

RIEPILOGO RICHIESTE DI CHIARIMENTI RICEVUTE E RELATIVE RISPOSTE (32 - 41)

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. 32

premesso che, per quanto disposto da disciplinare (art. 12), “gli operatori hanno la facoltà di effettuare sopralluoghi presso gli E.D.R.C.”;

posto tuttavia che, dagli annessi della documentazione di gara, l’effettuazione dei sopralluoghi risulti essere l’opzione preferibile al fine di poter avere piena contezza delle aree d’intervento del servizio e delle proposte migliorative che si intendono offrire;

alla luce di quanto sopra si è a richiedere nuovamente planimetrie (comprehensive di strumentazioni e forniture) delle zone distribuzione - self ed annessi - e delle cucine.

Si richiede inoltre adeguata proroga dei termini di presentazione dell’offerta, finalizzata all’efficace svolgimento dei sopralluoghi e alla conseguente puntuale elaborazione della migliore Offerta tecnica.

RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 32

Si conferma che planimetrie ed elenco attrezzature e arredi e ogni altro documento/informazione possono essere richiesti direttamente agli EDRC in sede di sopralluogo.

In merito ai sopralluoghi si conferma quanto previsto all'art. 12 del Disciplinare di gara e pertanto che “gli operatori Economici interessati hanno la facoltà di effettuare sopralluoghi presso gli E.D.R.C.”, fermo restando che, qualora il concorrente presenti offerta senza aver effettuato il sopralluogo, accetta incondizionatamente tutte le circostanze specifiche riscontrabili presso ciascun EDRC e tutti i relativi obblighi conseguenti all'eventuale aggiudicazione.

In merito alla proroga dei termini si prega di prendere visione dell’aggiornamento del bando di gara pubblicato tra i “Documenti di gara” e del comunicato pubblicato in data 19/05/2025

RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 33

Con riferimento alla procedura in oggetto, si richiedono i seguenti chiarimenti:

1. Criteri di determinazione degli importi a base di gara

Si riscontra una difformità tra i valori riportati nei seguenti documenti di gara:

“ANNESSO_1_DAC_PREZZI_MAGGIORAZIONI_ACCORDO_QUADRO_2026”

“Schema Accordo Quadro”

“INDICATORI LOGISTICI AQ 26-29 AFFLUENZA”

“INDICATORI LOGISTICI 2026 AFFLUENZA”

In particolare, i prezzi unitari riportati in questi documenti non coincidono. Inoltre, solo in “INDICATORI LOGISTICI 2026 AFFLUENZA” è indicata una stima dell’importo totale dell’appalto, ma essa non risulta coerente con gli importi riportati nel Disciplinare.

Si prenda ad esempio il Lotto 15, per il quale:

L’importo stimato teorico risultante dal calcolo delle quantità e dei prezzi indicati sarebbe € 16.725.597,69;

Tuttavia, l’importo ufficialmente indicato nel Disciplinare (pag. 12) è pari a € 16.624.834,87.

Ulteriori incongruenze si riscontrano nel calcolo del costo unitario dei pasti. Ad esempio, per il servizio di catering completo:

Le 606.860 colazioni stimate generano un importo di € 1.116.622,40, corrispondente a € 1,84 per pasto;

Tuttavia, il prezzo unitario indicato per una colazione in regime di catering completo sembrerebbe essere € 1,92 (o € 1,99, secondo alcune tabelle).

Si chiede pertanto:

Quali sono i criteri ufficiali e i documenti da considerare per la determinazione degli importi a base di gara per ciascun lotto?

Quale documento deve essere considerato prevalente in caso di incoerenze tra i prezzi unitari?

Come devono essere trattate, in sede di formulazione dell’offerta, le discrepanze riscontrate?

2. Determinazione dell’importo relativo al “servizio ai tavoli”

Si chiede di chiarire con quale metodologia siano stati stimati gli importi relativi alle maggiorazioni per “servizio ai tavoli” (sia alla francese che all’italiana), tenuto conto che il loro impatto incide in modo significativo sul valore complessivo dei lotti e sull’organizzazione del personale da impiegare in ciascuna struttura.

3. Criterio tecnico 3.b – Provenienza dei prodotti e definizione di “Km 0”

Con riferimento al criterio 3.b dell’offerta tecnica, relativo all’impegno a fornire prodotti con caratteristiche qualificanti di provenienza, si chiede di precisare quanto segue:

In riferimento ai prodotti “a Km 0”, come definiti dall’art. 3 della Legge 17 maggio 2022, n. 61, quale debba essere considerato il luogo di consumo del pasto ai fini del calcolo chilometrico, soprattutto nei lotti multi-regione.

