

RIEPILOGO RICHIESTE DI CHIARIMENTI RICEVUTE E RELATIVE RISPOSTE (53 - 62)

Dati della procedura di gara:

Numero Gara: 5209775

Nome Gara: Gara a procedura aperta ex art. 71 del Codice per l'appalto del servizio di ristorazione, catering completo, catering veicolato, presso EDRC del Ministero della Difesa

Descrizione Gara: Procedura aperta europea per la stipula di Accordi Quadro quadriennali per l'appalto del servizio di ristorazione, catering completo, catering veicolato, presso Enti/Distaccamenti e Reparti del Ministero della Difesa

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 53

Nell'annesso 1 alle "istruzioni per la formulazione dell'Offerta tecnica, al punto 1.e sui Servizi di veicolazione dei pasti e pulizia /disinfezione/derattizzazione viene menzionata la certificazione UNI EN 13549:2003. Pertanto al fine di ottenere il punteggio tabellare previsto nel disciplinare di gara al medesimo punto 1.e, chiediamo se la suddetta certificazione sia obbligatoria o se sia sufficiente allegare una dichiarazione o procedura di gestione delle pulizie che attesti la corretta applicazione della metodologia, delle procedure, delle istruzioni operative e dei piani di lavoro, nonché delle prescrizioni previste nell'Annesso 1 suindicato.

RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 53

Si conferma che il criterio 1.e, come indicato nel Disciplinare e nel relativo Allegato I, è un criterio di natura qualitativa per il quale è prevista l'attribuzione *discrezionale* da parte della Commissione di massimo 4 punti. La richiamata certificazione UNI EN 13549:2003 può costituire un elemento di "valutazione positiva", tra altri, ai fini della maggiore corrispondenza al requisito prestazionale migliorativo, ma non costituisce un criterio "tabellare" a sé stante per il quale venga attribuito automaticamente un punteggio. Ciò posto, per la eventuale dimostrazione della conformità in parola, valgono le medesime regole indicate per la comprova dei requisiti tecnici di partecipazione, di cui all'art. 7.3 p. d) pag. 28 del Disciplinare.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 54

In riferimento al requisito tecnico-professionale richiesto al punto 7.3 lett. D) comma ii del Disciplinare e nello specifico "Conformità del proprio sistema di gestione per la sicurezza alimentare (FOOD SAFETY MANAGEMENT) alla norma UNI EN ISO 22000:2018 FSM (e alla ISO 22003:2022 Parte 1, applicabile agli Organismi di Certificazione di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare)" si domanda, a questa spettabile Stazione Appaltante, di confermare che la conformità dell'ente certificatore alla "ISO 22003:2022 Parte 1" sia soddisfatta parimenti nel caso in cui suddetto certificatore sia accreditato dall'Ente di Normazione in accordo alla LVS ISO 22003-1:2023.

RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 54

Si conferma che l'accreditamento secondo LVS ISO 22003-1:2023 può considerarsi equivalente all'accreditamento secondo ISO 22003:2022 Parte 1 ai fini del rilascio di certificazione ISO 22000:2018 dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare (SGSA/ FOOD SAFETY MANAGEMENT).

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 55

in riferimento alla richiesta di chiarimento n. 20, per mero errore è stata indicata la registrazione EMAS in luogo della certificazione SA8000:2014. Pertanto si richiede se il possesso della certificazione SA8000:2014 possa essere equivalente al possesso della certificazione Inclusione ISO 30415 2021 prevista al criterio di valutazione 3.d dell'offerta tecnica.

RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 55

Le due norme, benché affrontino tematiche simili, hanno ambiti e obiettivi specifici. La UNI ISO 30415:2021 si concentra sulla diversità e l'inclusione, mira a guidare le organizzazioni nel promuovere un ambiente di lavoro inclusivo e sostenibile, sia internamente che esternamente. La SA8000:2014, invece, si concentra sulle condizioni di lavoro, con l'obiettivo di garantire che le aziende rispettino i diritti dei lavoratori. Pertanto, in considerazione che la certificazione ISO 30415 2021 viene richiesta con la specifica finalità della corrispondenza ad un criterio migliorativo tabellare nell'ambito dell'Obiettivo "GREEN & FAIR" dell'offerta tecnica, si conferma che la certificazione SA8000:2014 NON può essere considerata equivalente.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 56

Chiarimento 1

In merito alla gara indicata in oggetto, si fa presente che all'art. 9 del disciplinare di gara è indicato che "Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo" si chiede conferma che sia possibile subappaltare lo svolgimento del servizio di vettovagliamento, da eseguirsi nelle modalità del catering misto (ristorazione), catering completo e veicolato come descritto al Capo 1 paragrafo 4 del Capitolato Tecnico.

