

RIEPILOGO RICHIESTE DI CHIARIMENTI RICEVUTE E RELATIVE RISPOSTE (63 - 98)

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. 63

In riferimento alla risposta fornita dalla Stazione Appaltante riguardante l'applicazione del criterio "Km 0" e "filiera corta", si ringrazia per il rinvio normativo al Decreto 10 marzo 2020 e al DM CAM.

Tuttavia, si richiedono chiarimenti in merito alla concreta applicazione di tale criterio nei lotti territorialmente estesi, come ad esempio il Lotto 15, che include caserme molto distanti tra loro

(es. Caserma Oreste Salomone (CE) e Caserma Pepe/Bettoia (CZ) distanti 319 Km in linea d'aria).

Si chiede pertanto:

Se ai fini del calcolo della distanza di 200 km debba essere considerato, per ogni singola derrata, il centro di consumo di ciascuna caserma oppure se sia possibile assumere un unico punto di riferimento per l'intero lotto (es. centro cottura prevalente);

Se un prodotto che rientra nella definizione di "Km 0" rispetto ad alcune caserme ma non a tutte, possa comunque essere considerato valido ai fini del criterio premiate, e in che modo ciò inciderà sull'attribuzione del punteggio.

Si segnala che, in assenza di un criterio semplificato o di una chiara indicazione del metodo di valutazione, risulta estremamente complesso formulare un'offerta tecnica coerente per i lotti multi-regione.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 63

In riferimento a quanto previsto dal Disciplinare di gara: CRITERIO 3.b "Offerta migliorativa caratteristiche delle derrate" – caratteristiche di provenienza, si conferma quanto segue:

Premesso l'impegno a somministrare (SU BASE TRIMESTRALE – IN PESO), prodotti/alimenti/derrate con le "caratteristiche merceologiche qualificanti" di cui al criterio 1.c, per ciascuna delle categorie sopra descritte, è facoltà del Concorrente dichiarare il proprio impegno a somministrare (SU BASE TRIMESTRALE – IN PESO) prodotti/alimenti/derrate con le "caratteristiche qualificanti di provenienza" (cioè provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale o aziende iscritte alla Rete del lavoro agricolo

di qualità – LAQ, o aziende o da filiera corta o da km 0 o aziende da zone terremotate o aziende da zone alluvionate), o per l'intero fabbisogno o per la sola quota di prodotti alimentari non aventi le caratteristiche qualificanti (BIO/SQ/DOP/IGP o equiv.) o per la sola quota di prodotti alimentari aventi le medesime caratteristiche qualificanti che lo stesso o.e. si è impegnato a fornire ai sensi del criterio 1.c.

Nella scheda di offerta il concorrente può barrare una o due caselle (A o B o A+B) corrispondenti alle ipotesi di offerta prescelta e nel caso in cui non venga barrata alcuna casella, in relazione al singolo sub – criterio, verranno attribuiti 0 punti.

1. Sub criterio caratteristiche di provenienza “FRUTTA ORTAGGI LEGUMI CEREALI (pasta, riso e pane esclusi)” - PT max 4 punti:
 - Ipotesi A (intero fabbisogno quota senza caratteristiche merceologiche qualificanti): 1 punto;
 - Ipotesi B (intero fabbisogno della quota con caratteristiche merceologiche qualificanti): Max 3 punti, così distribuiti:
 - ✓ in caso percentuale minima da capitolato o di offerta al 50% 1 punto;
 - ✓ in caso percentuale offerta al 70% 2 punti;
 - ✓ in caso percentuale offerta al 90% 3 punti
2. Sub criterio caratteristiche di provenienza “CARNE BOVINA E AVICOLA” - PT max 4 punti:
 - Ipotesi A (intero fabbisogno quota senza caratteristiche merceologiche qualificanti) 1 punto
 - Ipotesi B (intero fabbisogno della quota con caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 3 punti, così distribuiti:
 - ✓ in caso percentuale minima da capitolato o di offerta al 50% 1 punto
 - ✓ in caso percentuale offerta al 70% 2 punti
 - ✓ in caso percentuale offerta al 90% 3 punti
3. Sub criterio caratteristiche di provenienza “CARNE SUINA” - PT max 3 punti
 - Ipotesi A (intero fabbisogno quota senza caratteristiche merceologiche qualificanti) 1 punto
 - Ipotesi B (intero fabbisogno della quota con caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 2 punti, così distribuiti:
 - ✓ in caso percentuale minima da capitolato o offerta al 50% 1 punto
 - ✓ in caso percentuale offerta al 75% 2 punti
4. Sub criterio caratteristiche di provenienza “SALUMI E FORMAGGI” - PT max 3 punti:
 - Ipotesi A (intero fabbisogno quota senza caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 1 punto
 - Ipotesi B (intero fabbisogno della quota con caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 2 punti, così distribuiti:
 - ✓ in caso percentuale minima da capitolato o offerta fino al 70% 1 punto
 - ✓ in caso percentuale offerta al 90% 2 punti
5. Sub criterio caratteristiche di provenienza “PELATI/POLPA/PASSATA di POMODORO” - PT max 3 punti

- Ipotesi A (intero fabbisogno quota senza caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 1 punto
 - Ipotesi B (intero fabbisogno della quota con caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 2 punti, così distribuiti:
 - ✓ in caso percentuale minima da capitolato o offerta al 50% 1 punto
 - ✓ in caso percentuale offerta al 75% 2 punti
6. Sub criterio caratteristiche di provenienza “Olio EVO - PT max 3 punti:
- Ipotesi A (intero fabbisogno quota senza caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 1 punto
 - Ipotesi B (intero fabbisogno della quota con caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 2 punti, così distribuiti:
 - ✓ in caso percentuale minima da capitolato o offerta al 50% 1 punto
 - ✓ in caso percentuale offerta al 75% 2 punti

Si conferma che **le distinte caratteristiche qualificanti di provenienza sono le seguenti:**

- *da aziende che praticano agricoltura sociale;*
- *da aziende iscritte alla Rete del lavoro agricolo di qualità – LAQ;*
- *da aziende da filiera corta;*
- *da aziende da km 0;*
- *da aziende da zone terremotate;*
- *da aziende da zone alluvionate;*

Si conferma che il concorrente può proporre, per ciascuna categoria, di somministrare prodotti/alimenti/derrate aventi “caratteristiche qualificanti di provenienza”, vale a dire forniti da aziende aventi **uno o più** dei suddetti requisiti soggettivi, secondo le norme per ciascuno indicate:

- ✓ Aziende che praticano agricoltura sociale (LEGGE 18 agosto 2018 n. 141);
- ✓ Aziende iscritte alla Rete del lavoro agricolo di qualità – LAQ (DECRETO LEGGE 24 giugno 2014 n. 91, art. 6, convertito dalla L. 11 agosto 2014, n.116);
- ✓ Aziende o da filiera corta o da km 0 (LEGGE 17 maggio 2022, n. 61);
- ✓ Aziende con sede in zone terremotate o alluvionate (D.L. n. 189/2016 e D.L. n. 61/2023).

ESEMPIO: al fine di garantire la percentuale in peso offerta (es. 90%) di una certa di categoria (es. Formaggi) il concorrente può pertanto impegnarsi a fornire una certa percentuale in peso (es. 30%) di prodotti provenienti da Aziende che praticano agricoltura sociale, una certa percentuale in peso (es. 30%) di prodotti provenienti da Aziende da filiera corta e una certa percentuale in peso (es. 30%) di prodotti provenienti da Aziende da km 0.

Si conferma che il concorrente deve allegare alla scheda di offerta:

- Elenco dei potenziali Fornitori e per ciascuno di essi indicare le tipologie, le quantità in percentuale in peso su base trimestrale e le specifiche caratteristiche di provenienza di cui sopra (Filiera corta, km 0, Agricoltura Sociale, LAQ, aziende di zone terremotate o alluvionate) dei prodotti alimentari;

- Contratti preliminari/protocolli d'intesa con i succitati potenziali fornitori, nei quali devono essere riportate tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva per ciascuna categoria che deve essere **adeguata al lotto per il quale l'O.E. concorre**, le certificazioni soggettive e/o di prodotto, la relativa scadenza, le modalità di verifica (Codici operatori, banche dati, etc.);
- le schede tecniche con le caratteristiche per ciascun prodotto offerto (descrizione dei prodotti utilizzati, categoria di alimenti, qualificazione, frequenza trimestrale, produttore, località di produzione, provincia, certificazione del metodo di produzione).

Per quanto riguarda nello specifico la definizione di "Km 0" e "filiera corta", a parziale rettifica di quanto indicato nella risposta al chiarimento n. 33, si conferma il rimando all'art. 2 della legge n. 61/2022, con la definizione di "km 0" ivi contenuta:

*"prodotti agricoli e alimentari provenienti da **luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita**, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione"*

A tal fine nella sopra richiamata documentazione da allegare alla scheda di offerta, dovrà essere cura del concorrente, ove necessario, specificare, per ciascun lotto e per ciascuna categoria di prodotti/alimenti/derrate, il concorso di ciascun fornitore, in base al diverso criterio adottato per il sopra descritto requisito del "km 0" (distanza rispetto al luogo di vendita/consumo oppure medesima provincia del luogo vendita), al raggiungimento della percentuale offerta (sempre SU BASE TRIMESTRALE – IN PESO).

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 64

con riferimento al criterio di valutazione 3B e al chiarimento n. 33, considerato che l'art. 2 della legge n. 61/2022 ha enunciato una nuova definizione di "km 0" e di "filiera corta" che, in combinato col disposto dell'art. 1339 del codice civile, si inserisce nei CAM sostituendone l'originaria disposizione sull'argomento, si chiede di confermare che, per effetto del combinato disposto delle citate previsioni, la disposizione applicabile alla procedura in oggetto è quella che è stata introdotta dal già sopra citato art. 2 della legge n. 61/22.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 64

In riferimento a quanto previsto dal Disciplinare di gara: CRITERIO 3.b "Offerta migliorativa caratteristiche delle derrate" – caratteristiche di provenienza, si conferma quanto segue:

Premesso l'impegno a somministrare (SU BASE TRIMESTRALE – IN PESO), prodotti/alimenti/derrate con le "caratteristiche merceologiche qualificanti" di cui al criterio 1.c, per ciascuna delle categorie sopra descritte, è facoltà del Concorrente dichiarare il proprio impegno a somministrare (SU BASE TRIMESTRALE – IN PESO) prodotti/alimenti/derrate con le "caratteristiche qualificanti di provenienza" (cioè provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale aziende iscritte alla Rete del lavoro agricolo di qualità – LAQ, aziende da filiera corta da km 0 aziende da zone terremotate o aziende da zone alluvionate), per l'intero fabbisogno per la sola quota di prodotti alimentari non aventi le caratteristiche qualificanti (BIO/SQ/DOP/IGP o equiv.) per la sola

quota di prodotti alimentari aventi le medesime caratteristiche qualificanti che lo stesso o.e. si è impegnato a fornire ai sensi del criterio 1.c.

Nella scheda di offerta il concorrente può barrare una o due caselle (A o B o A+B) corrispondenti alle ipotesi di offerta prescelta e nel caso in cui non venga barrata alcuna casella, in relazione al singolo sub – criterio, verranno attribuiti 0 punti.

1. Sub criterio caratteristiche di provenienza “FRUTTA ORTAGGI LEGUMI CEREALI (pasta, riso e pane esclusi)” - PT max 4 punti:
 - Ipotesi A (intero fabbisogno quota senza caratteristiche merceologiche qualificanti): 1 punto;
 - Ipotesi B (intero fabbisogno della quota con caratteristiche merceologiche qualificanti): Max 3 punti, così distribuiti:
 - ✓ in caso percentuale minima da capitolato o di offerta al 50% 1 punto;
 - ✓ in caso percentuale offerta al 70% 2 punti;
 - ✓ in caso percentuale offerta al 90% 3 punti
2. Sub criterio caratteristiche di provenienza “CARNE BOVINA E AVICOLA” - PT max 4 punti:
 - Ipotesi A (intero fabbisogno quota senza caratteristiche merceologiche qualificanti) 1 punto
 - Ipotesi B (intero fabbisogno della quota con caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 3 punti, così distribuiti:
 - ✓ in caso percentuale minima da capitolato o di offerta al 50% 1 punto
 - ✓ in caso percentuale offerta al 70% 2 punti
 - ✓ in caso percentuale offerta al 90% 3 punti
3. Sub criterio caratteristiche di provenienza “CARNE SUINA” - PT max 3 punti
 - Ipotesi A (intero fabbisogno quota senza caratteristiche merceologiche qualificanti) 1 punto
 - Ipotesi B (intero fabbisogno della quota con caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 2 punti, così distribuiti:
 - ✓ in caso percentuale minima da capitolato o offerta al 50% 1 punto
 - ✓ in caso percentuale offerta al 75% 2 punti
4. Sub criterio caratteristiche di provenienza “SALUMI E FORMAGGI” - PT max 3 punti:
 - Ipotesi A (intero fabbisogno quota senza caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 1 punto
 - Ipotesi B (intero fabbisogno della quota con caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 2 punti, così distribuiti:
 - ✓ in caso percentuale minima da capitolato o offerta fino al 70% 1 punto
 - ✓ in caso percentuale offerta al 90% 2 punti
5. Sub criterio caratteristiche di provenienza “PELATI/POLPA/PASSATA di POMODORO”
 - PT max 3 punti
 - Ipotesi A (intero fabbisogno quota senza caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 1 punto
 - Ipotesi B (intero fabbisogno della quota con caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 2 punti, così distribuiti:

- ✓ in caso percentuale minima da capitolato o offerta al 50% 1 punto
 - ✓ in caso percentuale offerta al 75% 2 punti
6. Sub criterio caratteristiche di provenienza “Olio EVO - PT max 3 punti:
- Ipotesi A (intero fabbisogno quota senza caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 1 punto
 - Ipotesi B (intero fabbisogno della quota con caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 2 punti, così distribuiti:
 - ✓ in caso percentuale minima da capitolato o offerta al 50% 1 punto
 - ✓ in caso percentuale offerta al 75% 2 punti

Si conferma che **le distinte caratteristiche qualificanti di provenienza sono le seguenti:**

- *da aziende che praticano agricoltura sociale;*
- *da aziende iscritte alla Rete del lavoro agricolo di qualità – LAQ;*
- *da aziende da filiera corta;*
- *da aziende da km 0;*
- *da aziende da zone terremotate;*
- *da aziende da zone alluvionate;*

Si conferma che il concorrente può proporre, per ciascuna categoria, di somministrare prodotti/alimenti/derrate aventi “caratteristiche qualificanti di provenienza”, vale a dire forniti da aziende aventi **uno o più** dei suddetti requisiti soggettivi, secondo le norme per ciascuno indicate:

- ✓ Aziende che praticano agricoltura sociale (LEGGE 18 agosto 2018 n. 141);
- ✓ Aziende iscritte alla Rete del lavoro agricolo di qualità – LAQ (DECRETO LEGGE 24 giugno 2014 n. 91, art. 6, convertito dalla L. 11 agosto 2014, n.116);
- ✓ Aziende o da filiera corta o da km 0 (LEGGE 17 maggio 2022, n. 61);
- ✓ Aziende con sede in zone terremotate o alluvionate (D.L. n. 189/2016 e D.L. n. 61/2023).

ESEMPIO: al fine di garantire la percentuale in peso offerta (es. 90%) di una certa di categoria (es. Formaggi) il concorrente può pertanto impegnarsi a fornire una certa percentuale in peso (es. 30%) di prodotti provenienti da Aziende che praticano agricoltura sociale, una certa percentuale in peso (es. 30%) di prodotti provenienti da Aziende da filiera corta e una certa percentuale in peso (es. 30%) di prodotti provenienti da Aziende da km 0.

Si conferma che il concorrente deve allegare alla scheda di offerta:

- Elenco dei potenziali Fornitori e per ciascuno di essi indicare le tipologie, le quantità in percentuale in peso su base trimestrale e le specifiche caratteristiche di provenienza di cui sopra (Filiera corta, km 0, Agricoltura Sociale, LAQ, aziende di zone terremotate o alluvionate) dei prodotti alimentari;
- Contratti preliminari/protocolli d’intesa con i succitati potenziali fornitori, nei quali devono essere riportate tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva per ciascuna categoria che deve essere **adeguata al lotto per il quale l’O.E. concorre**, le certificazioni soggettive e/o di prodotto, la relativa scadenza, le modalità di verifica (Codici operatori, banche dati, etc.);

- le schede tecniche con le caratteristiche per ciascun prodotto offerto (descrizione dei prodotti utilizzati, categoria di alimenti, qualificazione, frequenza trimestrale, produttore, località di produzione, provincia, certificazione del metodo di produzione).