In particolare, si segnala che calcolare la distanza tra luogo di produzione e ciascuna singola caserma risulta tecnicamente molto oneroso; si chiede quindi se sia possibile riferirsi ad un criterio semplificato, come il centro di distribuzione prevalente del lotto o altro riferimento geografico unico.

In attesa di cortese riscontro nei termini previsti, si porgono distinti saluti.

RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI CHIARIMENTO N. 33

1) Si conferma che prezzi unitari e maggiorazioni a base di gara sono esclusivamente quelli riportati all'art. 18 del Disciplinare di gara, all'art. 4 dell'Accordo Quadro e inoltre separatamente pubblicati negli atti di gara nel file denominato "Tabella prezzi e maggiorazioni del servizio" visionabile al link www.acquistinretepa.it/opencms/opencms/scheda_altri_bandi.html?idBando=373b5ea48a813dba

I valori ivi contenuti complessivamente costituiscono l'esclusivo riferimento per prezzi e maggiorazioni del servizio nonché il "costo fisso" che dovrà essere oggetto dell'offerta economica dell'O.E.

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 viciniore 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.

2) trattandosi di servizio accessorio con incidenza relativa a pochi EDRC, l'interno UGCT ha stimato per il servizio ai tavoli un costo inteso come incremento percentuale degli addetti al servizio previsti in rapporto al numero dei commensali acquisendo elementi informativi e/o di valutazione dei dati informativi di:

- gara d'appalto espletate da questa Direzione Generale negli anni precedenti;
- tabelle retributive CCNL settori pubblici, ristorazione collettiva e commerciale e turismo per quanto riguarda l'aggiornamento del costo del lavoro;
- portale istituzionale dell'ISTAT in merito agli indici dei prezzi al consumo FOI e NIC, aggiornati all'ultimo dato disponibile riferito al mese di febbraio 2025.

3) Per la definizione di "filiera corta e Km 0", previste all'art. 3 della Legge 17 maggio 2022, n. 61, si faccia riferimento a quanto previsto dal Decreto 10 marzo 2020, Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, Allegato 1 (Art. 1) p. D. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme, c. Criteri premianti, 2. Chilometro zero e filiera corta, che richiama C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado), b. Criteri premianti. 1. Chilometro zero e filiera corta:

«Definizioni: Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (...), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0);

Per «chilometro zero» (...) si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (...) Nelle isole maggiori (Sicilia e Sardegna), si considerano proveniente da chilometro zero le derrate provenienti dall'intero territorio regionale; per le altre isole la distanza è da calcolarsi in relazione alla terraferma pertanto al netto di quella occupata dal mare.

Si prega di prendere visione di tutti i comunicati pubblicati.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 34

In riferimento alla documentazione amministrativa da presentare – articolo 16 – pagina 42 del disciplinare, si chiede quanto segue:

Relativamente al subappalto, articolo 9/pagg 33 del disciplinare, viene indicato che il concorrente deve indicare le prestazioni da subappaltare, come giustamente recita la normativa.

All'articolo 16 però viene richiesta la presentazione di una dichiarazione e del DGUE da parte del subappaltatore, senza ulteriori specifiche.

Dal momento che l'indicazione del subappalto è una eventualità cui l'operatore economico potrebbe ricorrere e quindi non vi è ancora la certezza dell'effettivo ricorso a tale possibilità, si chiede conferma che la documentazione del subappaltatore richiesta all'articolo 16 (dichiarazione + DGUE) debba

essere inviata SOLO in caso di aggiudicazione dell'appalto e di conseguenza in caso di ricorso al subappalto.

Inoltre a pagina 47, paragrafo DGUE, non è richiesta la compilazione del DGUE da parte del subappaltatore.

Restiamo in attesa di gentile riscontro, grazie

RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N 34

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 percentuali, 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 citati (Dichiarazione e DGUE) 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.

Si prega di prendere visione di tutti i comunicati pubblicati

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 35

Con la presente si chiede di pubblicare gli allegati 2 e 3 citati nella Determina a contrarre n. 357 del 15/04/2025, in quanto non sono stati allegati alla stessa

RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 35

Gli annessi citati, non aventi rilevanza per gli operatori ai fini della partecipazione alla gara, sono comunque visionabili nella sezione "Amministrazione Trasparente" al link <https://www.difesa.it/amministrazione-trasparente/commiservizi/gare-2025/ristorazione-26-29/69109.html>

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 36

in merito al requisito di capacità tecnica e professionale 7.3, lettera d), punto i. si richiede di specificare se la conformità del sistema di gestione per la qualità aziendale riferito alla norma UNI EN ISO 9001:2015 e alla versione 6 dello schema FSSC 22000 pubblicato in data 31/03/2023 debba essere riferita esclusivamente ai siti produttivi messi a disposizione dall'operatore economico per il servizio oggetto di gara oppure per tutti i siti produttivi di cui l'operatore economico è titolare e risultanti dalla visura camerale.

RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 35

Si prega di prendere scrupolosa visione di tutti i comunicati pubblicati e della rettifica del Bando, alla luce dei quali si conferma che la conformità del sistema di gestione per la qualità aziendale alla norma UNI EN ISO 9001:2015 deve essere riferita all'unità organizzativa (sede legale e sede

operativa) e a ciascun sito di trasformazione/centro di cottura messo a disposizione dall'operatore economico per il servizio oggetto di gara.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 37

in merito al criterio di valutazione dell'offerta tecnica 2.a si richiede se l'operatore economico è tenuto a presentare un menù complementare/integrativo per ogni EDRC riferiti al lotto di partecipazione, oppure è sufficiente presentare un menù complementare/integrativo unico per tutti gli EDRC del lotto di riferimento.

Si richiede, inoltre, se l'integrazione dei menù fissi (di cui all'allegato I al Capitolato) nel caso di catering completo, vada prevista per ciascun mese di servizio (12 integrazioni) oppure per le due stagionalità indicate nel Capitolato. Lo stesso dicasi per i menù relativi al catering veicolato.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 37

L'operatore economico è tenuto a presentare un Programma Alimentare complementare/integrativo per ogni lotto cui concorre.

Nell'ambito del suddetto Programma, a copertura di un'annualità di servizio, il concorrente deve elaborare un proprio menu, che deve avere un'articolazione speculare (cioè avere la medesima "rotazione" e la medesima "calendarizzazione" stagionale/settimanale) rispetto ai menu fissi settimanali per ciascuna tipologia di servizio, di cui all'allegato 1 al Capitolato Tecnico.

Come indicato al para IV del Capitolato, "MENÙ E COMPOSIZIONE DEI PASTI - 2) MENU ELABORATO DALL'O.E.", il menu dell'O.E. deve costituire, nella sostanza, un "complemento/integrazione" di quelli fissi, tanto in termini di scelte quotidiane di pietanze quanto di rispetto dei parametri nutrizionali e qualitativi richiesti dai CAM e/o dal Capitolato e/o dichiarati in offerta tecnica. Il menu mensile deve essere elaborato dall'O.E. successivamente (in esecuzione), utilizzando i menu su base settimanale predisposti dall'A.D. e quello, sempre su base settimanale, proposto in sede di offerta tecnica; ma entrambi non potranno essere in alcun modo variati, né nella composizione giornaliera né nell'alternanza delle singole giornate (da lunedì a domenica), ad eccezione della possibilità di una diversa rotazione delle settimane (vale a dire l'O.E. potrà proporre all'EDRC un menu mensile nel quale la sequenza delle settimane sia 1-2-3-4, oppure 4-3-2-1, oppure 1-3-4-2 etc.).

Si prega di prendere visione di tutti i comunicati pubblicati.

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 38

a fronte del Vs cortese riscontro, si chiede di specificare se le riduzioni previste siano cumulabili (ad esempio: 30% + 10%) oppure se distinte tra di loro e, quindi, alternative.

In attesa di un Vs riscontro, si porgono cordiali saluti

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 38

Si conferma che ai sensi dell'articolo 106, comma 8 del Codice come modificato dal D.Lgs. 209/2024, le riduzioni del 30% e del 10% sono cumulabili

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 39

In riferimento a quanto previsto al punto 7.3 d del Disciplinare che prevede la

Conformità del proprio regime/sistema di gestione per la qualità aziendale alla norma UNI EN ISO 9001:2015 e alla versione 6 dello schema FSSC 22000 pubblicato in data 31/03/2023, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto/scopo del certificato: Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

La conformità del regime/sistema deve essere riferita tanto all'unità organizzativa (sede legale e sede operativa) quanto a ciascun sito di trasformazione/centro di cottura.

si evidenzia quanto segue;

1. Lo schema FSSC 22000 pubblicato in data 31/03/2023 non può avere come oggetto e scopo il Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.
2. Il suddetto schema non può riferirsi all'Unità Organizzativa (Sede Legale / Operativa) ma unicamente a siti produttivi.
3. La Certificazione suddetta non è ad oggi posseduta da alcun Centro di Cottura italiano così come risultante dal Registro Pubblico risultante dal sito www.fssc.com/fssc-22000/documents/fssc-22000-version-6/

Per le suddette ragioni ed in ottemperanza ai principi dell'Art. 100 co. 2 del Codice Appalti, in via di doverosa autotutela, Vi invitiamo a rettificare il disciplinare rimuovendo il suddetto requisito al fine di consentire un'adeguata partecipazione alla gara indetta e/o rettificarlo rendendolo coerente agli schemi di certificazione citati.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 39

Si prega di prendere visione dei comunicati pubblicati in data 16/05/2025 e 19/05/2025 e del relativo aggiornamento del bando di gara pubblicato tra i "Documenti di gara".