Nel Capo I, paragrafo 4) "Modalità di Vettovagliamento" del Capitolato Tecnico sono indicati nello specifico i servizi che rientrano nel servizio di vettovagliamento, da eseguirsi nelle modalità del catering misto (ristorazione), catering completo e veicolato. Si chiede di voler confermare che tutte le prestazioni elencate nel Capo I, paragrafo 4) del Capitolato sotto le voci " catering misto (ristorazione)", "catering completo" e "veicolato " sono subappaltabili.

Chiarimento 2

In merito alla gara indicata in oggetto, si chiede conferma che sia possibile avvalersi del cd. "avvalimento operativo" per soddisfare il requisito di cui al punto 7.4 e) Dichiarazione di disponibilità di centri cottura idonei ...[omissis]" e che la società ausiliaria possa assumere contestualmente il ruolo di subappaltatore per l'erogazione del servizio legato all'avvalimento stesso.

In attesa di cortese riscontro, porgiamo cordiali saluti

RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 56

- 1) Nei limiti e con le modalità previsti dal Codice dei Contratti e fermo quanto espressamente prescritto nel Disciplinare di Gara (agli articoli 5, 6, 7, 9 e 24) si conferma che le prestazioni elencate nel Capo I, paragrafo 4) del Capitolato sotto le voci " catering misto (ristorazione)", "catering completo" e "veicolato " sono subappaltabili.
- 2) Si conferma, specificando che in caso la società ausiliaria assuma ANCHE il ruolo di subappaltatore, l'istituto del subappalto risulterà "attratto" in quello dell'avvalimento per il quale si applicheranno le regolazioni previste dal Codice dei Contratti e dalla lex specialis di gara (art. 8 del Disciplinare).

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 57

Buongiorno, con la presente siamo a chiedere conferma della seguente interpretazione circa le modalità di aggiudicazione dei lotti di cui all'art 5 del disciplinare di gara.

Posto che il concorrente "x" può partecipare a lotti diversi in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorzio esecutore di un consorzio; in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta) e che la regola generale è che ciascun operatore economico, in qualsiasi forma si presenti (singolo, associato in RTI, Rete, Consorzio e in qualità di ausiliaria e/o subappaltatrice) non possa aggiudicarsi più di due lotti, è corretto intendere che:

se l'operatore "X" presenta offerta:

LOTTO 1: operatore economico "x" impresa singola

LOTTO 2: operatore economico "x" in RTI con impresa "y"

LOTTO 3: operatore economico "x" in RTI con impresa "z"

LOTTO 4: operatore economico "x" risulta subappaltatore della ditta "y"

LOTTO 5: operatore economico "x" risulta impresa ausiliaria per l'operatore economico "z"

qualora l'operatore economico "x" dovesse risultare aggiudicatario dei lotti 1 e 2 non potrà comunque vedersi aggiudicati altri lotti in cui partecipa in forma diversa (quindi in RTI con z), ovvero anche quale impresa subappaltatrice o ausiliaria (per cui verrebbe esclusa dall'aggiudicazione l'impresa y e z che si avvalgono di subappalto o avvalimento), fatto salvo che non sia unico partecipante o migliore offerente in lotti ove altri concorrenti siano già stati esclusi per il medesimo limite di aggiudicazione?

È corretto quindi intendere che anche in caso di ricorso al subappalto l'operatore economico deve già dichiarare in offerta (documentazione amministrativa) l'impresa scelta, al fine di far valere detto limite e valutarne i requisiti?

RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 57

Riguardo alla prima parte del quesito **SI CONFERMA** quanto previsto dall'art. 5 del Disciplinare di gara e specificatamente che:

- Non è consentito partecipare al medesimo lotto contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorzio esecutore di un consorzio; in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta);
- E' consentito partecipare contemporaneamente in lotti diversi in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorzio esecutore di un consorzio; in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta);
- Ciascun operatore economico, in qualsiasi forma (quindi **ANCHE** in qualità di subappaltatore) non può vedersi aggiudicati più di due lotti (con le deroghe previste e dettagliate per l'esigenza di assicurare comunque il servizio per tutti i lotti di gara).