Per quanto riguarda nello specifico la definizione di “Km 0” e “filiera corta”, a parziale rettifica di quanto indicato nella risposta al chiarimento n. 33, si conferma il rimando all’art. 2 della legge n. 61/2022, con la definizione di “km 0” ivi contenuta:

“prodotti agricoli e alimentari provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione”

A tal fine nella sopra richiamata documentazione da allegare alla scheda di offerta, dovrà essere cura del concorrente, ove necessario, specificare, per ciascun lotto e per ciascuna categoria di prodotti/alimenti/derrate, il concorso di ciascun fornitore, in base al diverso criterio adottato per il sopra descritto requisito del “km 0” (distanza rispetto al luogo di vendita/consumo oppure medesima provincia del luogo vendita), al raggiungimento della percentuale offerta (sempre SU BASE TRIMESTRALE – IN PESO).

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 65

Buongiorno, si fa riferimento a quanto Voi chiarito con la risposta alla richiesta di chiarimento n. 31 "Avendo peraltro effettivamente riscontrato nell'Allegato I e nell'Annesso 2 un disallineamento, dovuto ad errore materiale, nella ripartizione dei punteggi relativi al criterio 3.b per la categoria "Salumi e Formaggi", nel ribadire che il punteggio massimo per il sub criterio rimane valido (max 3 punti), così come, pertanto, il punteggio massimo attribuibile all'offerta tecnica, al qual fine si rimanda agli articoli sopra richiamati del Disciplinare di Gara, si provvederà a revisionare i suddetti documenti, dandone adeguata visibilità mediante comunicato agli operatori interessati, a tutela della par condicio della procedura". Si rileva che, ad oggi, in prossimità della scadenza del termine per la proposta di chiarimenti, i suddetti documenti non risultano essere stati ripubblicati.

Ai fini della corretta presentazione dell'offerta tecnica si prega gentilmente di provvedere a ripubblicazione.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 65

Si prega di prendere visione del comunicato pubblicato in data 20/05/2025.

In pari data si è provveduto a pubblicare tra gli atti gara il file .pdf "Annesso_2_SCHEDA_OFFERTA_TECNICA_CARATTERISTICHE_DERRATE_LOTTO_Var" e il file docx editabile "Annesso_2_SCHEDA_OFFERTA_TECNICA_CARATTERISTICHE_DERRATE_LOTTO_Var" nella relativa cartella contenente i file editabili per la compilazione dell'offerta tecnica

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 66

1) In riferimento al Capitolato Tecnico rif. Para. I, p. 6), lett. a), al fine di favorire la maggior partecipazione dei concorrenti, siamo a richiedere se quanto previsto alla lett. a) che qui integralmente si riporta "A legame freddo (modalità straordinaria)

Per sopravvenuti motivi di carattere eccezionale, ove le esigenze dell'A.D. non possano essere soddisfatte con nessuna altra tipologia di catering, e comunque nei limiti stabiliti dalla normativa contrattuale, su richiesta della stessa A.D., il catering veicolato può avvenire con le modalità della formula a "legame misto freddo/sottovuoto" (con tale denominazione si definisce un servizio di fornitura di alimenti in cui è previsto il rapido raffreddamento dei cibi, immediatamente dopo la cottura sino a raggiungere una temperatura massima +3°C in non oltre 120 minuti primi ed il successivo confezionamento in sottovuoto o in atmosfera protettiva1)", **possa essere esteso già in fase di presentazione dell'Offerta per quegli EDR ubicati in zone geografiche particolarmente svantaggiate e poco presidiate, quale ad esempio a titolo esemplificativo ma non esaustivo la Base logistica Addestrativa passo del tonale Caserma TONOLINI.**

2) In riferimento all'imminente scadenza per le richieste di sopralluogo, si richiedono delle modalità alternative di richiesta rispetto a quelle già fornite in quanto, nel provvedere alla presentazione delle richieste, si stanno riscontrando notevoli difficoltà nel rintracciare i soggetti indicati per alcuni dei siti oggetto della presente procedura, ad esempio, per il Comando Logistico dell'Esercito - Caserma Emilio Bianchi i numeri di telefono indicati risultano sempre occupati o non disponibili, oppure per il 3° Reparto Comando e Supporti Tattici - Granatieri Guardie - Caserma Albanese Ruffo i numeri di telefono indicati risultano inesistenti e tanti altri con il quale non è possibile trovare un contatto.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 66

- 1) Si conferma che la formula di catering veicolato mediante "legame misto freddo/sottovuoto" esclusivamente "per sopravvenuti motivi di carattere eccezionale" e pertanto in fase di presentazione dell'Offerta il concorrente deve far riferimento a quanto previsto dagli indicatori logistici.
- 2) Il termine di richiesta di sopralluogo è stato esteso al 13/06/2025 e a tal fine sono stati aggiornati i recapiti degli EDRC (si rimanda ai comunicati pubblicati).

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 67

si richiedono i seguenti chiarimenti:

- Si chiede di modificare l'indicazione della verdesca come piatto previsto nel menù della 3 settimana invernale per il catering completo, in quanto nell'allegato II al Capitolato Tecnico si esclude espressamente l'utilizzo di tale derrata.
- Richiamando il criterio di valutazione dell'offerta tecnica 3.b, si chiede se è stata valutata la non reperibilità sul territorio nazionale di derrate non stagionali presenti nei menù, in quanto incidenti sull'assegnazione del punteggio previsto nel criterio suddetto.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 67

1. La “verdesca” verrà sostituita con “Platessa”. Laddove ulteriori singole pietanze nei menu predisposti dall’A.D. risultino non conformi ai CAM (come nel caso della “verdesca”), salve le deroghe espressamente previste dall’Allegato II al Capitolato, si provvederà analogamente a sostituire le derrate/pietanze/piatti non conformi con altri conformi a parità di caratteristiche bromatologiche.
2. Obiettivo della S.A. è addivenire ad un Menu (inteso come minimo tre scelte di ogni componente col/pra/cena, composto dalle due prestabilite già dall’A.D. e dalla terza proposta dal concorrente) che sia nel complesso ottemperante ai CAM; si conferma quindi che la proposta del concorrente deve essere precipuamente finalizzata alla “complementarità” rispetto ai menu elaborati dall’A.D., anche ai fini del rispetto dei CAM inclusa la stagionalità dei prodotti, come si evince dalla puntuale indicazione delle “proposte migliorative” che possono essere ivi inserite. La percentuale offerta di derrate aventi le caratteristiche di provenienza di cui al criterio 3.b, per categoria, dovrà pertanto essere commisurata al menu complessivo.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 68

CHIARIMENTO 1

Nell'Annesso n. 3 al sub C) con riferimento al criterio tabellare 3.e si legge "Nel caso di disponibilità al riassorbimento al 100% il concorrente deve allegare un progetto (massimo di 2 facciate formato A4, con carattere 12, interlinea 1,5)"; a tale proposito si chiede conferma che: 1) tale allegato non sia oggetto di valutazione, essendo il criterio di natura tabellare; 2) parimenti a quanto disposto per il resto della documentazione tecnica, tale limite redazionale sia da intendersi non come tassativo, ma quale "parametro indicativo".

CHIARIMENTO 2

Nell'All I al Disciplinare di gara "Istruzioni per l'offerta tecnica", con riferimento al criterio tabellare 1.d viene richiesto di "allegare un prospetto con le indicazioni operative per l'impiego del personale aggiuntivo presso ciascun EDRC che rientri nella tipologia sopra indicata." A tale proposito non essendo del tutto chiaro cosa debba intendersi per "indicazioni operative per l'impiego del personale", si chiede conferma che: 1) tale allegato non sia oggetto di valutazione, essendo il criterio di natura tabellare; 2) non sia previsto un limite redazionale per la composizione del suddetto allegato; 3) l'elaborato debba contenere una descrizione delle mansioni assegnate al personale aggiuntivo in distribuzione.

CHIARIMENTO 3

Nell'All I al Disciplinare di gara "Istruzioni per l'offerta tecnica", con riferimento al criterio tabellare 1.f viene richiesto di "allegare un prospetto con le indicazioni operative per lo svolgimento del servizio." A tale proposito non essendo del tutto chiaro cosa debba intendersi per "indicazioni operative", si chiede conferma che: 1) tale allegato non sia oggetto di valutazione, essendo il criterio di natura tabellare; 2) non sia previsto un limite redazionale per la composizione del suddetto allegato; 3) l'elaborato debba contenere una descrizione delle attività svolte durante le attività di disinfezione/Decontaminazione.

CHIARIMENTO 4

Con riferimento al criterio di valutazione dell'offerta tecnica 2.a. "Programma alimentare su base quadriennale" e più precisamente riguardo alla eventuale proposizione di "proposte migliorative di specifiche tipologie di piatti/pietanze", siamo a chiedere conferma che queste debbano essere ricomprese nelle scelte di menù (2 predisposte dall'AD + 1 offerta dall'OE) e non costituire una ulteriore scelta, fatta salva, qualora proposta, quella del "piatto unico bilanciato".

Ancora in merito al medesimo criterio, al fine di rendere confrontabili le proposte dei vari operatori in merito all'offerta di "piatti basati su ricette della tradizione locale/regionale" si chiede se sia corretta l'interpretazione secondo la quale debbano ritenersi appartenenti a tale categoria le ricette in cui sia presente almeno n. 1 "Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT)".

In tal caso, siamo inoltre a chiedere conferma che, al fine di incrementare la frequenza e variabilità delle proposte, le ricette offerte a rotazione nel menù debbano essere tipiche delle varie Regioni d'Italia e non tipiche del solo territorio regionale in cui insiste il Lotto di partecipazione.

Infine, con riferimento alla risposta al quesito n. 11 si chiede conferma che, al fine di snellire la redazione e successiva consultazione dell'Annesso n.4, anche le Kcal, unitamente a "ricette, grammature, indicazioni bromatologiche, etc" debbano essere espresse in allegato e non riportate nel citato Annesso.

CHIARIMENTO 5

Con riferimento all'Annesso I alle "Istruzioni per la formulazione dell'Offerta tecnica" con riferimento al criterio 1.b si legge che la descrizione presentata dall'OE deve indicare:

per la fase di confezionamento, "l'elenco del personale per ciascun "sito" di confezionamento da utilizzare per l'esecuzione dell'appalto (sia dei centri di cottura dichiarati nella propria disponibilità ai fini dell'esecuzione sia di ciascun EDRC del quale si utilizzano le cucine, nel qual caso deve essere specificato l'organico giornaliero previsto in contestuale presenza), con dettaglio del numero degli addetti, dei livelli di inquadramento contrattuale, delle mansioni e delle funzioni assegnate, gli orari di servizio giornalieri e settimanali.

Per la fase di Distribuzione "l'elenco del personale per ciascun "sito" di distribuzione, le mansioni del personale dedicato per la specifica tipologia di servizio prevista".

Tale richiesta pare confliggere con il numero di pagine assegnato, ancorché non a titolo tassativo, e quindi con la generale indicazione di "omogeneità quantitativa delle offerte". A tale proposito, quindi, si chiede conferma che sia possibile assolvere alla richiesta dell'Ente coniugandola con l'esigenza di schematicità e standardizzazione dei livelli di servizio offerti rappresentando, sulla scorta dei razionali impiegati dal Ministero per la redazione delle Tabelle a.1) e a.2) relative al Titolo II sub. 1) "Personale – Organico e Mansioni" del Capitolato Tecnico, la compresenza di personale addetto all'esecuzione del servizio (Cuoco, secondo cuoco, assistente mensa) per ciascuno degli 11 "scaglioni di fabbisogno" indicati nelle citate tabelle (fino a 49, 50-99, 100-199, 200-299, 300, 399, 400-499, 500-599, 600-699, 700-799, 800-899, 900-999, oltre 1.000). In tal modo, ogni "scaglione" potrà recare anche la scansione operativa delle attività per una giornata tipo ("da intendersi dal lunedì al giovedì per tutti i mesi esclusi luglio e agosto" in accordo con i parametri impiegati dal Ministero).

CHIARIMENTO 6

In riferimento a quanto già precisato nella risposta al Chiarimento N. 26, siamo a chiedere ulteriore conferma che nel caso di dichiarazione di impegno alla disponibilità relativa tanto ai centri cottura necessari ai fini dell'esecuzione, quanto a quelli eventualmente proposti per la gestione delle situazioni emergenziali, la dichiarazione possa riguardare, oltre che la disponibilità, l'autorizzazione sanitaria e le certificazioni, anche la restante documentazione richiesta all'art. 7.4 del Disciplinare, e segnatamente:

- Attrezzature, mezzi e personale che si prevede di impiegare;
- EDRC fruitori di catering veicolato che si intende servire;
- Potenzialità produttiva
- Esatta ubicazione

CHIARIMENTO 7

Con riferimento all'Annesso I alle "Istruzioni per la formulazione dell'Offerta tecnica" con riferimento al criterio 1.e viene precisato che per la fase di veicolazione dei pasti l'OE può indicare "se è prevista la gestione del trasporto pasti mediante una piattaforma accentrata certificata UNI EN ISO 14001". Poiché trattasi di servizio di ristorazione in legame fresco-caldo che prevede la preparazione e il confezionamento dei pasti presso il centro cottura dell'OE per la successiva veicolazione presso gli EDRC oggetto di "Catering veicolato", non è chiaro cosa debba intendersi per "piattaforma accentrata", atteso che non si tratta di trasporto merci e derrate alimentari.

CHIARIMENTO 8

Il disciplinare di gara, all'art. 5 "CONDIZIONI E FORME DI PARTECIPAZIONE - LIMITE DI AGGIUDICAZIONE, SOGGETTI AMMESSI", così recita:

"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".

A parere della scrivente, l'estensione del limite di aggiudicazione anche ai subappaltatori appare impropria e priva di riscontro nella normativa vigente in materia di contratti pubblici, per le seguenti motivazioni:

1. Non sussiste più l'obbligo, ai sensi di legge, di indicare il subappaltatore in sede di gara;
2. Il subappaltatore non può in alcun modo essere parificato al concorrente;
3. Il subappalto attiene alla fase esecutiva del contratto, e non alla fase di gara, ed è in ogni caso subordinato ad autorizzazione della stazione appaltante;
4. A titolo esemplificativo, si consideri l'ipotesi – del tutto coerente con il principio del risultato – di un'impresa che disponga di tre centri di cottura conformi ai requisiti tecnici della lex specialis, rispettivamente in Lombardia, Puglia e Sardegna: sarebbe del tutto illogico impedire a tale soggetto di essere subappaltatore dell'Impresa "A", aggiudicataria dei lotti di Puglia e Sardegna, e contemporaneamente subappaltatore dell'Impresa "B", aggiudicataria del lotto Lombardia, o addirittura aggiudicatario del lotto Piemonte.

Si chiede pertanto conferma che il riferimento ai subappaltatori contenuto nella clausola sopra riportata sia da considerarsi un mero refuso, privo di fondamento normativo, e comunque non idoneo a produrre effetti restrittivi in sede di esecuzione del contratto.

Si richiama, al riguardo, l'orientamento consolidato della giurisprudenza amministrativa, che ha affermato:

"13. L'intero impianto argomentativo della ricorrente, infatti, non resiste al rilievo – ampiamente argomentato anche dalle parti resistenti – secondo cui il nostro ordinamento giuridico non prevede una norma per la quale la S.A. dovrebbe escludere dalla gara i concorrenti che abbiano indicato il medesimo subappaltatore (anche necessario)" [...]

21. In particolare quest'ultima decisione ha precisato che attrarre l'istituto del subappalto nella fase di gara "comporterebbe una confusione tra avvalimento e subappalto [...] con ciò assimilando due istituti che presentano presupposti, finalità e regolazioni diverse, ma senza creare il medesimo vincolo dell'avvalimento e senza assicurare, quindi, alla stazione appaltante le stesse garanzie contrattuali da esso offerte.

