

Gara europea a procedura aperta per l'affidamento del "servizio di ristorazione collettiva" a ridotto impatto ambientale, integrando i criteri di sostenibilità ambientale con l'applicazione dei CAM (D.M. n. 65 del 10 marzo 2020), nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria nelle sedi degli Istituti Penitenziari della circoscrizione territoriale del Provveditorato Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria per la Calabria - Catanzaro.

RICHIESTE DI CHIARIMENTI

Con riferimento alla procedura di gara in oggetto si comunicano di seguito i chiarimenti richiesti e le relative risposte di questa stazione appaltante:

Quesito 1:

"si chiede di indicare il soggetto beneficiario della garanzia provvisoria".

Risposta:

Si conferma quanto previsto dal paragrafo 11 del disciplinare di gara: la garanzia deve essere resa a favore della **stazione appaltante**. La stazione appaltante è il Provveditorato Regionale dell'Amministrazione penitenziaria per la Calabria.

Quesito 2:

"Con riferimento alla procedura oggetto di gara si formulano le seguenti richieste di chiarimenti:

- Si chiede conferma che un operatore economico possa eventualmente partecipare in RTI su entrambi i lotti ma con compagini diverse;
- con riferimento al criterio B di cui all'art. 19.1 del Disciplinare di gara, si chiede conferma che l'attribuzione del punteggio per i relativi sub-criteri sia da intendersi esclusivamente con modalità ON/OFF e che, pertanto, il punteggio venga assegnato unicamente sulla base dell'impegno ad offrire (ON) o non offrire (OFF) il determinato prodotto/servizio..
- Con riferimento all'art. 17 del Disciplinare di gara, lett. A), che prevede la "Dichiarazione di impegno a stipulare, in caso di aggiudicazione, apposita convenzione per la disponibilità di un centro di cottura alternativo per l'espletamento del servizio, nel caso di momentanea indisponibilità della cucina interna e qualora non già disponibile un centro di cottura alternativo nell'ambito della propria organizzazione", si chiede cortesemente di precisare che il centro di cottura alternativo debba necessariamente consistere in una struttura appositamente autorizzata e organizzata per la preparazione e la veicolazione dei pasti, dotata dei requisiti tecnico-strutturali e igienico-sanitari previsti dalla normativa di settore, e che, pertanto, non possa in alcun caso essere individuato in un comune esercizio di ristorazione (ristorante), non strutturato né autorizzato per tale specifica finalità."

Risposta:

Relativamente al primo punto del quesito, si riporta quanto previsto a pagina 35 del disciplinare di gara: "In caso di partecipazione a più Lotti:

- il concorrente dovrà produrre una sola Domanda di partecipazione e un solo eDGUE;
- in caso di Raggruppamento temporaneo e Consorzi ordinari, ogni membro del raggruppamento temporaneo e del Consorzio dovrà produrre un solo eDGUE ed una sola Domanda di partecipazione, in tal caso:

- a) nel eDGUE sarà specificato il ruolo assunto dalla singola impresa, ove esso sia identico per i diversi Lotti cui si partecipa; in caso contrario dovrà essere indicato il ruolo assunto per singolo Lotto;
- b) nella Domanda di partecipazione, dovrà essere indicata la ripartizione delle attività tra le varie imprese riunite o consorziate per i singoli Lotti; dovrà altresì essere specificato il ruolo assunto per i diversi Lotti, ove lo stesso muti e **fermo restando che la compagine resti la stessa**. Restano ferme le regole generali sul possesso dei requisiti di cui la mandataria deve essere titolare e sulla misura delle prestazioni che la stessa deve eseguire".

Relativamente al secondo punto del quesito, con riferimento al "criterio B" si conferma che il punteggio verrà attribuito secondo la **modalità on/off**.

Relativamente al terzo punto del quesito, si conferma quanto previsto nel paragrafo 17 del disciplinare di gara: "Dichiarazione di impegno a stipulare, in caso di aggiudicazione, apposita convenzione per la disponibilità di un **centro di cottura** alternativo per l'espletamento del servizio, nel caso di momentanea indisponibilità della cucina interna e qualora non già disponibile un centro di cottura alternativo nell'ambito della propria organizzazione".

Catanzaro, 25 febbraio 2026

Il Responsabile Unico di Progetto
Dirigente penitenziario
Dott.ssa Olga Scivoletto