

**Procedura aperta per l'affidamento dei contratti pubblici di servizi di logistica e facchinaggio - trasporto di materiale, attrezzature, prodotti sanitari - trasporto di materiali ed attrezzature di proprietà della ASL Napoli 1 Centro. CIG 762935788F**

Chiarimenti del 29.10.2018

**I. Quesito:**

In riferimento all'art. 5 del capitolato , ove si richiedono le autorizzazioni di idoneità igienico sanitario dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in generale, si precisa che l'articolo 43 del DPR 26.03.1980 n .327, cita :” il trasporto di alimenti deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo, tale da assicurare un'adeguata protezione, evitare la contaminazione tra sostanze alimentari trasportate, anche per agenti atmosferici o fattori ambientali; - Mantenere obbligo alla pulizia del mezzo di trasporto, evitando le contaminazioni batteriche delle sostanze trasportate, il mezzo deve avere bordi arrotondati per una miglior pulizia; - divieto di promiscuità di trasporto di diverse sostanze alimentari, in quanto possono modificare le caratteristiche dei prodotti o possono comunque inquinarli, salvo l'uso di confezioni o imballaggi stagni. Per tutti i mezzi di trasporto devono essere rispettati inoltre i requisiti indicati al capitolo IV dell'allegato del D.Lg.vo 155/97 con redazione di relativo Piano di Autocontrollo Aziendale. “, vogliate quindi chiarirci cosa intendete per autorizzazioni in considerato che l'articolo di cui sopra si riferisce alla modalità esecutiva del servizio e non ad una autorizzazione

**I. Risposta:**

All'art. 5 del Capitolato speciale d'appalto viene richiesto che il veicolo furgonato con portata di almeno 3,5 q.li, coibentato dotato di impianto refrigerante compresa tra 4 e 6 gradi centigradi, provvisto delle specifiche autorizzazioni debbono intendersi quelle rilasciate dalla M.C.T.C. competente all'atto dell'immatricolazione del veicolo o richiesta autorizzativa alla circolazione che deve essere riportato alla carta di circolazione del veicolo.

**II. Quesito**

In riferimento all'art. 5 del capitolato , ove si richiedono le autorizzazioni di idoneità igienico sanitario dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in generale, si precisa che l'articolo 47 del DPR 26.03.1980 n .327,cita:” Mantenimento dell'idoneità igienicosanitaria dei mezzi di trasporto. Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità di cui all'art. 43 e a sospenderne l'utilizzazione in caso di inidoneità. L'autorità sanitaria ove accerti direttamente e a mezzo degli organi di vigilanza che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediato ritiro dell'autorizzazione stessa, dandone notizia al comando di polizia stradale della provincia in cui è stata rilasciata” vogliate quindi chiarirci cosa intendete per autorizzazioni in considerato che l'articolo di cui sopra si riferisce alla modalità esecutiva del servizio e non ad una autorizzazione

**II. Risposta**

All'art. 5 del Capitolato speciale d'appalto viene richiesto che il veicolo furgonato con portata di almeno 3,5 q.li, coibentato dotato di impianto refrigerante compresa tra 4 e 6 gradi centigradi, provvisto delle specifiche autorizzazioni debbono intendersi quelle rilasciate dalla M.C.T.C. competente all'atto dell'immatricolazione del veicolo o richiesta autorizzativa alla circolazione che deve essere riportato alla carta di circolazione del veicolo.

### **III. Quesito**

con riferimento alla faq n.1 del 22/10/2018 e facendo riferimento all' ISO EN 2200:2005 che cita :” Lo Standard ISO 22000, emesso a novembre 2005 specifica i requisiti per un sistema di gestione della sicurezza alimentare in cui un'organizzazione della filiera alimentare necessita di dimostrare la propria capacità di controllo dei pericoli sulla sicurezza alimentare in modo da assicurare che gli alimenti siano sicuri al momento del consumo umano. Lo standard 22000:2005 è stato pubblicato al fine di armonizzare gli standard (nazionali e internazionali) preesistenti in materia di sicurezza alimentare e HACCP. La norma in questione è perfettamente integrabile con le più diffuse ISO 9001 e ISO 14001. Alla sua redazione hanno concorso i principali soggetti coinvolti nel sistema della filiera agroalimentare, quali la Codex Alimentarius Commission, l'Associazione internazionale degli hotel e dei ristoranti, la Global Food Safety Initiative (GFSI) e la Confederazione delle Industrie agro-alimentari dell'Unione Europea (CIAA). Le finalità dello standard sono quelle di garantire la sicurezza agroalimentare “dal campo alla tavola” sulla base di elementi fondamentali riconosciuti a livello internazionale da tutti gli operatori del settore: – comunicazione interattiva: elemento innovativo e fondamentale che definisce un flusso di informazioni strutturate sia verso l'interno che verso l'esterno dell'azienda, per garantire un controllo efficace dei fattori di rischio; – gestione del sistema: permette il controllo di tutte le interazioni tra gli elementi che costituiscono il sistema, per garantire l'efficienza e l'efficacia del sistema stesso; – programmi di prerequisiti (PRP – Condizioni ed attività di base della sicurezza alimentare necessarie per mantenere un ambiente igienico lungo tutta la filiera alimentare, idoneo alla produzione, gestione e fornitura di prodotti finiti sicuri e di alimenti sicuri per il consumo umano): adozione degli schemi di Good Manufacturing Practice, Good Hygiene Practice, Good Agricultural Practice, delle procedure di manutenzione per attrezzature ed edifici e di disinfestazione; – principi HACCP – metodologia di base per l'analisi dei pericoli e punti di controllo critici. La pianificazione di processi produttivi sicuri e adatti a ogni singola azienda può avvenire senza appesantimenti di carattere burocratico”) Anche se la ISO 22000 può essere presa a riferimento da tutti gli operatori della filiera alimentare, non solo direttamente coinvolti nel processo di produzione degli alimenti, ma anche indirettamente coinvolti e cioè produttori di imballaggi, servizi di deposito e logistica, servizi di pulizia e derattizzazione, tale coinvolgimento si riferisce sempre alle aziende che operano all'interno della filiera di produzione. Considerato che il servizio da voi richiesto è riferito al trasporto di diete speciali già confezionate in box ermeticamente chiusi , da consegnare ad utenti presso abitazioni private, nessun controllo potrà essere eseguito dall'operatore economico ,al momento del trasporto tale da assicurare che gli alimenti siano sicuri al momento del consumo umano. Pertanto se tale controllo non potrà essere espletato prima del trasporto,sembra chiaro ed inequivocabile che l'operatore economico debba rispettare solo le modalità di esecuzione del trasporto in regime di temperatura controllata e di igiene sanitaria secondo la modalità esecutiva prevista dal D.P.R. 327/1980. Premesso quanto sopra e in considerazione che tale requisito preclude il principio della massima partecipazione alla procedura di gara e considerato che tale certificazione può essere integrata nella certificazione ISO 9001 e ISO 14001, richiediamo di chiarire la motivazione per la quale si richiede tale certificazione.