22. Da tale netta differenza normativa, pratica e funzionale tra i due istituti, deriva l'inapplicabilità al caso de quo delle restrittive norme sull'avvalimento, che oltretutto nel silenzio legislativo sarebbero altresì in contrasto con il principio del favor participationis, con conseguente rigetto di tale profilo della censura". (Ex plurimis TAR Cagliari, 13.12.2021 n. 824).

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 68

CHIARIMENTO 1

- 1) Si conferma
- 2) Si conferma

CHIARIMENTO 2

- 1) Si conferma
- 2) Si conferma
- 3) Si conferma

CHIARIMENTO 3

- 1) Si conferma
- 2) Si conferma
- 3) Si conferma

CHIARIMENTO 4

- 1) Si conferma
- 2) Si conferma che sono considerate migliorative le offerte di almeno un PRIMO o un SECONDO o un CONTORNO in cui sia contenuto un "Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT).
- 3) Si conferma che sono considerate migliorative le offerte di almeno un PRIMO o un SECONDO o un CONTORNO basati su RICETTE della tradizione LOCALE/REGIONALE senza nessun vincolo di corrispondenza con il Lotto, fatta salva la discrezionale valutazione della Commissione.
- 4) Si conferma che le Kcal debbano essere inserite nell'Annesso n.4

CHIARIMENTO 5

Si conferma, fermo restando che il numero di pagine è indicativo e che, trattandosi di un criterio di carattere qualitativo, l'attribuzione del punteggio discrezionale da parte dei membri della Commissione potrà essere basato anche sulla capacità di descrizione più chiara ed esaustiva.

CHIARIMENTO 6

Si conferma che la dichiarazione **DEVE** riguardare, oltre che il titolo di disponibilità (da allegare), l'autorizzazione sanitaria e le certificazioni, anche i restanti informazioni/documenti richiesti all'art. 7.4 del Disciplinare

CHIARIMENTO 7

Si fa riferimento all'eventuale gestione univoca, nel servizio di "Catering veicolato", del trasporto dei pasti (in qualsiasi legame previsto da Capitolato) da uno o più centri di cottura (dell'A.D. o dell'O.E.) ai vari punti di distribuzione/consumo, attraverso una centrale ("piattaforma") posta direttamente o indirettamente nel controllo dell'O.E. (inteso nella sua interezza, indipendentemente dalla forma di partecipazione), "accentrata" nell'ambito del lotto e certificata UNI EN ISO 14001.

CHIARIMENTO 8

In merito a quanto specificamente riportato anche in riferimento alla ivi citata Sentenza (*Ex plurimis* TAR Cagliari, 13.12.2021 n. 824), si riscontra quanto segue:

- la S.A. non ha in alcun modo equiparato, nella *lex specialis*, avvalimento e subappalto;

- la S.A. non ha in alcun modo previsto di “escludere dalla gara” i concorrenti che indichino il medesimo subappaltatore;
- la S.A. non ha inserito alcuna previsione restrittiva del principio del *favor participationis*

Contrariamente a quanto affermato da codesto O.E., ai fini della massima apertura del mercato e della concorrenza, all’art. 5 del Disciplinare, la S.A. ha espressamente previsto che:

- 1) Gli operatori economici **possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata**, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.
- 2) Gli operatori economici **possono partecipare, congiuntamente o disgiuntamente, in uno o più (e anche tutti i) lotti**.
- 3) **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).
- 4) **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).

Come si evince dalla lettura del punto 3) il limite nella “forma di partecipazione” – **nel medesimo lotto** – è espressamente previsto per la Ditta ausiliaria MA NON per la Ditta subappaltatrice, ben chiara rimanendo nella *lex specialis* la distinzione tra i due istituti, per presupposti, finalità e regolazioni.

D’altra parte, 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.

Si evidenzia, quindi, la chiara e trasparente determinazione della S.A. di distinguere tra regole dettate per le “CONDIZIONI E FORME DI PARTECIPAZIONE” e regole dettate per il “LIMITE DI AGGIUDICAZIONE”, coerentemente finalizzate al più ampio perseguimento del principio del “favor participationis” anche per le micro, piccole e medie imprese e al contempo ad evitare concentrazioni di mercato potenzialmente elusive di tale principio.

Conclusivamente e analiticamente, si conferma che:

- Non sussiste alcun obbligo di indicare il subappaltatore in sede di gara, ma, nel caso si voglia far ricorso al subappalto, vi è l'obbligo di indicare i servizi che si intendono subappaltare;
- Qualora il concorrente in sede di partecipazione indichi il subappaltatore ciò non implica alcuna "attrazione" dell'istituto del subappalto in quello dell'avvalimento, a meno che il medesimo subappaltatore non assuma ANCHE il ruolo di ausiliario;
- Ai fini della partecipazione il subappaltatore non è parificato né al concorrente, né all'ausiliario, a meno che il medesimo subappaltatore non assuma ANCHE il ruolo di ausiliario;
- L'indicazione in sede di gara del medesimo subappaltatore da parte di due o più concorrenti **a più lotti o anche al medesimo lotto** non costituisce un limite di partecipazione/ammissione;
- 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 partecipi a qualsiasi titolo/forma (quindi **ANCHE** in qualità di subappaltatrice), all'aggiudicazione già di due lotti, il subappalto **NON** verrà autorizzato (salve le deroghe previste per assicurare il servizio per tutti i lotti di gara, sulla base del criterio del maggior valore contrattuale decrescente, dettagliatamente indicate nel Disciplinare);
- Anche se il subappalto, infatti, dà luogo ad un contratto derivato per la fase di esecuzione, rimane onere di 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 per offerte aggiudicatarie già di due lotti, al fine di non incorrere nel vincolo, sostanziale, del limite di aggiudicazione che la S.A. ha posto nella *lex specialis*, comportando l'eventuale superamento di tale limite la rideterminazione della graduatoria (in caso di subappaltatrice già nominata in gara) *oppure* il diniego dell'autorizzazione al subappalto (in caso di subappaltatrice nominata a seguito dell'aggiudicazione); in tale ultimo caso l'aggiudicazione non verrà pregiudicata ma verrà richiesta la sostituzione della subappaltatrice.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 69

In riferimento al termine previsto per la presentazione della gara (23 giugno 2025), in relazione alla necessità di effettuare i sopralluoghi in regioni geografiche diverse, alla volontà della società scrivente di partecipare a tutti i lotti previsti in ragione dell'interesse commerciale per la gara in oggetto, alla ragionevole e concreta volontà di elaborare progetti mirati e di qualità che presuppongono il coinvolgimento di molto personale qualificato a livello nazionale, alla garanzia della massima partecipazione prevista dal codice degli appalti chiediamo una proroga di almeno 30 giorni dalla data prevista dal disciplinare.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 69

Il termine per la presentazione delle offerte è differito al 10/07/2025

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 70

La scrivente società, partecipante alla gara in oggetto, con termine di presentazione delle offerte il 23/06/2025, chiede a codesta rispettabile Amministrazione di prorogare tale scadenza di almeno 30 giorni, al fine di consentire una migliore organizzazione e partecipazione alla gara, in quanto tale termine risulta esiguo per la complessità degli oneri a carico dei partecipanti e per gli innumerevoli EDRC oggetto di sopralluogo.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 70

Il termine per la presentazione delle offerte è differito al 10/07/2025

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 71

Facendo riferimento al lotto 5 Emilia-Romagna si chiedono le seguenti precisazioni in merito alla Caserma Pisacane di Modena, Via Emilia Ovest 15 che rientra nel servizio di Catering Veicolato:

Nel file di gara "Lotto 5 – Emilia Romagna AQ 2026 2029 aggiornato" facente parte degli Indicatori Logistici, viene indicato che il centro di cottura che dovrà servire la Caserma Pisacane, dovrà appartenere all'Operatore Economico. Si chiede di precisare se tale indicazione sia confermata, o contrariamente se la caserma Pisacane possa essere servita da pasti prodotti presso una caserma dell'A.D.

Nell'Allegato II_CLAUSOLA SOCIALE si evidenzia come non sia riportato l'attuale organico operativo presso la Caserma Pisacane di Modena.

Si chiede cortesemente che tale organico venga pubblicato, o contrariamente, di precisare se tale organico sia compreso in quello dell'Accademia di Modena sita in Piazza Roma 15; in questo secondo caso si chiede di precisare se attualmente i pasti della Caserma Pisacane siano prodotti presso l'Accademia di Modena.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 71

Si conferma che il servizio per la Caserma Pisacane viene attualmente gestito con veicolazione dei pasti prodotti presso l'Accademia di Modena e che, pertanto, ai fini

dell'applicazione della c.d. "clausola sociale" si debba far riferimento a quanto contenuto nell'allegato II.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 72

con riferimento alla richiesta di elaborazione dei Menù integrativi da presentare nell'ambito del Progetto Programma alimentare complementare, Si richiede cortesemente la pubblicazione in formato EXCEL dei seguenti documenti di gara:

Allegato 1: Menu Fissi Settimanali elaborati dall'A.D

Annesso_4_facsimile_menu

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 72

I Menu Fissi Settimanali elaborati dall'A.D non sono disponibili in formato .XCEL

L'annesso 4 Facsimile menu è già pubblicato in formato EXCEL tra gli atti di gara, nella cartella .zip per l'elaborazione dell'offerta tecnica

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 73

con riferimento al criterio di valutazione 3B e al chiarimento n. 33, considerato che l'art. 2 della legge n. 61/2022 ha enunciato una nuova definizione di "km 0" e di "filiera corta" che, in combinato col disposto dell'art. 1339 del codice civile, si inserisce nei CAM sostituendone l'originaria disposizione sull'argomento, si chiede di confermare che, per effetto del combinato disposto delle citate previsioni, la disposizione applicabile alla procedura in oggetto è quella che è stata introdotta dal già sopra citato art. 2 della legge n. 61/22.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 73

In riferimento a quanto previsto dal Disciplinare di gara: CRITERIO 3.b "Offerta migliorativa caratteristiche delle derrate" – caratteristiche di provenienza, si conferma quanto segue:

Premesso l'impegno a somministrare (SU BASE TRIMESTRALE – IN PESO), prodotti/alimenti/derrate con le "caratteristiche merceologiche qualificanti" di cui al criterio 1.c, per ciascuna delle categorie sopra descritte, è facoltà del Concorrente dichiarare il proprio impegno a somministrare (SU BASE TRIMESTRALE – IN PESO) prodotti/alimenti/derrate con le "caratteristiche qualificanti di provenienza" (cioè provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale aziende iscritte alla Rete del lavoro agricolo di qualità – LAQ, aziende da filiera corta da km 0 aziende da zone terremotate o aziende da zone alluvionate), per l'intero fabbisogno per la sola quota di prodotti alimentari non aventi le caratteristiche qualificanti (BIO/SQ/DOP/IGP o equiv.) per la sola quota di prodotti alimentari aventi le medesime caratteristiche qualificanti che lo stesso o.e. si è impegnato a fornire ai sensi del criterio 1.c.

Nella scheda di offerta il concorrente può barrare una o due caselle (A o B o A+B) corrispondenti alle ipotesi di offerta prescelta e nel caso in cui non venga barrata alcuna casella, in relazione al singolo sub – criterio, verranno attribuiti 0 punti.

7. Sub criterio caratteristiche di provenienza “FRUTTA ORTAGGI LEGUMI CEREALI (pasta, riso e pane esclusi)” - PT max 4 punti:
 - Ipotesi A (intero fabbisogno quota senza caratteristiche merceologiche qualificanti): 1 punto;
 - Ipotesi B (intero fabbisogno della quota con caratteristiche merceologiche qualificanti): Max 3 punti, così distribuiti:
 - ✓ in caso percentuale minima da capitolato o di offerta al 50% 1 punto;
 - ✓ in caso percentuale offerta al 70% 2 punti;
 - ✓ in caso percentuale offerta al 90% 3 punti
8. Sub criterio caratteristiche di provenienza “CARNE BOVINA E AVICOLA” - PT max 4 punti:
 - Ipotesi A (intero fabbisogno quota senza caratteristiche merceologiche qualificanti) 1 punto
 - Ipotesi B (intero fabbisogno della quota con caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 3 punti, così distribuiti:
 - ✓ in caso percentuale minima da capitolato o di offerta al 50% 1 punto
 - ✓ in caso percentuale offerta al 70% 2 punti
 - ✓ in caso percentuale offerta al 90% 3 punti
9. Sub criterio caratteristiche di provenienza “CARNE SUINA” - PT max 3 punti
 - Ipotesi A (intero fabbisogno quota senza caratteristiche merceologiche qualificanti) 1 punto
 - Ipotesi B (intero fabbisogno della quota con caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 2 punti, così distribuiti:
 - ✓ in caso percentuale minima da capitolato o offerta al 50% 1 punto
 - ✓ in caso percentuale offerta al 75% 2 punti
10. Sub criterio caratteristiche di provenienza “SALUMI E FORMAGGI” - PT max 3 punti: Ipotesi A (intero fabbisogno quota senza caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 1 punto
 - Ipotesi B (intero fabbisogno della quota con caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 2 punti, così distribuiti:
 - ✓ in caso percentuale minima da capitolato o offerta fino al 70% 1 punto
 - ✓ in caso percentuale offerta al 90% 2 punti
11. Sub criterio caratteristiche di provenienza “PELATI/POLPA/PASSATA di POMODORO” - PT max 3 punti
 - Ipotesi A (intero fabbisogno quota senza caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 1 punto
 - Ipotesi B (intero fabbisogno della quota con caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 2 punti, così distribuiti:
 - ✓ in caso percentuale minima da capitolato o offerta al 50% 1 punto
 - ✓ in caso percentuale offerta al 75% 2 punti
12. Sub criterio caratteristiche di provenienza “Olio EVO - PT max 3 punti:
 - Ipotesi A (intero fabbisogno quota senza caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 1 punto

- Ipotesi B (intero fabbisogno della quota con caratteristiche merceologiche qualificanti) Max 2 punti, così distribuiti:
 - ✓ in caso percentuale minima da capitolato o offerta al 50% 1 punto
 - ✓ in caso percentuale offerta al 75% 2 punti

Si conferma che **le distinte caratteristiche qualificanti di provenienza sono le seguenti:**

- *da aziende che praticano agricoltura sociale;*
- *da aziende iscritte alla Rete del lavoro agricolo di qualità – LAQ;*
- *da aziende da filiera corta;*
- *da aziende da km 0;*
- *da aziende da zone terremotate;*
- *da aziende da zone alluvionate;*

Si conferma che il concorrente può proporre, per ciascuna categoria, di somministrare prodotti/alimenti/derrate aventi “caratteristiche qualificanti di provenienza”, vale a dire forniti da aziende aventi **uno o più dei suddetti requisiti soggettivi, secondo le norme per ciascuno indicate:**

- ✓ Aziende che praticano agricoltura sociale (LEGGE 18 agosto 2018 n. 141);
- ✓ Aziende iscritte alla Rete del lavoro agricolo di qualità – LAQ (DECRETO LEGGE 24 giugno 2014 n. 91, art. 6, convertito dalla L. 11 agosto 2014, n.116);
- ✓ Aziende o da filiera corta o da km 0 (LEGGE 17 maggio 2022, n. 61);
- ✓ Aziende con sede in zone terremotate o alluvionate (D.L. n. 189/2016 e D.L. n. 61/2023).

ESEMPIO: al fine di garantire la percentuale in peso offerta (es. 90%) di una certa di categoria (es. Formaggi) il concorrente può pertanto impegnarsi a fornire una certa percentuale in peso (es. 30%) di prodotti provenienti da Aziende che praticano agricoltura sociale, una certa percentuale in peso (es. 30%) di prodotti provenienti da Aziende da filiera corta e una certa percentuale in peso (es. 30%) di prodotti provenienti da Aziende da km 0.

Si conferma che il concorrente deve allegare alla scheda di offerta:

- Elenco dei potenziali Fornitori e per ciascuno di essi indicare le tipologie, le quantità in percentuale in peso su base trimestrale e le specifiche caratteristiche di provenienza di cui sopra (Filiera corta, km 0, Agricoltura Sociale, LAQ, aziende di zone terremotate o alluvionate) dei prodotti alimentari;
- Contratti preliminari/protocolli d’intesa con i succitati potenziali fornitori, nei quali devono essere riportate tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva per ciascuna categoria che deve essere **adeguata al lotto per il quale l’O.E. concorre**, le certificazioni soggettive e/o di prodotto, la relativa scadenza, le modalità di verifica (Codici operatori, banche dati, etc.);
- le schede tecniche con le caratteristiche per ciascun prodotto offerto (descrizione dei prodotti utilizzati, categoria di alimenti, qualificazione, frequenza trimestrale, produttore, località di produzione, provincia, certificazione del metodo di produzione).