Riguardo alla seconda parte del quesito **SI CONFERMA** che:

- L'operatore economico che intenda ricorrere al subappalto dovrà indicare nell'offerta le prestazioni che intende subappaltare (in caso di mancata indicazione, il subappalto è vietato);
- In fase di presentazione dell'offerta, pertanto, **NON** vi è alcun obbligo di indicare il nominativo della Ditta subappaltatrice;
- *A seguito dell'aggiudicazione*, sarà onere dell'affidatario comunicare alla S.A. il nominativo della ditta subappaltatrice e, *almeno venti giorni* prima della data di esecuzione delle relative prestazioni, trasmettere il contratto di subappalto e la documentazione per la verifica dei requisiti generali, dei requisiti di idoneità professionale e, tra i requisiti di capacità tecnico-professionale, quelli di cui al punto 7.3 lett. d) del Disciplinare;
- Qualora la ditta subappaltatrice indicata concorra (**ANCHE** in qualità di subappaltatrice di altri concorrenti) ad offerte aggiudicatarie già di due lotti, il subappalto **NON** verrà autorizzato (salve le succitate deroghe previste per assicurare comunque il servizio per tutti i lotti di gara); in tal caso l'aggiudicazione non risulterà pregiudicata, ma verrà richiesto all'affidatario di sostituire la ditta subappaltatrice (fermi i requisiti generali, di idoneità professionale e, tra i requisiti di capacità tecnico-professionale, quelli di cui al punto 7.3 lett. d) del Disciplinare).

Conclusivamente si conferma che, nel pieno rispetto del principio del risultato (art. 1), del principio della fiducia (art.2) e del principio di accesso al mercato (art. 3) contenuti nel Codice dei Contratti, per assicurare un'effettiva concorrenza e prevenire così il rischio di accordi tra partecipanti alla gara che possano alterarne la competizione e pregiudicare l'obiettivo dell'aggiudicazione alla migliore offerta, la S.A. ha determinato di suddividere l'appalto in n. 16 lotti e porre la regola per la quale ciascun operatore economico, in qualsiasi forma (singolo, associato in RTI, Rete, Consorzio e in qualità di ausiliaria e/o subappaltatrice) non possa aggiudicarsi più di due lotti. Anche se il subappalto dà luogo per la fase di esecuzione ad un contratto derivato, rimane onere della diligenza del concorrente, in ogni caso intenda ricorrere all'istituto, verificare, già in sede di partecipazione, in quanti e quali altri lotti la Ditta subappaltatrice, già nominata o da nominare a seguito dell'aggiudicazione, a vario titolo concorra e/o possa essere designata quale subappaltatrice da altri concorrenti, al fine di non incorrere nel vincolo, sostanziale, del limite di aggiudicazione che la S.A. ha posto nella *lex specialis*, il superamento del quale comporterà la rideterminazione della graduatoria (in caso di subappaltatrice già nominata) oppure il diniego dell'autorizzazione al subappalto (in caso di subappaltatrice da nominare a seguito dell'aggiudicazione).

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 58

Si chiede conferma che, ai fini del soddisfacimento del requisito di cui al punto 1.a “Organizzazione complessiva” (pag. 2 dell’Annesso 1 alle “Istruzioni per la formulazione dell’Offerta tecnica”), laddove è richiesto di fornire “**elenco dettagliato di tutti i siti della filiera relativa al servizio** (per acquisto, stoccaggio, movimentazione derrate, trasporto di prodotti alimentari e prodotti complementari monouso, progettazione, preparazione, distribuzione, stoccaggio e fornitura prodotti alimentari, erogazione servizi con preparazione e veicolazione, con o senza somministrazione dei pasti in legume fresco/caldo e/o refrigerato ed ogni altro legume ammesso, in mono o pluriporzione, progettazione e produzione diete speciali)”, ai fini del suddetto requisito, possa ritenersi **conforme e sufficiente l’indicazione puntuale dei fornitori/piattaforme coinvolti** per le varie fasi di acquisto e approvvigionamento delle derrate alimentari e delle materie prime, in quanto soggetti responsabili delle attività di selezione, fornitura e movimentazione delle stesse lungo la filiera produttiva, unitamente all’eventuale indicazione di soggetti terzi incaricati delle attività di logistica.

RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 58

Si conferma

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 59

Con riferimento ai menù aggiuntivi da presentare, siamo a richiedere i seguenti chiarimenti:

L’allegato IA contenente le settimane di menù fissi elaborati dalla S.A. riportano, come valutazione bromatologia, per ciascun piatto, la sola indicazione delle kcal.

L’Annesso IV all’allegato I al disciplinare, facsimile di menù da presentare come menù complementare, riporta lo spazio per l’indicazione bromatologica delle sole kcal per ciascun piatto.

Siamo a **chiedere conferma** che, nei menù complementari, come indicazione bromatologica, sia necessario indicare per ciascun piatto le sole kcal.

