

RIEPILOGO RICHIESTE DI CHIARIMENTI RICEVUTE E RELATIVE RISPOSTE (15 - 23)

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 CHIARIMENTO N. 15

Testo:

Abbiamo rilevato una discordanza fra quanto previsto dall'allegato 1 al disciplinare e l'annesso 1 al medesimo allegato relativamente al numero massimo di facciate/pagine da presentare nell'offerta tecnica come si evince dal confronto sotto riportato. Per la parte descrittiva relativa al punto 2a "Programma Alimentare" l'Allegato 1 -Istruzioni per l'offerta tecnica prevede un massimo di 2 facciate e per le proposte migliorative per il pranzo dal lunedì al venerdì prevede max 3 facciate (totale 5 facciate) mentre l'Annesso 1 alle istruzioni- documento descrittivo del servizio offerto prevede un totale di 3 facciate. Si richiede pertanto se la parte descrittiva relativa al punto 2a "Programma Alimentare" si debba sviluppare su un massimo di 5 facciate o su un massimo di 3 facciate.

RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 15

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.

RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 16

Testo:

Il Capo IV del Capitolato Tecnico paragrafo 5) "Disposizioni comuni per il pranzo e per la cena" relativamente al Punto e) richiede un **secondo piatto vegetariano che comprende PROTEINE VEGETALI**, mentre l'Allegato 1 al Disciplinare Istruzioni offerta tecnica punto 2a) Programma alimentare prevede **Secondi piatti vegetali ad alto contenuto proteico A BASE DI SOIA O DI GLUTINE**. Si richiede se la S. A. richieda un piatto vegetariano a base di proteine vegetali in genere o specificamente a base **di soia e di glutine**

RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 16

Si conferma che l'O.E., sulla base di quanto indicato nel Capitolato Tecnico al Capo IV paragrafo 5 punto e), deve comunque garantire che *nel menù* (inteso nel suo complesso, composto dalle due scelte prestabilite dall'Amministrazione e dalla terza proposta dall'O.E., che proprio in tal senso deve intendersi complementare) sia presente **ogni giorno almeno un secondo piatto vegetariano o che contenga anche proteine vegetali**, così come previsto dai Criteri Ambientali Minimi.

Si conferma altresì che, sulla base di quanto indicato nelle Istruzioni per l'offerta tecnica, di cui all'Allegato 1 al Disciplinare, Punto 2a) "Programma alimentare", limitatamente a piatti/pietanze del pranzo dal lunedì al venerdì il concorrente può prevedere nel proprio menu aggiuntivo la somministrazione di secondi piatti vegetali ad alto contenuto proteico a base di soia o di glutine (evidenziandone la relativa frequenza settimanale, da 1 a 5); si chiarisce pertanto che il secondo piatto vegetariano o che contenga anche proteine vegetali deve obbligatoriamente essere nel menu giornaliero dal lunedì alla domenica, mentre secondi piatti vegetali ad alto contenuto proteico a base di soia o di glutine possono essere proposti dal concorrente per il pranzo dal lunedì al venerdì quale miglioria rispetto al suddetto requisito minimo obbligatorio.

RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 17

Testo:

Il Capo IV del Capitolato Tecnico paragrafo 5) "Disposizioni comuni per il pranzo e per la cena" richiede che il secondo piatto vegetariano sia presente ogni giorno, mentre l'Allegato 1 al Disciplinare Istruzioni offerta tecnica punto 2a) Programma alimentare prevede che il secondo piatto vegetariano costituisca una miglioria dal lunedì al venerdì con punteggio da 1 a 5. Si richiede anche se l'inserimento giornaliero dal lunedì al venerdì a pranzo del secondo piatto vegetariano sia valutato come miglioria. Si richiede infine se ad una maggiore frequenza del piatto vegetariano (da 1 a 5 volta a settimana a pranzo) corrisponda una maggiore valutazione in termini di punteggio tecnico.

RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 17

Si rimanda ad una scrupolosa lettura del Capitolato, del Disciplinare di gara e dell'Allegato I al Disciplinare.

Si conferma che nel Capitolato Tecnico al Capo IV paragrafo 5 punto e), è prescritto che l'O.E. deve comunque garantire che nel menù (inteso nel suo complesso, composto dalle due scelte prestabilite dall'Amministrazione e dalla terza proposta dal medesimo O.E., che proprio in tal senso deve intendersi integrativo e complementare) sia presente ogni giorno almeno un secondo piatto vegetariano o che contenga anche proteine vegetali, così come previsto dai Criteri Ambientali Minimi.