Per quanto riguarda nello specifico la definizione di “Km 0” e “filiera corta”, a parziale rettifica di quanto indicato nella risposta al chiarimento n. 33, si conferma il rimando all’art. 2 della legge n. 61/2022, con la definizione di “km 0” ivi contenuta:

“prodotti agricoli e alimentari provenienti da **luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio** dal luogo di vendita, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione”

A tal fine nella sopra richiamata documentazione da allegare alla scheda di offerta, dovrà essere cura del concorrente, ove necessario, specificare, per ciascun lotto e per ciascuna categoria di prodotti/alimenti/derrate, il concorso di ciascun fornitore, in base al diverso criterio adottato per il sopra descritto requisito del “km 0” (distanza rispetto al luogo di vendita/consumo oppure medesima provincia del luogo vendita), al raggiungimento della percentuale offerta (sempre SU BASE TRIMESTRALE – IN PESO).

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 74

in relazione al capitolo IV, punto 3, del Capitolato Tecnico, si richiede se sia possibile indicare ricette locali che utilizzano Prodotti Agroalimentari Tradizionali ma che non rientrano nel relativo ricettario regionale (in questo caso della Regione Toscana, riferendosi al **lotto 6**).

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 74

Si conferma che il concorrente **può proporre** piatti (primo **o** secondo **o** contorno) **basati su** ricette della tradizione locale/regionale **con impiego** di Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) inseriti nei Registri Regionali ai sensi del D.M. Politiche Agricole 8 Settembre 1999 n. 350.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 75

in riferimento al file excel denominato "Autocertificazione elenco soggetti req. generali" si chiede di confermare che vada inserito in sede di gara **nella busta amministrativa** e se deve essere prodotto anche dalle società in avvalimento/subappalto.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 75

Si conferma che il file compilato deve essere inserito nella busta amministrativa e deve essere **EVENTUALMENTE** prodotto anche dalle Società in avvalimento/subappalto.

Per quanto riguarda specificamente il subappalto, si ribadisce che, fermo restando che il concorrente che voglia ricorrere al subappalto deve dichiarare in sede di gara le prestazioni o lavorazioni che si intendono subappaltare e le relative quote, si conferma che, nel pieno rispetto dell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023:

- a) il/ nominativo/i del/i subappaltatore/i deve essere indicato, in caso di aggiudicazione, producendo la relativa documentazione almeno venti giorni prima della stipula del contratto;
- b) i requisiti generali e professionali richiesti per il/subappaltatore/i devono essere posseduti ai fini dell'autorizzazione al subappalto.

Si conferma altresì che nel Disciplinare i modelli di dichiarazione vengono richiamati per il caso in cui il concorrente voglia/debba già indicare il/ nominativo/i del/i subappaltatore/i in sede di partecipazione, al fine di consentire alla S.A. la verifica dei requisiti generali e professionali richiesti per il subappaltatore contestualmente a quella dei requisiti del concorrente medesimo.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 76

in merito al lotto 16 Sicilia, si rileva che il file intitolato "ALLEGATO_II_Elenco_EDRC_CLAUSOLA_SOCIALE.xls" contiene collegamenti esterni a un file Excel non reso disponibile. Questa anomalia determina la non visualizzazione di numerosi EDR, comportando l'assenza dei corrispondenti dati relativi al personale nel documento di gara. Alla luce di quanto sopra, si richiede la rimozione dei collegamenti esterni presenti nel file e la sostituzione degli stessi con i dati completi e aggiornati relativi al personale effettivamente impiegato.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 76

Il file non contiene collegamenti esterni. Per una corretta visualizzazione si suggerisce di fare ricerca testuale mediante la funzione "Trova" (il cannocchiale in alto a destra) e non mediante il filtro sulle colonne della Tabella.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 77

Si chiede se il valore massimo di ciascun lotto è quello indicato al punto 3 pag. n11 del disciplinare oppure la sommatoria della colonna "CN" dal file INDICATORI LOGISTICI AQ 26-29 – AFFLUENZA?

Nel dettaglio, ad esempio lotto 12 -LAZIO 3 (PROVINCIE DI VITERBO RIETI)

Disciplinare riporta il valore annuo pari a €9.523.671,01

Nel file INDICATORI LOGISTICI AQ 26-29 – AFFLUENZA se sommiamo i totali delle single EDCR (nella colonna CN) otteniamo un valore annuo pari a € 10.024.916,85.

Si chiedono maggiori chiarimenti in merito alla differenza annua pari a € 501.245,84.

Si chiede se il numero di pasti nella riga Razione pesante sono compresi nel numero dei pasti della razione ordinaria oppure sono da aggiungersi a pasti da produrre?

Esempio Lotto 12

EDCR

SCUOLA MARESCIALLI A.M. COMANDO AEROPORTO VITERBO – LAZIO

Totale PRANZI (intero periodo contrattuale pari a 1461 gg):

Razione ordinaria: 1.008.250

Razione pesante: 716.810

È corretto interpretare che i pranzi totali sono pari a: 1.008.250 di cui 716.810 sono in razione pesante?

ESEMPIO LOTTO 15

"ACCADEMIA AERONAUTICA Mensa Unica Punto ""B"" Allievi - Q.P. self-service"

CAMPANIA

POZZUOLI 80078

VIA SAN GENNARO AGNANO, 30

Totale PRANZI (intero periodo contrattuale pari a 1461 gg):

Razione ordinaria: 920.612

Razione media: 12.602

Razione pesante: 628.870

È corretto interpretare che i pranzi totali sono pari a: 920.612 di cui 12.602 sono in razione media e 628.870 sono in razione pesante?

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 77

1. Il valore massimo presunto quadriennale di ciascun lotto è quello indicato al 3.2 Tabella 2 – pag. 13 del Disciplinare.

2. Si chiarisce che, tra i file "INDICATORI LOGISTICI", quello denominato "AQ 26-29 AFFLUENZA" deve essere preso in considerazione per le presenze previste per ogni lotto per l'intera durata quadriennale dell'Accordo Quadro, mentre quello denominato "2026 AFFLUENZA" per le presenze previste per ogni lotto per la durata annuale del primo discendente (2026); si ribadisce che in alcun modo tali allegati rilevano per i valori di prezzi, maggiorazioni, importi dei lotti.

Si conferma, infatti, come dettagliatamente riportato all'art. 3.4 pag. 14 e seguenti del Disciplinare, che i valori dei singoli lotti scaturiscono da una stima che ha tenuto conto:

- del fabbisogno del personale "avente diritto" programmato dalle Forze Armate Committenti, di cui ai sopra richiamati indicatori logistici, in Allegato 1 allo Schema di Accordo Quadro;

- dei prezzi unitari e maggiorazioni a base di gara, riportati all'art. 18 del Disciplinare medesimo e separatamente pubblicati negli atti di gara nel file denominato "Tabella prezzi e maggiorazioni del servizio;
- della media dei pasti effettivamente erogati e fatturati presso gli EDRC nel biennio 2023/2024 per i mesi da settembre a giugno;
- che, relativamente alle "maggiorazioni di prezzo", negli indicatori sono riportati gli EDRC che per disposizioni interne alla singola F.A. possono autonomamente disporre la somministrazione dei relativi servizi aggiuntivi ma che tale fattispecie costituisce una previsione "di diritto" e non obbligatoria;
- che relativamente alle presenze nei mesi di dicembre e gennaio si riscontrano cali fisiologici delle presenze di circa il 5%;
- che relativamente alle casistiche in cui si prevede per il catering veicolato l'utilizzo del centro di cottura di un EDRC vicinore si deve applicare uno sconto del 10% sul prezzo contrattuale.

Si conferma pertanto, come specificato sia nel Disciplinare di gara all'art. 3.4 che nello Schema di Accordo Quadro all'art. 2 gli Indicatori Logistici di cui all'Allegato 1 costituiscono il parametro descrittivo delle esigenze di ciascun EDRC, in base al quale l'O.E. aggiudicatario deve organizzare adeguatamente il servizio e vengono forniti esclusivamente al fine di consentire agli O.E. concorrenti per ciascun lotto di progettare adeguatamente il servizio, ma in nessun caso costituiscono un impegno per l'A.D. di effettiva commessa, in quanto le consistenze numeriche e le specifiche fattispecie di servizio ivi previste possono differire da quelle che determineranno gli importi dei singoli contratti discendenti e dei derivanti oneri finanziari, tenuto conto che per esigenze addestrative, operative e logistiche delle FF.AA., presso ciascun E.D.R.C. si potranno verificare, anche per periodi di tempo prolungati, significative variazioni del numero di personale, cosicché gli importi di ciascun contratto discendente e, nei limiti di questi ultimi, quelli effettivamente spettanti all'appaltatore, deriveranno non dalle previsioni contenute negli indicatori logistici, bensì dal tipo e dalla quantità delle prestazioni effettivamente somministrate e dai relativi consuntivi, sino alla concorrenza – nel quadriennio -del valore massimo previsto nell'Accordo Quadro.

- 3) Come evidenziato negli indicatori nelle righe in calce a ciascun EDRC, nella "Razione ordinaria" sono inclusi anche coloro che, eventualmente, usufruiscono delle razioni media e pesante, per cui il numero dei pasti in razione ordinaria costituisce il totale presunto dei pasti da produrre, mentre il numero di razioni media e pesante costituisce il totale presunto delle maggiorazioni da aggiungere, in termini di composizione dei pasti e conseguentemente di corrispettivo economico, a quelli previsti per la razione ordinaria.

Rispondendo specificamente ai due esempi citati:

- i. Lotto 12 – LAZIO – SCUOLA MARESCIALLI A.M. C.DO AEROPORTO VITERBO
 Totale PRANZI:
 Razione ordinaria: 1.008.250
 Razione pesante: 716.810

Si conferma che i pranzi totali presunti sono pari a: 1.008.250, di cui 716.810 con la maggiorazione prevista per razione pesante.

- ii. Lotto 15 – CAMPANIA - "ACCADEMIA AERONAUTICA Mensa Unica Punto Allievi - Q.P. self-service"
 Totale PRANZI:
 Razione ordinaria: 920.612
 Razione media: 12.602
 Razione pesante: 628.870

Si conferma che i pranzi totali presunti sono pari a: 920.612, di cui 12.602 con la maggiorazione prevista per la razione media e 628.870 con la maggiorazione prevista per razione pesante

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 78

Oggetto: Richiesta di proroga del termine di presentazione dell'offerta

Spettabile Ente Appaltante,

l'Operatore Economico sottoscritto, in riferimento alla procedura aperta per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva presso gli EDRC del Ministero della Difesa, intende sottoporre alla Vostra attenzione la seguente istanza di proroga dei termini per la presentazione dell'offerta.

Tale richiesta si fonda sulle molteplici e concorrenti ragioni di seguito esposte:

Anzitutto, viene in rilievo l'elevato numero di chiarimenti e aggiornamenti documentali intervenuti nelle ultime settimane – in particolare nei chiarimenti pubblicati fino al 27 maggio 2025: nel chiarire la portata degli obblighi da lex specialis, tali chiarimenti introducono ulteriori oneri in capo al concorrente aggravando l'onere istruttorio per ciascun lotto.

L'estensione del termine per la richiesta dei sopralluoghi (fino al 12/06/2025) è intervenuta a seguito della pubblicazione, solo in data 27/05/2025, dei riferimenti mancanti necessari per effettuare le richieste. Tuttavia, detta estensione non è stata accompagnata da un corrispondente adeguamento dei termini per la presentazione dell'offerta, compromettendo la possibilità per gli Operatori Economici di gestire con adeguata tempestività e completezza tutte le attività di raccolta dati e preparazione documentale. Inoltre, il termine per la richiesta dei sopralluoghi è stato differito ad una data, molto ravvicinata a quella della scadenza contrattuale; ne deriva che la relativa effettuazione avverrà in una data (successiva rispetto alla richiesta) in cui sarà già scaduto il termine per presentare eventuali richieste di chiarimenti, lasciando l'operatore nell'impossibilità di presentarne qualora dovessero emergere elementi da chiarire nel corso del sopralluogo.

La precedente sospensione della gara e la successiva rettifica del bando testimoniano la complessità della procedura in oggetto, già riconosciute dallo stesso Ente appaltante. In coerenza con tale valutazione, a fronte di una richiesta formale e motivata, una proroga dei termini finali si configura come una misura funzionale a garantire la qualità delle offerte, l'effettiva concorrenza e la piena par condicio tra gli OE.

Alla luce di quanto sopra esposto, si chiede di voler accordare una proroga di almeno 20 giorni naturali e consecutivi rispetto alla scadenza attualmente prevista del termine per la presentazione delle offerte e una conseguente proroga anche del termine per presentare richieste di chiarimenti, al fine di garantire:

la par condicio tra gli operatori economici,

la completezza e l'efficacia della predisposizione della documentazione amministrativa e delle offerte tecniche,

e soprattutto una partecipazione consapevole, conforme ai principi di concorrenza, trasparenza e buona amministrazione.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 78

Il termine per la presentazione delle offerte è differito al 10/07/2025

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 79

Al paragrafo 1c delle istruzioni per l'offerta tecnica Allegato 1 al Disciplinare è richiesto di allegare alla **scheda tecnica** relativa al punto 1c

-un elenco di potenziali fornitori per i prodotti con caratteristiche merceologiche qualificanti (BIO/SQ/DOP/IGP).

-i contratti preliminari con i succitati potenziali fornitori indicante la capacità produttiva per ciascuna categoria di prodotti

Al paragrafo 1b punto i) dello stesso documento, i fornitori vengono classificati nei seguenti gruppi: piattaforme integrate e aziende produttrici locali.

Laddove pertanto, il piano di approvvigionamento del concorrente preveda l'utilizzo esclusivo di piattaforme integrate, si richiede di confermare che:

- a) è sufficiente allegare alla documentazione il contratto preliminare con dette piattaforme;
- b) è sufficiente inserire nel contratto preliminare la capacità produttiva per ciascuna categoria che è in grado di commercializzare la piattaforma stessa senza specificare le capacità produttive dei singoli produttori o trasformatori primari che conferiscono i prodotti alla piattaforma

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 79

Si conferma che laddove il piano di approvvigionamento del concorrente preveda l'utilizzo esclusivo di piattaforme integrate:

- a) è sufficiente allegare alla documentazione il contratto preliminare con dette piattaforme;

nel contratto preliminare è sufficiente indicare la capacità produttiva per ciascuna categoria che è in grado di commercializzare la piattaforma, purché siano evidenziate le tipologie, le quantità in percentuale in peso su base trimestrale e le caratteristiche (biologico/ Difesa integrata obbligatoria e/o volontaria/ SQ nazionale o regionale/ DOP o IGP o PRODOTTO DI MONTAGNA etichettatura), le relative certificazioni soggettive e/o di prodotto, la relativa scadenza, le modalità di verifica e siano comunque allegate le schede tecniche di ciascun prodotto.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 80

in riferimento alla procedura in oggetto siamo a chiedere il seguente chiarimento:

- 1) In riferimento alla RICHIESTA DI CHIARIMENTI N 49, si chiede conferma che le proposte migliorative di piatti/pietanze del pranzo dal lunedì al venerdì (di cui va indicata la frequenza settimanale) possa essere ANCHE AGGIUNTIVA (e non necessariamente rientrare come indicato nel sopra citato chiarimento) rispetto al menu complementare richiesto (da presentare attraverso il modello fornito dall'Annesso 4) che prevede un primo piatto aggiuntivo, un secondo piatto aggiuntivo,

un contorno aggiuntivo rispetto ai menu forniti dall'A.D, al fine di poter offrire una maggiore variabilità di alternative.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 80

Si conferma

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 81

1) In riferimento al sub criterio 2.a si richiede di proporre piatti basati su ricette della tradizione locale/regionale con impiego di Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT). Si chiede di confermare che la proposta di tali prodotti non concorre al raggiungimento delle percentuali migliorative dichiarate al sub criterio 1.c.”