### **III. Risposta:**

Così come trattato nei precedenti chiarimenti si ribadisce che i requisiti di capacità tecnica e professionale che i concorrenti devono possedere, pena esclusione, per la partecipazione al bando di gara sono elencati al punto 7.3 del disciplinare di gara ed in particolare al punto d), e) ed f), è richiesto il possesso delle certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001 e OHSAS

18001:2007. Per quanto concerne la Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 può essere inserita eventualmente nella Busta B- Offerta Tecnica rientrando nel progetto tecnico.

#### **IV. Quesito**

la scrivente società dovendo produrre una percentuale di ribasso sul costo orario a base d'asta vi chiediamo quante ore di facchinaggio con uso automezzo sono riferite al trasporto di diete speciali, di cui si necessita l'uso dell'automezzo refrigerato e cioè se tale servizio si debba espletare tutti i giorni o previa richiesta da parte della SA

#### **IV. Risposta:**

la necessità di utilizzo del veicolo in argomento è disciplinato dall'art. 9 del capitolato speciale di gara ove per l'orario di lavoro è da intendersi la disponibilità del personale, delle attrezzature e dei veicoli.

#### **V. Quesito**

Con riferimento alla certificazione OHSAS 18001:2007 si precisa che tale certificazione potrà essere sostituita con la certificazione ISO 45001 entro il 03/2021 e non 03/2018 pertanto vogliate rettificare il punto "F" dell'art. 7.3 del disciplinare di gara

#### **V. Risposta**

Il Termine 03/2018 fa riferimento all'entrata in vigore della certificazione ISO 45001:2018, mentre il termine del 03/2021 fa riferimento al termine ultimo per le aziende certificate OHSAS 18001 per la migrazione della propria certificazione al nuovo standard (Circolare International Accreditation Forum). Pertanto possono partecipare al bando di gara sia le Aziende con certificazione ISO 45001:2018, sia certificate OHSAS 18001:2007

#### **VI. Quesito**

Con riferimento alla certificazione OHSAS 18001:2007 si precisa che tale certificazione potrà essere sostituita con la certificazione ISO 45001 entro il 03/2021 e non 03/2018 pertanto vogliate rettificare il punto "F" dell'art. 7.3 del disciplinare di gara

#### **VI. Risposta**

Il Termine 03/2018 va riferimento all'entrata in vigore della nuova certificazione ISO 45001:2018, mentre il termine 03/2021 fa riferimento al termine ultimo per le aziende certificate OSHAS 18001:2007 per la migrazione della propria certificazione al nuovo standard (circolare International Accreditation Forum). Pertanto possono partecipare al bando di gara sia le Aziende con certificazione ISO 45001:2018 sia OSHAS 18001:2007.

#### **VII. Quesito**

All'Art. 5 del CSA è riportato:

N. 1 veicolo furgonato con portata di almeno 3,5 quintali, coibentato dotato di impianto refrigerante, a temperatura costante compresa tra 4 e 6 gradi centigradi, provvisto delle specifiche autorizzazioni

Sullo stesso punto il chiarimento n. 1 f del 22/10/2018 ribadisce che trattasi di alimenti e bevande speciali “ da trasportare presso abitazioni di utenti privati che necessitano di un regime alimentare speciale”

Con la presente si chiede confermare che dagli alimenti di cui sopra sono esclusi quelli ai fini medico speciali necessari per la nutrizione enterale, presenti nell’elenco ministeriale.

Attività che richiede specifiche competenze e autorizzazioni di deposito, trasporto e di personale.

### **VIII. Risposta**

In analogia di quanto già specificato, giusta quesito del 22.10.2018, si comunica che dal trasporto di alimenti sono esclusi quelli ai fini medico speciali.