Si conferma altresì che l'Allegato 1 al Disciplinare, Punto 2a) "Programma alimentare", prevede che il concorrente possa proporre nel proprio menu integrativo/complementare, limitatamente a piatti/pietanze del pranzo dal lunedì al venerdì, evidenziandone la frequenza, da 1 a 5 giorni per settimana, come "miglioria" la somministrazione di secondi piatti vegetali ad alto contenuto proteico a base di soia o di glutine.

Si conferma infine che l'attribuzione del punteggio tecnico NON avverrà automaticamente sulla base della frequenza con cui il concorrente proporrà la somministrazione di secondi piatti vegetali ad alto contenuto proteico a base di soia o di glutine, né delle altre tipologie di piatti/pietanze indicate come "migliorie" (Pasti composti da primo, secondo e contorno esclusivamente vegetariani; Primi piatti a base di pasta IGP o altra certificazione di prodotto; Piatti composti da primo o secondo o contorno basati su ricette della tradizione locale/regionale con impiego di prodotti agroalimentari tradizionali - PAT; Spuntino; Piatto unico bilanciato). Tali proposte migliorative verranno prese in debita considerazione dalla Commissione nell'ambito della valutazione complessiva del "Programma Alimentare Complementare", per la quale, trattandosi di un criterio di natura qualitativa, il Disciplinare prevede l'attribuzione di un coefficiente discrezionale da parte di ciascun componente (Art. 19, cui si rimanda per le modalità di dettaglio).

RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 18

Testo:

In riferimento a pag.15 del disciplinare (art. 3.4) ovvero "relativamente alle casistiche in cui si prevede per il catering veicolato l'utilizzo del centro di cottura di un EDRC viciniore si deve applicare uno sconto del 10% sul prezzo contrattuale.

Si chiede conferma che il 10% di sconto sui prezzi di catering veicolato debba essere applicato ai casi come ad esempio:

LOTTO 14 SARDEGNA

45° Reparto Comando Supporti Tattici "Reggio" - Comando Brigata Sassari - Caserma La Marmora

Nelle note viene indicato che i pasti per il personale della Caserma La Marmora vengono confezionati e veicolati dalla Caserma Gonzaga sede del 152 Rgt. MEC "SASSARI.

In questo caso (e tutti gli altri casi indicati nelle note dell'allegato 1) di produzione effettuata in EDR in catering completo e successiva veicolazione e distribuzione nelle EDR in catering veicolato deve essere applicato il 10% di sconto sul prezzo di catering veicolato?

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 18

Si ribadisce quanto specificato al punto 6 "Catering veicolato" lettera e) del Capitolato Tecnico: "Catering veicolato mediante utilizzo centri di cottura dell'AD".

Per quanto ivi espressamente richiamato, quindi, si conferma che nell'esempio prospettato (e in tutti gli altri analoghi casi indicati nell'allegato 1, per i quali sussiste la previsione della veicolazione da un EDRC in catering completo ad un EDRC in catering veicolato) andrà applicato lo sconto del 10%.

Allo stesso modo si dovrà applicare lo sconto del 10% se, nel corso dell'esecuzione contrattuale, per una sopraggiunta causa di forza maggiore (a titolo di esempio: mancanza di corrente, allagamento, etc...), l'O.E., trovandosi nell'impossibilità temporanea di utilizzo di un proprio centro di cottura, richieda di fare ricorso alle cucine di un EDRC, dove già svolge il servizio di catering completo, per lo svolgimento del servizio in catering veicolato presso altri EDRC.

Diversamente invece, qualora per esigenze di natura eccezionale e temporanea presso un EDRC con servizio di catering completo non si possa assicurare la prosecuzione dello stesso, il Comandante del medesimo EDRC previa autorizzazione dell'Autorità Logistica di F.A. potrà richiedere la veicolazione da altro EDRC viciniore in gestione in modalità catering completo allo stesso O.E.; in questo ultimo caso, trattandosi di impreviste circostanze di natura eccezionale e temporanea non imputabili all'O.E., NON si dovrà applicare lo sconto forfettario del 10%.

RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 19

Testo:

In merito alle indicazioni del Capitolato per la predisposizione del menù giornaliero, si richiede se le calorie giornaliere in caso di razione "pesante" possano essere raggiunte tramite entrambe le modalità previste dalla lettera b) del punto 6 del titolo IV. Menù e composizione dei pasti.

Inoltre, si richiede se la composizione della razione "pesante" e della razione media indicata nei menù di cui all'allegato I è indicata a titolo di esempio o se deve essere considerata come tassativa per il completamento dei menù stessi.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 19

Si conferma che ai fini del raggiungimento delle calorie giornaliere in caso di razione "media" e "pesante" la Ditta (ove contrattualmente previsto, il "referente per gli aspetti nutrizionali" dell'O.E.) deve mensilmente concordare con l'EDRC le integrazioni di grammatura e/o di generi (quindi, tramite entrambe le modalità) da inserire nel menù mensile e nel menù giornaliero.