2) In riferimento all'allegato I al Disciplinare di gara, sub criterio 2.a “Programma alimentare su base quadriennale” il numero di facciate da destinarsi alla parte descrittiva è di 2 + 3, mentre all'interno del documento “Annesso 1 alle “Istruzioni per la formulazione dell’Offerta tecnica” - Facsimile per la redazione “Documento Descrittivo del servizio” si prevedono, per tutto il sub criterio 2.a, un totale di 3 pagine, vale a dire 6 facciate. Si chiede di chiarire quante facciate sono da destinarsi a tale sub. criterio.

3) In riferimento al modello file excel in annesso 4 all'allegato I al Disciplinare di gara, si chiede di confermare che il valore numerico di 2453,50 sia da intendersi un valore medio per l'indicazione calorica della giornata alimentare (intesa come pranzo + cena, colazione esclusa) e che la somma delle kcal delle proposte dei piatti complementari/integrative debba tendere a tale valore.

4) In riferimento al Sub.criterio 2.a del Disciplinare di gara, relativamente alla proposta di piatti unici bilanciati quali piatti/pasti qualificanti del pranzo dal lunedì al venerdì, si chiede conferma che questi debbano essere proposti in relazione limitatamente alla specifica della sola frequenza (da 1 a 5) in quanto il file excel in annesso 4 all'allegato I al Disciplinare di gara non presenta un campo adibito al piatto unico.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 81

- 1) Si conferma
- 2) Si conferma quanto previsto dall'Allegato I e pertanto il numero massimo di pagine per l'elaborazione di quanto richiesto al punto 2a “Programma Alimentare” è di 5 facciate complessive (esclusi i menu, da redigere su file .xcel, ed eventuali allegati), fermo restando che il numero massimo di facciate, sia totale che riferito a singole parti, non costituisce in alcun modo un limite tassativo, ma piuttosto un parametro indicativo, finalizzato all'omogeneità quantitativa delle offerte; vanno pertanto interpretate in tal senso tutte le eventuali discordanze si dovessero riscontrare.
- 3) Si conferma e si rimanda a quanto specificato in Capitolato Tecnico, Capo IV. Art. 6, para. C) “Fabbisogno energetico giornaliero in Kcal e macronutrienti nel Menu aggiuntivo proposto dall'O.E. nel Programma alimentare complementare”
- 4) Si conferma che nella “parte descrittiva” del Programma alimentare l'o.e può presentare proposte migliorative (evidenziandone la relativa frequenza settimanale, da 1 a 5) per le diverse tipologie di piatti/pietanze indicate, tra le quali il “PIATTO UNICO BILANCIATO”, che da intendersi quale **ulteriore scelta** di primo secondo e contorno (non scorporabili) rispetto a quelle proposte per la composizione del Menu. Ai fini della valutazione dell'offerta sarà pertanto sufficiente tale indicazione nella

parte descrittiva, tuttavia per una maggiore “coerenza” e “trasparenza” della proposta il concorrente potrebbe inserire un corrispondente riferimento nel file excel in annesso 4 (che prevede dei “campi obbligatori” ma non preclude la possibilità di inserimento di note e/o campi aggiuntivi).

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 82

Nel paragrafo 1c dell’Allegato 1 al Disciplinare di gara viene richiesto di allegare “Elenco dei potenziali Fornitori e per ciascuno di essi indicare le tipologie, le quantità in percentuale in peso su base trimestrale e le caratteristiche (biologico/ Difesa integrata obbligatoria e/o volontaria/ SQ nazionale o regionale/ DOP o IGP o PRODOTTO DI MONTAGNA etichettatura) dei prodotti alimentari”. Si richiede se la parola TIPOLOGIA è da INTENDERSI COME

- a) Sinonimo di categoria es. frutta, legumi, ortaggi, cereali
- b) Come subgruppo della categoria es. frutta
- c) Come singolo prodotto es. mela

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 82

Si conferma che per “tipologia” possa intendersi sia la categoria sia il sub-gruppo sia il singolo prodotto, purché sia evidenziato il concorso di ciascun fornitore al raggiungimento della percentuale offerta (SU BASE TRIMESTRALE – IN PESO) per la categoria.

Per rimanere nell’ESEMPIO: Categoria frutta, legumi, ortaggi, cereali: percentuale offerta 70%, fermo restando che il fabbisogno deve essere coerentemente proporzionato con quanto previsto dai menu, nell’elenco fornitori si potranno indicare:

- fornitori per l’intera categoria offerta (che quindi contribuiscono in tutto o in quota parte al raggiungimento del 70%, fornendo derrate per tutti i sub gruppi indicati);
- fornitori che contribuiscono in tutto o in quota parte al raggiungimento del 70% **solo** per uno o più dei subgruppi (es. frutta e ortaggi);
- fornitori che contribuiscono in tutto o in quota parte al raggiungimento del 70% fornendo **solo** taluni singoli prodotti (es. mele).

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 83

Nel paragrafo 1c dell’Allegato 1 al Disciplinare di gara viene richiesto di allegare: “le schede tecniche con le caratteristiche merceologiche per ciascun prodotto offerto (descrizione dei prodotti utilizzati, categoria di alimenti, qualificazione, frequenza trimestrale, produttore, località di produzione, provincia, certificazione del metodo di produzione).”

Poiché alcune delle succitate informazioni, ad esempio la frequenza trimestrale, non sono caratteristiche proprie della derrata e l’ordine delle informazioni non corrisponde al format standard comuni delle schede tecniche delle derrate redatte dai fornitori/produttori, si richiede se:

- a) Tali schede tecniche debbano essere redatte dallo stesso concorrente con i dati acquisiti dal fornitore
- b) Tale documento debba essere controfirmato dal fornitore
- c) Per le derrate che provengono da più produttori primari, come il caso dei prodotti ortofrutticoli, si chiede se debbano essere indicati necessariamente tutti i produttori su tale scheda

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 83

Si conferma che le schede tecniche possano essere redatte e/o completate dal concorrente con le informazioni necessarie

Si conferma che il documento non deve essere necessariamente controfirmato dal fornitore, purché questi sia chiaramente e inequivocabilmente identificabile ai fini di eventuali verifiche.

Si conferma che per ciascuna categoria debbano essere indicati tutti i produttori, non necessariamente sulla scheda medesima, ma anche, ove trattasi di prodotti omogenei per caratteristiche ma forniti da più soggetti, su documenti riepilogativi redatti dal concorrente con le informazioni necessarie.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 84

In riferimento a quanto riportato nel Disciplinare di gara a pag. 56:

- Limitatamente a piatti/pietanze del pranzo dal lunedì al venerdì l'o.e può presentare proposte migliorative (evidenziandone la relativa frequenza settimanale, da 1 a 5) per le seguenti tipologie di piatti/pietanze:

- o PRIMI PIATTI a base di PASTA IGP O ALTRA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO (trafilatura al bronzo, essiccazione lenta o equivalenti);

E anche nell'Allegato I al Disciplinare di gara e nell'Annesso 1 alle "Istruzioni per la formulazione dell'Offerta tecnica" che riportano come nota a piè di pagina in riferimento ad "ALTRA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO":

- Certificazione di prodotto volontario mediante un atto formale con un ente terzo accreditato che afferma, con ragionevole attendibilità, che il prodotto è conforme a quanto dichiarato in un documento tecnico di riferimento. La scelta, da parte dell'azienda, dei requisiti certificabili del prodotto si basa sulla volontà di informare il consumatore e nel caso specifico la Stazione Appaltante di alcune particolari e significative caratteristiche che differenziano il prodotto dagli altri della stessa categoria

Siamo a chiedere se in tale caso può essere ricompresa anche la pasta in possesso di certificazione biologica intesa come altra certificazione alternativa all'IGP.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 84

Si conferma possa essere ricompresa anche la pasta in possesso di certificazione biologica.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 85

Si chiede cortese conferma che la sequenza dei punti della tabella dell'offerta tecnica riportata nel Disciplinare di gara pag. 55: PROGETTO 1 - Sub criterio 1.f) "miglioramento del servizio" – disinfezione/derattizzazione sia effettivamente il punto 1.f) e non, come erroneamente indicato NELL'ANNESSO 3 SCHEDA OFFERTA TECNICA MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO, Criterio 1.e.) Sub criterio "miglioramento del servizio" – disinfezione/derattizzazione

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 85

Si conferma il riferimento corretto al Disciplinare di gara 1.f) "miglioramento del servizio". Quanto riportato nell'annesso 3 scheda offerta tecnica miglioramento del servizio è un mero refuso.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 86

Con riferimento alla gara n. 5209775, si prende atto della proroga del termine di presentazione delle offerte, attualmente fissato al 23 giugno 2025, nonché del successivo comunicato del 23 maggio u.s., con il quale è stato esteso al 17 giugno 2025 il termine ultimo per la richiesta dei sopralluoghi obbligatori. Come noto, tali sopralluoghi sono funzionali a una corretta e approfondita analisi tecnico-logistica dello stato dei luoghi, fase indispensabile per strutturare una proposta progettuale dettagliata e aderente alle esigenze degli EDRC, nel rispetto delle specifiche contenute nel Disciplinare.

Si rappresenta tuttavia che il lasso temporale attualmente disponibile tra il termine per i sopralluoghi e la scadenza per la presentazione dell'offerta (solo 6 giorni) potrebbe compromettere la qualità e la completezza dell'offerta tecnica, soprattutto per gli operatori economici che, nel rispetto delle tempistiche indicate, svolgeranno il sopralluogo nei giorni immediatamente antecedenti il 17 giugno. In tale ottica, si ritiene che una proroga dei termini di presentazione delle offerte di pari durata rispetto a quella concessa per le richieste di sopralluogo (17 giorni), con nuova scadenza fissata al 10 luglio 2025, risponderebbe a un criterio di ragionevolezza procedurale e garantirebbe l'effettiva parità di condizioni (par condicio) tra gli operatori concorrenti, a tutela dell'interesse pubblico alla migliore selezione tecnica possibile. Si confida pertanto in un accoglimento favorevole della presente istanza.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 86

Il termine per la presentazione delle offerte è differito al 10/07/2025

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 87

Con la presente siamo a chiedere i seguenti chiarimenti:

- il punto 3.3 del Disciplinare di gara prevede: "In caso di esecuzione del servizio di pulizia mediante subappalto/sucontratto/contratto continuativo il CCNL applicabile è quello per personale dipendente da imprese esercenti servizi di pulizia e servizi integrati/multiservizi (K511) associato al settore di attività identificato con il Codice ATECO 81.2 "ATTIVITÀ DI PULIZIA E DISINFESTAZIONE".

- In caso di esecuzione del servizio di trasporto pasti mediante subappalto/sucontratto/contratto continuativo il CCNL applicabile è quello identificato con il Codice Uniemens: (I100) associato al settore di attività identificato con il Codice ATECO 49.41 "TRASPORTO DI MERCI SU STRADA".

Si chiede conferma che nel caso in cui il servizio di pulizia e trasporto non venisse esternalizzato il CCNL applicabile possa essere "Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo"

- si chiede conferma che relativamente a quanto indicato al punto 6 del capitolato e precisamente:

"c) In caso di indisponibilità prevedibilmente persistente delle strutture dei locali cucina messi a disposizione dall'A.D. per la preparazione dei pasti, l'O.E. dovrà, altresì, assicurare entro 48 ore (ove non diversamente disciplinato dal contratto), dalla richiesta dell'EDRC, previa autorizzazione dell'Autorità Logistica di F.A., lo svolgimento del servizio mediante catering veicolato, con la sostituzione del pasto completo con un pasto a "legame fresco/caldo" o a "legame misto freddo/sottovuoto"- ove necessario anche in monoporzione - proveniente da un proprio centro di cottura, per tutta la durata dell'esigenza, fatte salve le proposte migliorative presentate dall'O.E. in sede di offerta tecnica e comunque nel rispetto dei "Legami produttivi ammessi" indicati nelle istruzioni per la compilazione dell'offerta tecnica. In ogni caso le attrezzature occorrenti (microonde, etc.), per implementare il servizio in emergenza, ove non disponibili presso l'EDRC, dovranno essere fornite a cura e spese della ditta."

sia corretto intendere che i **centri cottura di emergenza** da indicare nel progetto tecnico al punto 1.g devono far fronte alle situazioni di emergenza degli EDRC e non anche ai centri cottura messi a disposizione dall'Impresa aggiudicataria per la preparazione dei pasti veicolati

- si chiede di indicare il lasso di tempo a disposizione dall'impresa aggiudicataria per adeguarsi alle assunzioni del personale da effettuare per assicurare la compresenza di personale addetto all'esecuzione del servizio come richiesto all'art. 1 del Capitolato Tecnico nelle tabelle a.1 e a.2 senza applicazioni delle penali previste a riguardo.
- Il bando prevede 2 menù prestabiliti direttamente dall'ente appaltante, un menù a catering completo e un menù a catering veicolato a legume caldo, il quesito è il seguente, considerando che i menù non combaciano giornalmente nella loro composizione, nel caso in cui il centro cottura è dell'EDR (es Caserma Duca) e quindi sussiste sia il regime di catering completo e quello veicolato a legume caldo, vanno preparati due menù diversi o può essere utilizzato un unico menù?
- Nella ricetta "Gnocchi alla Bolognese" non sono presenti gli Gnocchi, ma pasta generica e visto che le grammature cambiano, cosa consideriamo?
- Nel menù i legumi, a volte sono indicati secchi, a volte non specificato. Cosa considerare viste le diverse grammature da utilizzare?
- C'è una ricetta chiamata Hamburger, contenente 10 gr di Sale: è da considerarsi un refuso?
- All'interno del menù sono presenti alcuni ingredienti semilavorati non ammessi da Cam:

- Misto mare
 - ravioli/agnolotti/cappellacci ripieni
 - verdesca e altri pesci non conformi
 - maionese
 - Crocchette di pollo
 - Pesto di noci
 - Pasta sfoglia
 - Polpette di manzo
 - Hamburger di spinaci
- Hamburger di carni varie

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 87

- 1) Si conferma
- 2) Si conferma che i centri cottura di emergenza da eventualmente dichiarare in offerta tecnica devono avere capacità di produzione pasti idonea a corrispondere in tutto o in parte al fabbisogno del lotto in caso di indisponibilità sopravvenuta (per casi non imputabili alla Ditta o a scelte dell'A.D.) di uno o più centri di cottura, **sia quelli dell'A.D. sia quelli nella disponibilità della Ditta**
- 3) Si rimanda a quanto previsto dal Capitolato Tecnico, Capo II, art. 4.
- 4) Si conferma debbano essere preparati due menù diversi
- 5) Si conferma che nella ricetta indicata la parola "pasta" è da intendersi come "gnocchi"
- 6) Si conferma che i legumi presenti nei menù elaborati dall'A.D. sono da intendersi "legumi secchi" se non altrimenti specificato
- 7) Si conferma che nella ricetta chiamata Hamburger, laddove è indicato contenente 10 gr di Sale, trattasi di refuso.
- 8) Si conferma che
 - per quanto riguarda i semilavorati non è consentita la somministrazione né di carne né di pesce "ricomposto", "prefritto", "preimpanato", o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
 - verdesca e altri pesci non conformi possono essere sostituiti con "platessa";
 - la pasta ripiena non è vietata dai CAM, fatto salvo, per il ripieno, il soprarichiamato divieto di somministrazione di carne ricomposta;
 - la maionese non è vietata dai CAM, salvo il divieto di confezioni monodose e monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 88

con la presente si avanza richiesta di chiarimento riguardo i disallineamenti rilevati negli importi economici inclusi nei documenti di gara.

In primo luogo, dall'analisi comparativa tra l'importo dell'appalto risultante dall'art. 3.1 del Disciplinare di gara e il Foglio "Riepilogo" ALL 1 Indicatori Logistici 2026 Affluenza, emergono rilevanti differenze che arrivano a superare il milione di euro all'anno (Lotto 1) e che, sulla somma del valore dei Lotti determinano un disallineamento di € 3.291.418,55.