Nell’ALLEGATO I al Disciplinare di gara, al punto 2a) PROGRAMMA ALIMENTARE è prevista la presentazione da parte dell’O.E. di un “Programma alimentare” su base quadriennale. Nella stesso capitolo è riportato che “deve elaborare esclusivamente per pranzo e cena un Menu (distinto per tipologia di servizio, veicolato o completo), composto di 4 settimane “estive” e 4 settimane “invernali” ciascuna per i giorni da lunedì a domenica, utilizzando come modello il file.excel in annesso 4”.

Ed ancora, sempre nello stesso capitolo è riportato che questo Programma alimentare “costituisca completamento/integrazione dei menu fissi elaborati dalla S.A. e allegati al capitolato, sulla base delle componenti e delle frequenze previste per ciascuno di essi con la stessa “rotazione” prevista dai menu fissi, a copertura di un’annualità di servizio con impegno a somministrarlo in esecuzione dell’appalto.”

Così, come descritto il subcriterio genera confusione dato che l’interpretazione che si potrebbe dare è contemporaneamente di dover fare un Programma alimentare “su base quadriennale” (cioè un programma di 4 anni), ma anche di presentare il Programma Alimentare di 4 settimane estive e 4 settimane invernali (per un totale di solo 8 settimane), ma anche “a copertura di un’annualità di servizio”.

Orbene **si chiede chiarimento** se il menù complementare da presentare come programma alimentare debba essere in alternativa di 4 anni, di 8 settimane o di 12 mesi.

Nell'ALLEGATO I al Disciplinare di gara, al punto 2a) PROGRAMMA ALIMENTARE è prevista la presentazione da parte dell'O.E. può presentare proposte migliorative (evidenziandone la relativa frequenza settimanale, da 1 a 5) per le seguenti tipologie di piatti/pietanze (parte descrittiva massimo di 3 facciate formato A4, con carattere 12, interlinea 1,5, più allegati per la comprova dei requisiti di prodotto dichiarati):

- PASTI (PRIMO, SECONDO E CONTORNO) ESCLUSIVAMENTE VEGETARIANI (minimo una volta ogni due settimane);
- SECONDI PIATTI VEGETALI AD ALTO CONTENUTO PROTEICO A BASE DI SOIA O DI GLUTINE;
- PRIMI PIATTI a base di PASTA IGP O ALTRA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO (trafilatura al bronzo, essiccazione lenta o equivalenti);
- PIATTI (PRIMO o SECONDO o CONTORNO) BASATI SU RICETTE della tradizione LOCALE/REGIONALE con impiego di Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT);
- SPUNTINO: in un'unica scelta tra CIOCCOLATA EXTRA-FONDENTE (cacao minimo 70%) minimo 50 gr. o barretta cereali minimo 25 gr. (gusto cioccolato, frutta secca o similari) o equivalenti prodotti *gluteen free*;
- PIATTO UNICO BILANCIATO: da intendersi quale ulteriore scelta di primo secondo e contorno (non scorporabili) alternativa a quelle proposte per la composizione del Menu. Il piatto unico bilanciato può coincidere con i pasti esclusivamente vegetariani (da proporre minimo una volta ogni due settimane), ma in tal caso deve essere specificato e deve essere comunque garantita la presenza nel menu di una diversa scelta di PASTO (primo, secondo e contorno) non vegetariano. Deve garantire un idoneo apporto di Kcal totali, provenienti per circa il 15% da proteine, il 28-30% da lipidi, il 55-60% da glucidi.

Essendo prevista la presentazione di “**proposte migliorative**”, siamo a richiedere se le tipologie di piatti/pietanze sopra indicate possano essere ampliate con altre tipologie, proprio per allargare e migliorare l'offerta alimentare, anche in considerazione della variabilità stagionale di alcune proposte/pietanze proponibili.

RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 59

1. Si conferma che nel file .xls editabile è necessario indicare per ciascun piatto le sole kcal. Le restanti indicazioni bromatologiche vanno inserite nella parte descrittiva da allegare.
2. Il Programma Alimentare deve essere elaborato nella prospettiva di garantirne l'esecuzione per l'intera durata quadriennale dell'Accordo Quadro. **Il menu proposto dal concorrente deve essere elaborato utilizzando come modello il file .xlsx in annesso 4, per pranzo e cena per i giorni da lunedì a domenica, su base settimanale (4 settimane per il veicolato, 8 per il completo)** in modo che esso sia complementare e speculare (per componenti, frequenze e “rotazione”) rispetto ai menu fissi stabiliti dall'A.D. I menu (quelli fissi predisposti dall'A.D. integrati da quello proposto dal concorrente), costituiranno i “moduli” per la successiva predisposizione, in esecuzione, dei menu mensili come indicato in Capitolato, “a copertura di un'annualità di servizio”, cioè per 12 mesi.
3. Si conferma la possibilità per il concorrente di indicare proposte migliorative per categorie di piatti e pietanze ulteriori rispetto a quelli indicati al punto 2a) dell'Allegato I, sempre comunque nel rispetto delle previsioni del Capitolato Tecnico (Allegato II) e dei CAM.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 60