Si conferma che la composizione delle razioni "pesante" e "media" prevista per il completamento dei menù di cui all'allegato I deve essere considerata indicativa e NON tassativa, fermo restando che la eventuale composizione con generi diversi deve comunque garantire il raggiungimento delle calorie necessarie, che tali generi alternativi devono essere equivalenti dal punto di vista nutrizionale e sensoriale rispetto a quelli indicati e che il loro inserimento deve essere comunque concordato mensilmente con l'EDRC.

RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 20

Testo:

Si richiede se il possesso della registrazione EMAS possa essere equivalente al possesso della certificazione Inclusione ISO 30415 2021 prevista al criterio di valutazione 3.d dell'offerta tecnica. In attesa di un vostro riscontro, porgiamo

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 20

La registrazione EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) è riferita al sistema volontario di gestione ambientale, quindi ha finalità del tutto diverse rispetto alla certificazione ISO 30415:2021 (Human Resources Management – Diversity, Equity and Inclusion) che è invece riferita alla valorizzazione delle diversità e della capacità di un'azienda di essere inclusiva.

Pertanto si conferma che la registrazione EMAS NON può essere considerata equivalente alla certificazione ISO 30415 2021.

RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 21

Testo:

In riferimento al chiarimento (numero 4) chiarimenti attribuzione di punteggio tecnico

Si chiede se un'organizzazione è certificata in base alla ISO 9001 – ISO 14001 -EMAS - ISO 45001 – ISO 22005 – SA8000 ed ha implementato a tal fine un sistema di gestione integrato che preveda politica e procedure integrate, il criterio si ritiene soddisfatto?

In caso negativo si chiede di specificare la norma di riferimento in base alla quale possa essere rilasciato da un ente di certificazione uno specifico certificato per il sistema di gestione integrato.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 21

In merito al criterio 1.a. si prevede attribuzione del punteggio tabellare previsto nel caso il concorrente disponga di una certificazione volontaria del proprio Sistema di Gestione Integrato "Qualità Ambiente e Sicurezza" (che cioè integri e metta a sistema le relative conformità/certificazioni, già richieste come requisiti di partecipazione all'art. 7.3 del disciplinare di gara: ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001).

RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 22

Testo:

In considerazione della specificità dei siti oggetto di gara e della necessità di mantenerne la riservatezza; ma al contempo, al fine di assolvere alla richiesta di cui al punto 1.f di cui al paragrafo 19.1 (criteri di valutazione dell'offerta tecnica) del disciplinare, con riferimento alla totalità dei lotti, si richiede la trasmissione delle sole planimetrie delle zone distribuzione (self ed annessi) e delle cucine, dei relativi EDRC.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 22

Planimetrie, elenco attrezzature e arredi e ogni altro documento/informazione possono essere richiesti direttamente agli EDRC, anche in sede di sopralluogo

RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 23

Testo:

Con riferimento a quanto previsto nel Capitolato Tecnico e, in particolare, alla sezione riguardante la predisposizione del menù mensile e del Programma Alimentare Complementare, si chiede cortesemente di confermare se l'adempimento richiesto all'Operatore Economico consista, non nella predisposizione di un menù completo alternativo rispetto a quello fisso predisposto dalla Stazione Appaltante, bensì nell'aggiunta di singole opzioni integrative (una per ciascuna categoria: primo, secondo, contorno, pane, frutta) ai pasti previsti nei menù fissi di riferimento, secondo quanto specificato nel Capitolato e in coerenza con il Programma Alimentare Complementare presentato in sede di offerta tecnica

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 23

Si conferma che l'adempimento richiesto all'Operatore Economico consiste non nella predisposizione di un menù alternativo rispetto a quello fisso predisposto dalla Stazione Appaltante, bensì nell'aggiunta di opzioni integrative (per categoria: primo, secondo, contorno, pane, frutta) ai pasti previsti nei menù fissi di riferimento, secondo quanto specificato nel Capitolato e in coerenza con il Programma Alimentare Complementare presentato in sede di offerta tecnica (che proprio a tal fine è stato denominato complementare, perché deve avere la finalità di integrare e completare i menu prestabiliti dall'Amministrazione, al fine del raggiungimento di tutti gli obiettivi posti dall'A.D. nella procedura di gara, quali livelli nutrizionali e qualitativi, rispetto dei CAM, del Capitolato e del relativo allegato II, realizzazione di tutto quanto proposto nell'offerta tecnica, etc.).