In secondo luogo, dalla moltiplicazione tra i volumi di pasti presunti e i prezzi a base di gara emergono valori ulteriormente difformi: utilizzando il Lotto 12 a mero titolo esemplificativo, i valori annuali che si possono desumere dai documenti di gara risulterebbero essere addirittura 3:

o Valore annuale ex Tabella n.1 punto 3.1 Disciplinare (Lotto 12) € 9.523.671,01 €

o Valore annuale ex Foglio "Riepilogo" ALL 1 Indicatori Logistici 2026 Affluenza (Lotto 12) € 9.925.281,17

o Valore annuale risultante dalla moltiplicazione tra i volumi di pasti presunti ex Fogli ALL 1 Indicatori Logistici 2026

Affluenza e i prezzi a base di gara (Lotto 12) € 9.017.708,12

Sullo stesso argomento codesta Spett.le Amministrazione ha pubblicato la risposta al chiarimento n.25 che tuttavia non appare esaustiva, in quanto i disallineamenti illustrati sono di una entità che rileva in maniera sostanziale ai fini della valutazione complessiva dell'opportunità, introducendo una rilevante incertezza.

Anche alla luce del principio del risultato, di cui all'art. 1 del D.Lgs. 36/2023, che impone alla stazione appaltante di operare in modo da garantire l'effettivo conseguimento dell'interesse pubblico e degli obiettivi di efficacia, tempestività ed economicità dell'azione amministrativa, si evidenzia come tali disallineamenti possano ostacolare la corretta elaborazione dell'offerta, alterando le condizioni di parità concorrenziale e compromettendo la qualità del confronto competitivo.

La presenza di importi difformi nei principali documenti di gara non solo genera incertezza interpretativa, ma incide direttamente sulla strategia tecnico-economica di partecipazione, rendendo difficile – se non impossibile – formulare un'offerta realmente consapevole, coerente e competitiva. Ciò è contrario anche al principio di trasparenza e alla necessità di garantire la massima partecipazione.

Tali difformità determinerebbero, inoltre, rilevanti criticità nella fase di verifica di anomalia delle offerte disposta all'art. 23 p. 62 del Disciplinare per le ragioni che seguono.

La verifica di anomalia prevede un'analisi di congruità fondata sulla valutazione dei costi (materia prima, manodopera, investimenti etc.) sottesi ai ricavi/importi di riferimento. Pur essendo stato precisato che gli importi da assumere a riferimento sono quelli riportati dall'art. 3.1 del Disciplinare di gara e che i prezzi da applicare siano ivi indicati, permane un'incertezza rilevante circa i volumi da considerare per ciascuna prestazione (Colazioni/Pranzi/Cene/Razioni/tipologia di servizio)

Tale incertezza, derivante dai disallineamenti numerici segnalati tra i diversi documenti di gara, pregiudica la possibilità di effettuare un'analisi di congruità completa e oggettiva, in quanto non è possibile individuare in maniera univoca la base quantitativa (volumi e tipologie di pasti/servizi) su cui applicare i valori economici. Ne consegue il rischio di una valutazione non coerente, con possibili ricadute sull'equità del confronto tra le offerte e sulla legittimità del relativo giudizio di anomalia.

In tal senso, si richiama nuovamente il principio del risultato, che impone alla stazione appaltante di garantire condizioni certe, trasparenti e coerenti, anche al fine di rendere effettivo il controllo di affidabilità e sostenibilità delle offerte.

Per tali motivi si richiede un chiarimento univoco e vincolante in merito agli importi economici effettivi da considerare, nonché – qualora necessario – l'aggiornamento o l'allineamento della documentazione di gara, tramite ripubblicazione della stessa, in modo da assicurare la predisposizione della migliore offerta possibile nel rispetto del principio del risultato.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 88

Si rimanda a quanto già risposto alle precedenti richieste di chiarimento, evidenziando che:

- Non vi sono disallineamenti tra i documenti di gara, in quanto gli indicatori logistici sono il parametro descrittivo del fabbisogno, in funzione del quale l'o.e. concorrente deve dimostrare la propria capacità di esecuzione, mentre gli importi stimati dei lotti costituiscono il parametro economico che la S.A. ha determinato come presuntivo fatturato atteso nel quadriennio;
- I valori dei lotti riportati dall'art. 3.2 Tabella 2 del Disciplinare di gara hanno una proiezione quadriennale per l'intera durata dell'Accordo Quadro, arco temporale nel quale le esigenze delle Forze Armate, che hanno caratteristiche peculiari che non possono essere assimilate a quelle di Scuole, Ospedali e Uffici di altro genere, sono suscettibili, con tutta evidenza, visti anche gli scenari contingenti di politica internazionale, di fluttuazioni anche cospicue; i valori annuali riportati all'art. 3.1 Tabella 1 costituiscono la ripartizione annuale presunta dei suddetti valori quadriennali, fermo restando che l'importo effettivo dei contratti discendenti verrà rideterminato di anno in anno;
- i volumi (i.e. i numeri dei pasti da somministrare) da considerare per ciascuna prestazione (colazioni/pranzi/cene/razioni/tipologia di servizio) sono esclusivamente quelli previsti dagli indicatori logistici ed in tal senso non si ravvede alcun ostacolo alla corretta elaborazione dell'offerta, tale che alteri le condizioni di parità concorrenziale e comprometta la qualità del confronto competitivo, nella considerazione che tale confronto deve avvenire sulla capacità complessiva dei concorrenti di assicurare il servizio richiesto nel quadriennio;
- il concorrente deve essere in grado, assumendone il rischio imprenditoriale, di formulare un'offerta, che, benché preveda attribuzione di punteggi esclusivamente sull'offerta tecnica, si compone anche di un'offerta economica non soggetta a ribasso, su prezzi e maggiorazioni del servizio di cui all'art. 18 del Disciplinare, deve risultare intrinsecamente congrua e sostenibile per la durata quadriennale, sulla base dei "clienti" potenziali del servizio quantificati negli indicatori logistici;
- Non si rilevano in tal senso rischi di criticità per la fase di verifica di anomalia, atteso che la congruità va certamente fondata sulla valutazione dei costi (materie prime, manodopera, investimenti etc.) in funzione dei ricavi attesi, ma tuttavia, per i principi costantemente affermati dalla giurisprudenza, la valutazione deve essere globale e sintetica, senza concentrarsi esclusivamente ed in modo parcellizzato sulle singole voci, dal momento che l'obiettivo deve essere l'accertamento dell'affidabilità dell'offerta nel suo complesso e non già delle singole voci che la compongono, cosicché il conseguente giudizio deve attestare la serietà dell'offerta come desumibile dalle giustificazioni fornite dal concorrente;
- Essendo espressamente indicato nel Disciplinare e negli altri atti di gara, nonché successivamente precisato in diverse risposte a richieste di chiarimento, che gli importi unitari da assumere a riferimento dell'offerta economica sono quelli relativi a

prezzi e maggiorazioni del servizio di cui all'art. 18 del Disciplinare (non soggetti a ribasso), che le prestazioni previste (numero di colazioni/pranzi/cene/razioni per tipologia di servizio) sono quelle descritte dagli "indicatori logistici", che le modalità di esecuzione sono quelle stabilite dal Capitolato tecnico, l'Amministrazione, con il subprocedimento di anomalia, dovrà accertare che, date le suddette condizioni predeterminate, l'offerente sia in grado di sostenere, nel suo complesso e per tutta la durata dell'Accordo Quadro, l'Offerta presentata in gara.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 89

Con riferimento al LOTTO 5 - EMILIA ROMAGNA si evidenzia che il servizio catering veicolato per la CASERMA PISACANE negli indicatori logistici non precisa che lo stesso possa essere veicolato dall'ACCADEMIA DI MODENA come di fatto oggi avviene,

Si chiede pertanto conferma che il servizio catering per la CASERMA PISACANE possa effettivamente essere veicolato dall'ACCADEMIA DI MODENA.

Si ringrazia e saluta cordialmente

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 89

Si conferma che il servizio per la Caserma Pisacane viene attualmente gestito con veicolazione dei pasti prodotti presso l'Accademia di Modena e che, pertanto, ai fini dell'applicazione della c.d. "clausola sociale" si debba far riferimento a quanto contenuto nell'allegato II.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 90

Si richiedono chiarimenti in merito a quanto previsto nell'Allegato I V - CONTROLLO/ESECUZIONE CONTRATTUALE - ORGANI, PROCEDIMENTI E PENALITÀ, con specifico riguardo alla seguente previsione sanzionatoria:

“Provvedimento dell’Autorità Sanitaria competente (militare o territoriale) con cui si determina la chiusura temporanea di uno dei centri di cottura indicati dall’O.E. per l’esecuzione del catering veicolato”: penalità prevista € 10.000.

Si chiede di voler confermare se tale penalità sia applicabile esclusivamente ai centri cottura di proprietà dell’Amministrazione della Difesa (A.D.), come desumersi anche in forza di una sentenza del Tribunale Ordinario di Torino - Udienza del 10 giugno 2024 in ordine alle attività di ispezione e controllo eseguite da Autorità Militari.

In tale contesto, si richiede cortesemente di chiarire se la penalità prevista in caso di provvedimento di chiusura da parte dell’Autorità Sanitaria possa ritenersi non applicabile nei confronti degli operatori economici nei casi in cui la chiusura interessi un centro di cottura non di proprietà dell’A.D., bensì nella disponibilità dell’aggiudicatario e da quest’ultimo messo a disposizione per l’erogazione del servizio di catering veicolato.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 90

Si conferma che la penalità in questione si applica in ogni caso con “Provvedimento dell’Autorità Sanitaria competente (militare o territoriale) si sia determinata la chiusura temporanea di uno dei centri di cottura indicati dall’O.E. per l’esecuzione del servizio nella forma del catering veicolato”.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 91

OGGETTO: Diffida urgente - Richiesta di immediata rettifica del Chiarimento 62 per violazione dei principi di segretezza, par condicio e divieto di elusione del vincolo di aggiudicazione

in riferimento alla procedura di gara in oggetto, si invita formalmente codesta Amministrazione a rettificare senza indugio il Chiarimento n. 62, evidenziandone la manifesta incompatibilità con i principi fondamentali della normativa sugli appalti pubblici (e con la stessa legge di gara).

1. Violazione del principio di segretezza e parità di trattamento:

Il Chiarimento 62, nella parte in cui consente che uno o più operatori economici utilizzino il medesimo centro di cottura, sia in fase di ammissione che ai fini del punteggio premiante dell'offerta tecnica (emergenze), viola il principio di segretezza proprio delle gare ad evidenza pubblica, in quanto consente a soggetti terzi di conoscere contenuti sensibili delle offerte e delle qualificazioni altrui, falsando la libera competizione.

2. Elusione del divieto di aggiudicazione plurima e rischio di accordi collusivi:

Tale prassi stravolge il vincolo del limite di aggiudicazione a due lotti, previsto dal bando, consentendo a più imprese di coordinare la partecipazione su lotti distinti mediante l'uso condiviso di centri strategici, configurando di fatto accordi di cartello, in violazione dell'art. 3 e 94 del D.LGS. 36/2023.

Il Chiarimento fornito e non autorizzato dalla legge di gara agevola centri decisionali occulti tra più operatori economici, con la possibile elusione del limite di aggiudicazione a due lotti.

3. Illegittimità della disponibilità multipla di un cespite aziendale:

Il centro di cottura è un'attività economica organizzata, autorizzata e patrimonialmente rilevante, quindi qualificabile come cespite aziendale.

Esso non può essere ceduto né messo a disposizione a plurimi soggetti mediante dichiarazioni unilaterali, ma solo tramite contratti formali di cessione o affitto di ramo d'azienda, nei quali il subentrante ne assume piena titolarità giuridica e operativa.

4. Turbativa della procedura e riserva di tutela:

L'aver autorizzato la condivisione di centri di cottura tra operatori concorrenti potrebbe determinare:

possibili effetti distorsivi della concorrenza e la turbativa del corretto svolgimento della gara;

una lesione della par condicio dei partecipanti;

una violazione del principio di riservatezza delle offerte.

5. Indiretta, postuma ed illegittima manipolazione della legge di gara sui punteggi.

La legge di gara attribuisce punteggi potenzialmente decisivi sui centri di cottura che sono il cuore dell'attività in gara.

Se si consente a più O.E. di fare affidamento allo stesso centro di cottura disponibile per tutti, il punteggio tecnico sul centro di cottura diventa totalmente ininfluenza.

Ciò arreca danno all'Amministrazione perché può azzerare il confronto concorrenziale degli OE su un aspetto evidentemente di grande rilevanza per la stazione appaltante.

Si invita, pertanto, la S.V. a procedere con l'immediata rettifica del Chiarimento n. 62, rendendo inammissibile la condivisione del medesimo centro tra più operatori, pena:

l'impugnativa immediata del bando dinanzi al TAR competente;

la segnalazione formale ad ANAC e AGCM per verifica della legittimità e integrità della procedura.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 91

1. In merito a "Violazione del principio di segretezza e parità di trattamento" si richiamano i principi espressi (*ex multis*) dal Consiglio di Stato, Sezione III, 18 settembre 2019, n. 6234:

- ✓ Il principio di segretezza è posto per evitare che possa aver luogo una concertazione delle offerte tra operatori formalmente distinti, a danno degli altri concorrenti;
- ✓ L'onere della prova di tale distorsione del confronto concorrenziale ricade tuttavia sulla parte che ne affermi l'esistenza al fine dell'altrui esclusione dalla gara, e la dimostrazione deve fondarsi su elementi di fatto univoci, desumibili sia dalla struttura imprenditoriale dei soggetti coinvolti, sia dal contenuto delle offerte presentate (cfr. Cons. Stato, V, n. 58/2018), tali da evidenziare un collegamento diretto ed immediato tra operatori in apparenza concorrenti (cfr. Cons. Stato, V, n. 69/2019);
- ✓ La possibilità di mettere a disposizione un requisito di esecuzione per due o più concorrenti è di per sé un elemento insufficiente a far supporre una simile concertazione, e finanche un condizionamento nella formulazione delle offerte (cfr. Cons. Stato, III, n. 2317/2018; in tal senso anche la delibera ANAC n. 1228/2017);

Inoltre, nel caso di specie:

- ✓ Non vi sono elementi, in fase di ammissione, per ritenere che un'azienda, che a qualsiasi titolo intenda mettere a disposizione di due o più concorrenti i propri centri di cottura, debba essere a conoscenza dell'offerta complessiva di detti concorrenti, conoscendo essa soltanto le condizioni praticate a ciascun concorrente per l'effettiva concessione del centro di cottura all'atto dell'aggiudicazione, nell'ambito di dinamiche commerciali privatistiche che non rilevano ai fini della gara, trattandosi peraltro di offerta che non prevede sconto economico;
 - ✓ Ai fini dell'attribuzione del punteggio all'offerta tecnica, il centro cottura per le emergenze non costituisce autonomo criterio premiante, ma soltanto uno degli elementi oggetto di valutazione discrezionale nell'ambito del criterio qualitativo 1.g. "Crisis Management /Gestione dei casi critici e delle emergenze";
 - ✓ Il caso è assimilabile a quello riscontrabile frequentemente nelle gare, nelle quali un fornitore dei materiali che possono essere impiegati nei lavori o nel servizio (o persino un subappaltatore) è comune a più concorrenti. "Circostanza niente affatto anomala e, anzi, di frequente verifica, che in nessun modo influisce sulla assoluta autonomia delle offerte e sulla loro segretezza" (TAR Cagliari, 13.12.2021 n. 824).
2. In merito a "Elusione del divieto di aggiudicazione plurima e rischio di accordi collusivi":

- ✓ Vedasi quanto sopra riportato in merito alla partecipazione di due concorrenti che condividono l'indicazione del medesimo centro di cottura (requisito di esecuzione), per confermare che l'eventuale prova di un collegamento o comunque di un condizionamento derivante dai rapporti tra di essi deve essere dimostrato con elementi di fatto univoci, desumibili sia dalla struttura imprenditoriale dei soggetti coinvolti, sia dal contenuto delle offerte presentate.
 - ✓ Non si ravvede alcun rischio implicito di elusione del divieto di aggiudicazione plurima (per le caratteristiche intrinseche che i centri di cottura devono avere, distanza dagli EDRC e capacità produttiva) e non è chiaro cosa si intenda per "centri strategici", dal momento che il limite di aggiudicazione si applica in qualsiasi forma di partecipazione, anche subappalto; altre forme di "disponibilità" attengono a dinamiche privatistiche che non rilevano ai fini della gara. L'obiettivo evidente della S.A. è quello di massima apertura del mercato, al cui perseguimento pertanto i due principi applicati nella *lex specialis*, i.e. limite di aggiudicazione e possibilità di dichiarare disponibilità del medesimo centro da parte di due concorrenti non sono in contraddizione.
3. In merito a "Illegittimità della disponibilità multipla di un cespite aziendale":
- ✓ si conferma che l'effettiva concessione del centro di cottura avverrà dopo l'aggiudicazione, tramite contratti formali, in base ai quali l'aggiudicatario ne assumerà la titolarità giuridica e operativa; in fase di gara viene richiesta una dichiarazione di impegno a sottoscrivere uno dei suddetti "atti formali", da comprovare mediante una lettera di intenti o atto similare previsto dal Disciplinare (sottoscritta da entrambe le parti).
4. In merito a "Turbativa della procedura e riserva di tutela":
- ✓ si rimanda a quanto già sopra rappresentato in merito ai p. 1) e 2).
5. In merito a "Indiretta, postuma ed illegittima manipolazione della legge di gara sui punteggi":
- ✓ si ribadisce che la disponibilità di un centro cottura per le emergenze non costituisce autonomo criterio on/off a sé stante, ma che ai fini dell'attribuzione del punteggio all'offerta tecnica, esso è uno degli elementi descrittivi che saranno oggetto di valutazione discrezionale, nell'ambito del più ampio criterio qualitativo 1.g. "Crisis Management /Gestione dei casi critici e delle emergenze", sul quale dovrà avvenire il confronto concorrenziale degli OE e che si conferma rilevante per la stazione appaltante essendo prevista l'attribuzione un punteggio massimo pari a 9 punti.