Con riferimento al punto 1.b del Capitolato Tecnico, in particolare alle prescrizioni relative alla fase di confezionamento e distribuzione dei pasti, si chiede un chiarimento in merito ai contenuti dell'elenco del personale da fornire per ciascun sito. Nel dettaglio, si evidenzia che il Capitolato distingue chiaramente tra le tre fasi del servizio – approvvigionamento, produzione e distribuzione – ma, con riferimento alla fase di confezionamento, non menziona esplicitamente la fase di cottura dei cibi.

Alla luce di ciò, si chiede di confermare se l'elenco del personale previsto per ciascun sito di confezionamento debba ricomprendere anche le figure operative addette alla cottura, quali ad esempio: Cuochi / Capo cuochi, Aiuto cuochi / Commis di cucina, Capo partita, Addetti alla preparazione e trasformazione alimenti, Addetti alla cottura e porzionatura. Analogamente, con riferimento alla fase di distribuzione, si chiede se l'elenco del personale da indicare debba includere anche le figure addette alle pulizie e alla sanificazione degli ambienti e delle attrezzature (es. addetti pulizie refettori, spogliatoi, dispense, ecc.), qualora stabilmente impiegate nei siti di erogazione del servizio.

RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 60

Si conferma che per la fase di “produzione” (che deve intendersi in senso ampio come fase di trasformazione, preparazione, cottura e condizionamento dei cibi, tale da renderli “pronti” per i relativi diversi usi - veicolazione e/o distribuzione e/o consumo) **devono essere ricomprese anche tutte le figure operative “addette alla cottura”** quali, a titolo di esempio: Cuochi / Capo cuochi, Aiuto cuochi / Commis di cucina, Capo partita, Addetti alla preparazione e trasformazione alimenti, Addetti alla cottura e porzionatura.

Relativamente alla fase di “distribuzione”, fermo quanto previsto dal capitolato tecnico in base al quale il personale che esegue le operazioni di lavaggio e pulizia non può svolgere contemporaneamente le operazioni di preparazione degli alimenti e/o distribuzione dei pasti, **si conferma che**, qualora stabilmente impiegate nei siti di erogazione del servizio e purché lo svolgimento dell'attività di pulizia e sanificazione rimanga distinta da quella di manipolazione degli alimenti, fatto salvo infine quanto altresì indicato al successivo criterio 1.e, **nella fase di distribuzione vanno ricompresi anche gli addetti alle pulizie/sanificazione ambienti.**

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 61

In riferimento a quanto previsto al punto 7.3 d) iii. del Disciplinare che prevede la “Conformità del proprio sistema di rintracciabilità nella filiera agroalimentare alla Norma UNI EN ISO 22005:2008 ; la conformità dee essere riferita all'unità organizzativa”

Si chiede conferma che tale requisito non preveda il possesso di tale certificazione per ciascun sito di trasformazione/ centro di cottura.

RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 61

Si conferma che non è richiesto il possesso di tale certificazione per ciascun sito di trasformazione/ centro di cottura.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 62

In riferimento ai lotti per i quali è richiesta la disponibilità di un centro di cottura ai fini dell'esecuzione del servizio in modalità catering veicolato verso un EDRG, si chiede di chiarire quanto segue:

nel caso in cui un operatore economico alleggi alla propria offerta una lettera di intenti con la quale il proprietario del centro di cottura (individuato come adeguato ai requisiti produttivi richiesti) si impegna a rendere disponibile la struttura in caso di aggiudicazione, è ammissibile che il medesimo centro di cottura sia indicato come disponibile anche da parte di altri concorrenti, mediante analoghe lettere di intenti?

Resta inteso che in fase di aggiudicazione, la disponibilità effettiva sarà concessa esclusivamente all'operatore risultato vincitore del lotto, rendendo così esclusivo l'utilizzo del centro di cottura al solo aggiudicatario del lotto.

RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 62

Si conferma che più concorrenti possano dimostrare la disponibilità di un medesimo centro di cottura, con i requisiti e le modalità previste dall'art. 7.4 del Disciplinare.