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 40

1) In riferimento al requisito di capacità tecnica e professionale di cui al par. 7.3. lett. c) del disciplinare si chiede se, relativamente ad una o più certificazioni, per l'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere il certificato di conformità entro il termine richiesto, possa presentare una dichiarazione rilasciata dall'agenzia di certificazione che attesti che l'iter di certificazione è stato avviato, che gli audit di certificazione sono stati eseguiti e che, in attesa del rilascio del certificato, attesti che l'operatore economico opera secondo un sistema di gestione che è conforme alle norme richieste, con l'impegno a fornire la comprova prima della stipula del contratto.

2) In riferimento al servizio in catering veicolato delle Caserme Bechi Luserna e La Marmora del lotto 14, si chiede conferma che le cucine utilizzate per il confezionamento dei pasti saranno esclusivamente quelle di proprietà dell'A.D. indicate nel documento "Indicatori logistici" relativi al lotto 14.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 40

- 1) Si rimanda a quanto previsto dall'art. 7.3 p. d) del Disciplinare, e specificamente a quanto stabilito a pag. 28.
- 2) Si conferma quanto riportato dagli Enti committenti negli Indicatori Logistici

RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 41

CHIARIMENTO 1)

Con riferimento alla Risposta al chiarimento N. 5 sub) 7 pubblicata da codesta rispettabile amministrazione in data 9 maggio u.s., si chiede conferma che, trattandosi di certificazioni di prodotto, il concorrente per la comprova debba allegare, alla dichiarazione recante l'elenco dei prodotti forniti, le relative schede tecniche attestanti la certificazione posseduta.

A tale proposito si chiede inoltre ulteriore conferma che, come si evince dalla lettura dell'Art. 7.5 del Disciplinare di Gara, il vestiario in possesso di marchio "Oeko-tex standard 100" o «Global Organic Textile Standard» sia da considerarsi equiparato a quello Ecolabel e, quindi, valevole ai fini della qualificazione.

CHIARIMENTO 2)

Nell'All. I a Disciplinare di Gara, relativamente a quanto indicato al Punto 1.g) sub. 1.g.a) in merito al "centro cottura di emergenza" si legge che: "la dimostrazione della disponibilità del suddetto centro di cottura deve avvenire con la presentazione della medesima documentazione richiesta in gara per la dimostrazione del requisito di esecuzione di cui all'art. 6.3 del Disciplinare". Atteso che nel Disciplinare non è presente il citato art. 6.3, siamo a chiedere se che sia sufficiente dimostrare, trattandosi del centro di cottura di emergenza, la documentazione relativa al "titolo di disponibilità" del citato centro, ovvero se si debba fare riferimento ad altra documentazione e, in tal caso, si chiede di volerne specificare nel dettaglio la tipologia ed eventualmente indicare a quale l'art. del Disciplinare fare riferimento.

RISPOSTA RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 41

- 1) Si conferma che in sede di partecipazione il concorrente deve dichiarare nel DGUE che i prodotti di vestiario e monouso e/o di carta che saranno forniti in esecuzione del servizio siano conformi ad Ecolabel o ad equivalenti etichette ambientali (quindi anche "Oeko-tex standard 100" o «Global Organic Textile Standard») e che, per la comprova, verrà richiesta copia della certificazione del prodotto (o scheda tecnica dello stesso, da cui si evince) o autodichiarazione del produttore.
- 2) Il riferimento all'art. 6.3 è evidentemente un refuso e altrettanto intellegibilmente il riferimento corretto è all'art. 7.4 Requisiti di capacità tecnica ai fini dell'esecuzione. Il concorrente che dichiari in offerta tecnica la disponibilità di un centro di cottura di emergenza, dovrà pertanto farlo con le medesime indicazioni ivi previste per i centri dichiarati ai fini della rispondenza ai requisiti di esecuzione, con la sola desumibile differenza che, per quello di emergenza, i documenti a comprova non verranno richiesti dopo l'aggiudicazione e prima della stipula, ma solo in esecuzione, in caso di attivazione.

Si prega di prendere visione di tutti i comunicati pubblicati.