Conclusivamente si conferma quanto consentito dalla *lex specialis* di gara e ribadito nella risposta al Chiarimento n. 62.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 92

con riferimento al **Lotto 9 (Puglia)** e al **Lotto 14 (Sardegna)** la scrivente intende richiedere il seguente chiarimento, con specifico riferimento ai punti:

· **1.b - Aderenza del ciclo di approvvigionamento/produzione/distribuzione - Piano della distribuzione**, comprensivo della descrizione dell'organizzazione degli spazi, degli arredi e delle attrezzature che si intendono utilizzare, al fine di assicurare benessere e sicurezza;

· **1.g - Crisis Management / Gestione dei casi critici e delle emergenze**, con particolare riferimento ai processi produttivi (legami) e alle attrezzature previste per ciascuna casistica.

Al fine di elaborare una proposta tecnica pienamente conforme a quanto richiesto e di procedere con una progettazione integrata che tenga conto dell'installazione di nuove attrezzature e dello sviluppo del piano di manutenzione correlato, si richiede cortesemente che la Stazione Appaltante e/o gli Enti/Reparti interessati vogliano fornire, per ciascuna sede oggetto di affidamento, la seguente documentazione tecnica:

1. Planimetrie aggiornate degli ambienti In scala leggibile (es. 1:100 destinati alla preparazione, distribuzione e consumo dei pasti, con indicazione delle destinazioni d'uso degli spazi;

2. Documentazione impiantistica "as built" relativa a:

- Impianti idrici;
- Impianti elettrici;
- Impianti tecnologici (compresi eventuali impianti di refrigerazione, ventilazione, ecc.);

Dichiarazioni di conformità impiantistica (DM 37/2008)

- Impianto elettrico
- Impianto idrico
- Impianto gas (se presente)
- Impianto di aspirazione/ventilazione meccanica controllata (VMC)
- Impianto antincendio (idranti, rilevatori fumo, ecc.), se presente

3. **Caratteristiche strutturali degli edifici** oggetto del servizio, con particolare riferimento ai locali destinati alla ristorazione;

4. **Impianti di aspirazione, immissione e canalizzazione** dell'aria nei singoli ambienti;

5. **Schede tecniche degli impianti di aspirazione e trattamento aria**, se già installati;

- Capacità di portata
 - Posizione e modalità di evacuazione dei fumi/grassi
 - Manutenzioni eseguite e libretto impianto (se applicabile)
6. **Documentazione antincendio**, comprensiva di:
- Certificazioni di prevenzione incendi in corso di validità, eventuali prescrizioni dei Vigili del Fuoco;
 - Planimetrie con indicazione delle misure antincendio adottate.
7. In relazione alle attività di disostruzione e pulizia vasche, si chiede di:
- Indicare la presenza di degrassatori e la volumetria
 - Predisporre layout degli scarichi (per poter individuare diametro tubazioni al fine di individuare eventuali
8. **Eventuali vincoli e prescrizioni**
- **Vincoli strutturali** (es. portata solai, limiti di accesso, presenza di amianto, ecc.)
 - **Vincoli normativi locali** (ASL, Comune, Soprintendenza, ecc.)
 - Restrizioni orarie o operative (es. orari di carico/scarico, accesso ai locali, limiti di rumore)

Si precisa infine che in sede di sopralluogo tali documenti/informazioni non sono stati forniti.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 92

Le caserme e le relative infrastrutture sono gestite dalle singole Forze Armate e, pertanto, i documenti potranno essere richiesti agli EDRC che, sulla base dei singoli ordinamenti di Forza Armata e di valutazioni discrezionali inerenti la sicurezza/riservatezza a cura dei rispettivi Comandanti, potranno concedere eventuali copie della documentazione richiesta. Per conciliare le citate esigenze di sicurezza con la possibilità di porre a disposizione degli operatori economici elementi di informazione ulteriori rispetto a quelli indicati negli atti di gara, comunque sufficienti per elaborare le eventuali offerte, il Disciplinare prevede la possibilità di effettuare sopralluoghi presso gli EDRC, il cui termine è stato prorogato sino al 12/06/2025, come da comunicato pubblicato in data 23/05/2025.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 93

Con la presente si chiede il seguente chiarimento:

in relazione al **sub criterio 3.b di cui al Disciplinare di gara**, si chiede se alla voce “**salumi e formaggi**”, di cui alla tabella della griglia dei punteggi criterio 3.b, **il punteggio 2** nella prima colonna è corretto oppure trattasi di un mero refuso considerato che sia al **precedente punto 1.c** alla medesima voce “SALUMI E FORMAGGI” che nell’allegato **Annesso 2 “DICHIARAZIONE DI OFFERTA MIGLIORATIVA CARATTERISTICHE DELLE DERRATE”** il punteggio max è 3 punti,

In riferimento all’elenco delle Caserme del Lotto della Sicilia non compare la **Caserma di Piazza Armerina**. Si chiede di chiarire se la Caserma rientra nella procedura in oggetto.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 93

- 1) Si rimanda al comunicato pubblicato in data 20/05/205 e al riepilogo richieste di chiarimenti e relative risposte ivi allegato.
Si ribadisce che in esito a quanto emerso dalla richiesta di chiarimenti n. 31, che si prega di leggere scrupolosamente, avendo riscontrato un disallineamento, dovuto ad errore materiale, nella ripartizione dei punteggi relativi al criterio 3.b per la categoria “Salumi e Formaggi”, tra l’Allegato I al Disciplinare e il relativo facsimile in Annesso 2, nel ribadire che il punteggio massimo per tale sub criterio rimane valido (**max 3 punti**), così come, inequivocabilmente, il punteggio massimo attribuibile all’offerta tecnica (100 punti), al qual fine si rimanda all’articolo art. 19.1. (pag. 53 e seguenti) del Disciplinare di Gara, a tutela della par condicio della procedura si provvede a revisionare i suddetti documenti.
- 2) Si rimanda al file “Indicatori Logistici”.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 94

Con riferimento all’art. 5 del disciplinare, vogliate confermare che sia possibile partecipare a più lotti con raggruppamenti con diversi associati per ogni singolo lotto.

Ad esempio l’Azienda X partecipa come segue:

al lotto 1 come impresa singola

al lotto 2 in RTI con impresa Y

al lotto 3 in RTI con impresa Z

al lotto 4 in RTI con imprese Y e Z

al lotto 5 in RTI con imprese Y e W

ecc.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 94

Si conferma e si rimanda al Disciplinare

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 95

in virtù della risposta al chiarimento numero 25, che recita:

“RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 25

[...] Si chiarisce che, tra i file “INDICATORI LOGISTICI”, quello denominato “AQ 26-29 AFFLUENZA” deve essere preso in considerazione per le presenze previste per ogni lotto per l'intera durata quadriennale dell'Accordo Quadro, mentre quello denominato “2026 AFFLUENZA” per le presenze previste per ogni lotto per la durata annuale del primo discendente (2026); si ribadisce che in alcun modo tali allegati rilevano per i valori di prezzi, maggiorazioni, importi dei lotti. Si conferma, infatti, come dettagliatamente riportato all'art. 3.4 pag. 14 e seguenti del Disciplinare, che i valori dei singoli lotti scaturiscono da una stima che ha tenuto conto:

- del fabbisogno del personale “avente diritto” programmato dalle Forze Armate Committenti, di cui ai sopra richiamati indicatori logistici, in Allegato 1 allo Schema di Accordo Quadro;

[...]

Si conferma pertanto, come specificato sia nel Disciplinare di gara all'art. 3.4 che nello Schema di Accordo Quadro all'art. 2 gli Indicatori Logistici di cui all'Allegato 1 costituiscono il parametro descrittivo delle esigenze di ciascun EDRC, in base al quale l'O.E. aggiudicatario deve organizzare adeguatamente il servizio e vengono forniti esclusivamente al fine di consentire agli O.E. concorrenti per ciascun lotto di progettare adeguatamente il servizio, ma in nessun caso costituiscono un impegno per l'A.D. di effettiva commessa, in quanto le consistenze numeriche e le specifiche fattispecie di servizio ivi previste possono differire da quelle che determineranno gli importi dei singoli contratti discendenti e dei derivanti oneri finanziari, [...].”

Quesito 1: si chiede se, analogamente agli indicatori logistici di affluenza, **anche le indicazioni di personale minimo**, anch'esse riportate in Allegato 1 allo Schema di Accordo Quadro, debbano intendersi (delle due, l'una): **A**) come parametro descrittivo (leggasi indicativo) per una prima progettazione in fase di elaborazione del progetto di gara (con possibilità di variazione successiva in virtù delle effettive erogazioni misurate in fase di esecuzione, sempre con riferimento alle tabelle riportate nel capitolato edizione 2025) oppure, viceversa, **B**) come obbligo inderogabile a cui l'O.E. è vincolato in caso di aggiudicazione a prescindere dalle erogazioni effettive misurate in fase di esecuzione.

Tale richiesta di chiarimento nasce in virtù di due considerazioni:

1) Al paragrafo II.1 del capitolato edizione 2025 (Personale, organico e mansioni), vi è scritto “**Gli scaglioni si devono intendere come fabbisogno in corrispondenza della forza giornaliera presunta dal lunedì al giovedì per tutti i mesi esclusi luglio e agosto sulla base degli indicatori logistici forniti dalle Forze Armate committenti**” indicatori che, come esplicitato, sono solamente parametri descrittivi (leggasi indicativi) passibili di eventuale successiva variazione in virtù delle effettive erogazioni misurate in fase di esecuzione;

2) Considerando l'organico attualmente in servizio alle medesime condizioni contrattuali (in termini di ore settimanali e livelli) ed integrando il personale aggiuntivo necessario per soddisfare il fabbisogno minimo previsto nell'Allegato 1, a parità di parametri orari medi per mansione si otterrebbe un'incidenza della manodopera pari al 44% rispetto al valore complessivo dell'appalto solamente nel caso in cui tale valore (ovvero il valore complessivo dell'appalto) risultasse incrementato del 5% rispetto a quello indicato nel Disciplinare (cfr. simulazione sotto, “**SVILUPPO INDICATORI**”).

Pertanto:

- Se gli indicatori di personale minimo di cui all'Allegato 1 debbano considerarsi come obblighi vincolanti e invariabili, si determina un aumento dell'incidenza della manodopera rispetto al valore indicato nella Legge di gara. Questo aumento è proporzionale allo scostamento tra il fabbisogno minimo imposto ed i volumi effettivamente erogati, con un'incidenza effettiva superiore rispetto a quella prevista nel Disciplinare (46.2% contro 44% previsto) incidendo negativamente sulla sostenibilità economica dell'offerta per un +2.2% (cfr. simulazione sotto, "**SVILUPPO RISPOSTA B**").
- Se invece tali indicatori sono da considerarsi come dinamici e, dunque, variabili in funzione delle effettive erogazioni, resterebbe correttamente confermato il valore di incidenza della manodopera al 44%, come del resto previsto nel Disciplinare (cfr. simulazione sotto, "**SVILUPPO RISPOSTA A**").

Ergo, laddove gli indicatori di personale minimo rappresentino un obbligo vincolante di cui all'Allegato 1 e non una variabile dinamica rispetto alla tabella del capitolato applicata alle effettive erogazioni, si avrebbe un peggioramento dell'incidenza della manodopera nella seguente misura:

- **SVILUPPO INDICATORI** - Valore dell'appalto da indicatori = 105 (5% in più del disciplinare); costo della manodopera da allegato 1 = 46,2; incidenza = 44%; differenza rispetto a incidenza disciplinare = 0%
- **SVILUPPO RISPOSTA A** – Valore dell'appalto da disciplinare = 100; costo della manodopera riproporzionato ai reali volumi = 44; incidenza = 44%; differenza rispetto a incidenza disciplinare = 0%
- **SVILUPPO RISPOSTA B** – Valore dell'appalto da disciplinare = 100; costo della manodopera da allegato 1 = 46,2; incidenza = 46,2%; differenza rispetto a incidenza disciplinare = 2,2% (impatto peggiorativo)

Quesito 2: si chiede di chiarire se la dicitura "*Il personale indicato nelle Tabelle deve intendersi come personale minimo compresente durante l'intero svolgimento del servizio/attività di mensa*" vuole significare (I) che il personale operante presso gli EDRC deve essere sempre compresente dal primo ingresso in struttura (e quindi gli ASM devono entrare insieme ai cuochi o magazzinieri) fino all'ultima uscita (e quindi i cuochi e magazzinieri devono uscire insieme agli ASM e addetti al lavaggio) oppure (II) la compresenza del personale minimo deve essere garantita dall'O.E. solo nella fascia di distribuzione e secondo le normali esigenze della tipologia di servizio svolto

Tale chiarimento si rende necessario in quanto, come dimostrato nelle considerazioni di cui al Quesito 1, nr. 2), l'incidenza del 44% riportata a disciplinare sembra essere correttamente dimensionata esclusivamente laddove gli indicatori di personale minimo di cui all'Allegato 1 siano considerati/considerabili come dinamici, con obbligo per l'O.E. di garantire l'effettiva compresenza del personale minimo solo per il tempo della distribuzione (valorizzando quindi il costo della manodopera con gli attuali parametri orari settimanali).

Qualora invece, la compresenza debba essere garantita per l'intera durata delle attività, l'O.E. dovrebbe necessariamente estendere notevolmente tutti i parametri orari del personale in quanto, di norma, gli ASM prendono servizio dopo il personale di cucina e il personale di cucina termina il servizio, di norma, prima del personale addetto a lavaggi e sanificazioni.

In questa denegata ipotesi di indicatore fisso, si configurerebbe matematicamente una incidenza della manodopera sul valore dell'appalto ben superiore rispetto a quella prevista negli indicatori (fino ad uno scenario peggiorativo pari al +18.2% di incidenza della manodopera sul valore dell'intero appalto), generando così una probabile insostenibilità economica dell'appalto di carattere generalizzato, come da esempi a seguire:

- **Se quesito 1 = A**

o Se **quesito 2 = I**, allora: valore dell'appalto da disciplinare = 100; costo della manodopera (personale riproporzionato ai volumi e compresenza da inizio a fine attività) = 60; incidenza = 60%; **differenza rispetto a incidenza disciplinare = 16% (impatto peggiorativo)**

o Se **quesito 2 = II**; allora: valore dell'appalto da disciplinare = 100; costo della manodopera (personale riproporzionato ai volumi e compresenza solo nella fascia di distribuzione) = 44; incidenza = 44%; **differenza rispetto a incidenza disciplinare = 0% (nessun impatto)**

- **Se quesito 1 = B**

o Se **quesito 2 = I**; allora: valore dell'appalto da disciplinare = 100; costo della manodopera (personale da allegato 1 e compresenza da inizio a fine attività) = 62,2; incidenza = 62,2%; **differenza rispetto a incidenza disciplinare = 18,2% (impatto peggiorativo)**

o Se **quesito 2 = II**; allora; valore dell'appalto da disciplinare = 100; costo della manodopera (personale da allegato 1 e compresenza solo nella fascia di distribuzione) = 46,2; incidenza = 46,2%; **differenza rispetto a incidenza disciplinare = 2,2% (impatto peggiorativo)**

Quesito 3: Si prega di fornire maggiori dettagli circa l'interpretazione delle frasi (I) *“l'O.E., al fine di garantire la continuità dei servizi anche in caso di situazioni contingenti di criticità (per malattia, ferie, licenziamenti, etc. del personale dipendente), deve assicurare la compresenza di personale addetto all'esecuzione del servizio come segue [...]”* di cui al Capo II, punto 1), a) del Capitolato Tecnico (Pag. 12) e (II) *“Il personale indicato nelle Tabelle deve intendersi come personale minimo compresente durante l'intero svolgimento del servizio/attività di mensa”* di cui al Capo II, punto 1), a) del Capitolato Tecnico (Pag. 13).

