecc.

3. Chiarimento:

Le spezie sono da considerarsi macinate.

4. Quesito:

il vino rosso e bianco da tavola (non quello nel formato da cc 250) è da offrire in BRICK oppure in bottiglie di vetro?

4. Chiarimento:

E' previsto confezionamento in Brick.

5. Quesito:

si chiede cortesemente di chiarire cosa si intende con la dicitura "adatto per diete speciali" riferita alle

Mousse di frutta	senza zucchero, adatto per diete speciali; gusti vari
------------------	---

5. Chiarimento:

Il prodotto deve intendersi solo polpa di frutta senza zuccheri aggiunti.

6. Quesito:

tutti i formaggi per i quali non è indicata la pezzatura vanno intesi a forme intere? Esempio: Fontal, Edamer ecc.

6. Chiarimento:

I formaggi per i quali non è indicata la pezzatura sono da intendersi a quarti, il grana ad ottavi e, comunque, pezzature non superiori ai 2-3 kg.

Il RUP

dott. Ugo Ammannati

Il Responsabile del procedimento tecnico sostanziale presupposto

dott.ssa Miriam Perego

Il Referente servizio cucina

Ernestina Frascadore