Nello specifico, si chiede se gli assunti *“compresenza di personale addetto all'esecuzione del servizio”* e *“personale minimo compresente durante l'intero svolgimento del servizio/attività di mensa”* devono intendersi come presenza simultanea ed obbligatoria del personale di cui alle Tabelle a.1 e a.2 (pagg 12-13 del Capitolato) a partire dal primo momento in cui entra il servizio uno qualsiasi dei dipendenti dell'O.E. e fino al momento in cui esce dal servizio l'ultimo dipendente dell'O.E., indipendentemente dalle mansioni/utilità svolte dai dipendenti in ognuna delle diverse fasi di esecuzione del servizio e a prescindere dalle erogazioni effettive misurate in fase di esecuzione?

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 95

- 1) Si conferma che gli indicatori logistici, comprensivi delle indicazioni di personale minimo, posti in Allegato 1 allo Schema di Accordo Quadro, debbano complessivamente intendersi come parametro descrittivo per consentire ai concorrenti di progettare adeguatamente il servizio.
- 2) Si conferma e si rimanda al Capo 2 punto 1. Lett. a del CAPITOLATO TECNICO - PERSONALE; di cui si riporta il sottostante estratto: “Il personale indicato nelle Tabelle

deve intendersi come personale minimo compresente durante l'intero svolgimento del servizio/attività di mensa". A maggiore precisazione si chiarisce che "compresenza" non significa automaticamente omologazione dei parametri orari di tutto il personale in quanto, di norma, durante lo "svolgimento del servizio/attività di mensa", il personale addetto, per ciascuna fase, deve necessariamente sovrapporsi a quello della precedente e a quello della successiva, ma l'effettiva "presenza" contestuale di tutto il suddetto personale potrebbe rendersi necessaria per le attività della preparazione della linea, della distribuzione, dello sparcchiamento e del lavaggio stoviglie, soprattutto in caso di servizio gestito su più turni, attività che complessivamente potrebbero coincidere o meno con l'orario di "apertura della mensa", in base all'organizzazione specifica del servizio presso ciascun EDRC. Si conferma altresì che il personale minimo da garantire in "compresenza" è da intendersi riferito al periodo presunto di maggior affluenza (dal lunedì al giovedì per tutti i mesi esclusi luglio e agosto) in corrispondenza della forza giornaliera indicata negli indicatori logistici (sulla cui natura si veda risposta precedente) e pertanto, per la ratio già esplicitata, all'aumentare del fabbisogno complessivo necessariamente aumenterebbe anche il corrispettivo, con sostanziale riequilibrio dei costi.

- 3) Si veda risposta al quesito precedente, in virtù della quale si può certamente escludere che per compresenza si intenda "a partire dal primo momento in cui entra il servizio uno qualsiasi dei dipendenti dell'O.E. e fino al momento in cui esce dal servizio l'ultimo dipendente dell'O.E."

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 96

In relazione a quanto specificato nel Capo II "Personale Operatore Economico" del Capitolato Tecnico, elativo ai servizi di ristorazione presso gli EDRC della Difesa, ed in particolare al paragrafo 1, lettera a), con le tabelle a.1 e a.2 che indicano la consistenza minima di personale da impiegare, la scrivente società intende formulare la seguente richiesta di chiarimento.

A pag. 12 del Capitolato, alla lettera a), è dato leggere: "Fermo restando il vincolo dell'obbligazione di risultato (...), l'O.E. (...) deve assicurare la compresenza di personale addetto alla esecuzione del servizio come segue:"

Seguono, successivamente, due tabelle (a.1 e a.2) inerenti la consistenza degli organici del personale da dedicare i servizi di catering completo e ristorazione (tab. a.1) e di catering veicolato (tab. a.2).

In coda alla tabella a.2 viene ulteriormente specificato: "il personale indicato nelle Tabelle deve intendersi come personale minimo compresente durante l'intero svolgimento del servizio / attività di mensa (...)".

Si evidenzia che l'intero svolgimento del servizio di mensa è articolato in numerose fasi operative, tra cui (a titolo esemplificativo):

1. Apertura cucina
2. Ricezione fornitori e sistemazione magazzini
3. Colazione (preparazione e distribuzione)

4. Lavaggio e pulizie dei materiali utilizzati per la colazione
5. Preparazione dei pasti in varie fasi
6. Preparazione linea di distribuzione
7. Cotture degli alimenti
8. Distribuzione dei pasti ai commensali
9. Sbarazzo dei materiali utilizzati e dei resti del pranzo
10. Lavaggi e pulizie (della sala e dei piatti)

Tali attività si susseguono nell'arco della giornata e, come prassi consolidata nel settore della ristorazione collettiva, vengono eseguite da operatori che si avvicendano su turni, garantendo la compresenza solo nei momenti in cui essa è effettivamente necessaria, in primis durante la fase di distribuzione dei pasti ai commensali.

A mero titolo di esempio, si rimette l'indicazione di un turno di servizio tipo con le figure destinate, sfruttando le attività in precedenza evidenziate:

1. Apertura cucina: effettuata dal cuoco responsabile
2. Ricezione fornitori e sistemazione magazzini: effettuata da cuoco responsabile coadiuvato da assistente mensa
3. Colazione (preparazione e distribuzione): effettuata da assistenza mensa
4. Lavaggio e pulizie dei materiali utilizzati per la colazione: effettuata da assistente mensa
5. Preparazione dei pasti in varie fasi: effettuata da cuoco, Aiuto cuoco (laddove presente) e assistente mensa
6. Preparazione linea di distribuzione: effettuata da assistente mensa
7. Cotture degli alimenti: effettuata da cuoco e da aiuto cuoco (laddove presente)
8. Distribuzione dei pasti ai commensali: effettuata da assistenti mensa con brigata di cucina e di servizio al completo
9. Sbarazzo dei materiali utilizzati e dei resti del pranzo: effettuata da assistente mensa
10. Lavaggi e pulizie (della sala e dei piatti) effettuata da assistente mensa

Quindi, prendendo come esempio una mensa di un EDRC con 350 pasti a pranzo e 80 cene, la dotazione minima di personale emergente dalla consultazione della tabella a.1 è la seguente:

Pranzo

- 1 cuoco
- 1 aiuto cuoco

- 5 assistenti mensa

Cena

- 1 cuoco
- 2 assistenti di mensa

Alla luce di quanto sopra, si chiede di confermare che la nozione di “compresenza” vada intesa come riferita alle singole fasi operative, e non all'intero arco temporale della giornata lavorativa.

In altri termini, si ritiene che la dotazione minima di personale riportata nelle Tabelle del Capitolato debba garantire, per ciascuna fase, un'adeguata esecuzione del servizio secondo obbligo di risultato, ma non comporti l'obbligo di impiego simultaneo dell'intero organico durante tutte le fasi della giornata.

Si evidenzia inoltre che un'interpretazione diversa da quella sopra proposta, che imponesse la presenza contemporanea e continuativa di tutto il personale indicato, risulterebbe in contrasto con il principio di buon andamento, efficienza ed economicità dell'azione amministrativa, sancito dall'art. 97 della Costituzione e ribadito in materia di contratti pubblici dal nuovo Codice degli Appalti (D.Lgs. 36/2023), in particolare in relazione al principio del risultato (art. 1). Inoltre implicherebbe l'impiego di tutte le risorse su base full-time (40 ore settimanali), anche laddove l'organizzazione ottimale del servizio preveda turnazioni e impieghi part-time, con conseguente aumento dei costi del lavoro ben oltre quanto previsto come congruo nel Disciplinare di gara, potendo rendere di fatto insostenibile la formulazione di un'offerta economica congrua, e generando un evidente squilibrio tra obblighi richiesti e base d'asta indicata.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 96

Si conferma quanto previsto al Capo 2 punto 1. Lett. a del CAPITOLATO TECNICO – PERSONALE, di cui si riporta il sottostante estratto: “Il personale indicato nelle Tabelle deve intendersi come personale minimo compresente durante l'intero svolgimento del servizio/attività di mensa”. A maggiore precisazione si chiarisce che “compresenza” non significa automaticamente omologazione dei parametri orari di tutto il personale in quanto, di norma, durante lo “svolgimento del servizio/attività di mensa”, il personale addetto, per ciascuna fase, deve necessariamente sovrapporsi a quello della precedente e a quello della successiva, ma l'effettiva “presenza” contestuale di tutto il suddetto personale potrebbe rendersi necessaria per le attività della preparazione della linea, della distribuzione, dello sparcchiamento e del lavaggio stoviglie, soprattutto in caso di servizio gestito su più turni, attività che complessivamente potrebbero coincidere o meno con l'orario di “apertura della mensa”, in base all'organizzazione specifica del servizio presso ciascun EDRC. Si conferma altresì che il personale minimo da garantire in “compresenza” è da intendersi riferito al periodo presunto di maggior affluenza (dal lunedì al giovedì per tutti i mesi esclusi luglio e agosto) in corrispondenza della forza giornaliera indicata negli indicatori logistici (sulla cui natura si veda risposta precedente) e pertanto, per la ratio già esplicitata, all'aumentare del fabbisogno complessivo necessariamente aumenterebbe anche il corrispettivo, con

sostanziale riequilibrio dei costi. Per quanto sopra si può certamente escludere che la nozione di "compresenza" vada intesa come riferita all'intero arco temporale della giornata lavorativa.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 97

Lo scrivente Operatore Economico, al fine di concorrere alla procedura di affidamento in oggetto mediante un offerta sostenibile e rispettosa delle prescrizioni capitolari, richiede il seguente chiarimento.

Il Capitolato Tecnico di gara, alla sezione II "personale", paragrafo I-a) "organico", prevede che:

fermo restando il vincolo dell'obbligazione di risultato e gli impegni assunti in obbligo alla c.d. "clausola sociale" per la salvaguardia dei lavoratori nonché con l'offerta tecnica (c.d. "riassorbimento" della manodopera già impiegata presso gli EDRC), l'O.E., al fine di garantire la continuità dei servizi anche in caso di situazioni contingenti di criticità (per malattia, ferie, licenziamenti, etc. del personale dipendente), **deve assicurare la "compresenza" di personale addetto all'esecuzione del servizio secondo il numerico previsto** - distintamente per i servizi di catering completo/ristorazione (tab.a1) o di catering veicolato (tab.a2) - dalle tabelle ivi riportate.

Tale "organico minimo" costituisce una specifica condizione di esecuzione peraltro ribadita da apposita tabella riportata, per ciascun lotto, all'interno dell'annesso relativo agli indicatori logistici di ciascun E.D.R.C.

A tal fine, **si chiede di chiarire cosa la S.A. intenda per "compresenza"** del numero di addetti indicato dalle tabelle sopra richiamate, ovvero **se per essa deve intendersi la contemporaneità di impiego di tale organico "minimo"** durante l'intero servizio (ovvero *sin dall'inizio della fase di preparazione dei pasti e fino al completamento delle pulizie finali*) ovvero se tale "compresenza" deve essere garantita unicamente durante la fascia oraria di apertura delle linee self service e quindi **nella sola fase di somministrazione dei pasti all'utenza** secondo gli orari per essa preventivati.

In subordine al chiarimento sopra richiesto, si chiede di conoscere anche se, in fase di esecuzione, tale "organico minimo" dovrà essere rispettato - in base alla dimensione dell'utenza di ciascuno E.D.R.C. - *sia a pranzo che a cena anche nei mesi di luglio e agosto nonché, nei restanti mesi, anche nelle giornate comprese tra il venerdì ed il sabato.*

Secondariamente, avendo rilevato delle discrasie tra i valori posti a base di gara per ciascun lotto ed i ricavi preventivabili moltiplicando il numero di pasti indicati dagli indicatori logistici per il numero di giorni e per i prezzi unitari previsti, si chiede di conoscere quali siano le modalità utilizzate dalla S.A. in sede di progettazione del Bando al fine di determinare gli importi presunti dell'appalto ovvero al fine di preventivare una base d'asta nella quale trovino capienza tutti i costi che l'appaltatore dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio come da prescrizioni capitolari (ovvero al netto delle eventuali migliorie offerte): tanto, nello specifico, in punto di costi della manodopera atteso che l'applicazione di quanto previsto in punto di "organico minimo", temperata con la consistenza quantitativa (anche

in termini di monte ore individuale) del personale già occupato in ciascun Lotto alle dipendenze degli operatori economici uscenti ed oggetto di clausola sociale, determina dei valori significativamente superiori a quelli recati dalla stima dei costi della manodopera effettuata dalla S.A. ed indicata in Disciplinare: *vieppiù, tale stima risulterebbe ancor più riduttiva nella misura in cui, giusto chiarimento sopra richiesto, la "compresenza" del numero di unità lavorative costituenti organico minimo dovesse effettivamente risultare prevista nell'arco dell'intero servizio e non solo durante l'orario di apertura all'utenza di ciascuna mensa.*

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 97

1. Si conferma e si rimanda al Capo 2 punto 1. Lett. a del CAPITOLATO TECNICO - PERSONALE; di cui si riporta il sottostante estratto: "Il personale indicato nelle Tabelle deve intendersi come personale minimo compresente durante l'intero svolgimento del servizio/attività di mensa". A maggiore precisazione si chiarisce che "compresenza" non significa automaticamente omologazione dei parametri orari di tutto il personale in quanto, di norma, durante lo "svolgimento del servizio/attività di mensa", il personale addetto, per ciascuna fase, deve necessariamente sovrapporsi a quello della precedente e a quello della successiva, ma l'effettiva "presenza" contestuale di tutto il suddetto personale potrebbe rendersi necessaria per le attività della preparazione della linea, della distribuzione, dello sparcchiamento e del lavaggio stoviglie, soprattutto in caso di servizio gestito su più turni, attività che complessivamente potrebbero coincidere o meno con l'orario di "apertura della mensa", in base all'organizzazione specifica del servizio presso ciascun EDRC. Si conferma che gli indicatori logistici, comprensivi delle indicazioni di personale minimo, posti in Allegato 1 allo Schema di Accordo Quadro, debbano complessivamente intendersi come parametro descrittivo per consentire ai concorrenti di progettare adeguatamente il servizio.

si rimanda al comunicato pubblicato in data 20/05/2005 e al "riepilogo richieste di chiarimenti e relative risposte" ivi allegato, ribadendo in particolare quanto ivi evidenziato nella risposta alla richiesta di chiarimenti n. 25, nonché in ulteriori successive risposte sul medesimo argomento. Si conferma altresì che il personale minimo da garantire in "compresenza" è da intendersi riferito al periodo presunto di maggior affluenza (dal lunedì al giovedì per tutti i mesi esclusi luglio e agosto) in corrispondenza della forza giornaliera indicata negli indicatori logistici (sulla cui natura si veda risposta precedente) e pertanto, per la ratio già altrove esplicitata, all'aumentare del fabbisogno complessivo necessariamente aumenterebbe anche il corrispettivo, con sostanziale riequilibrio dei costi.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N.98

Si chiede di confermare che per le società in rapporto di controllo ex art. 2359 c.c., o comunque collegate o facenti capo ad uno stesso centro decisionale, non sussiste alcun limite qualora queste partecipino a lotti differenti e che l'eventuale esclusione prevista dall'art. 5 del disciplinare di gara si applichi solamente nei casi in cui le suddette società partecipino contemporaneamente al medesimo lotto.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 98

Si conferma