

RICHIESTE DI CHIARIMENTI DI INTERESSE GENERALE

Numero Gara: 5907089

Procedura di gara aperta in ambito comunitario per il servizio di ristorazione collettiva a ridotto impatto ambientale nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria nelle sedi degli Istituti Penitenziari e della Scuola di Formazione, Istituto di Istruzione e Scuola Superiore dell'Esecuzione Penale della circoscrizione territoriale del Provveditorato Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria per Lazio, Abruzzo e Molise

➤ CHIARIMENTO

Preg.mi,

con riferimento al Lotto 1 – Lazio CIG B99942AB3B, il disciplinare di gara, al punto 6.3., nel fissare i requisiti di capacità tecnica e professionale, prescrive: “Esecuzione negli ultimi dieci anni dalla data di pubblicazione del bando della presente gara di almeno n. 2 servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto di importo minimo complessivo pari Ad euro 7.916.832,00”.

Si chiede di chiarire se per “almeno” possa intendersi validamente soddisfatto il requisito anche con più di n.2 servizi del valore complessivo di euro 7.916.832,00.

RISPOSTA

Con riferimento al quesito posto, la risposta è affermativa.

➤ CHIARIMENTO

In riferimento alla gara in oggetto siamo a richiedere i seguenti chiarimenti:

1. Se all'offerta tecnica può essere allegata ulteriore documentazione integrativa, oltre alle schede riportanti la sola descrizione delle ricette ricomprese nelle proposte di menu.

RISPOSTA:

Con riferimento al quesito posto si precisa che è ammessa la produzione di eventuale documentazione tecnica integrativa solo se strettamente pertinente e con funzione esclusivamente chiarificatrice o dimostrativa dell'offerta tecnica, senza modificarne, ampliarne o svilupparne il contenuto sostanziale. La documentazione integrativa, inoltre, non deve essere sostitutiva della relazione tecnica del servizio di cui al par.18.1 del disciplinare di gara e non deve essere finalizzata ad aggirarne il limite dimensionale. Resta inteso che ai fini della valutazione dell'offerta tecnica e dell'attribuzione dei punteggi, la Commissione giudicatrice terrà conto esclusivamente della documentazione espressamente prevista dal Disciplinare di gara, mentre l'eventuale documentazione integrativa prodotta avrà mera funzione chiarificatrice e non sarà oggetto di autonoma valutazione.

➤ CHIARIMENTO

Con riferimento al criterio di valutazione A.1 “Tipologia e variabilità dei menù presentati, qualità, appetibilità e modularità delle ricette, anche in funzione di prevenire sprechi alimentari”, si chiede il seguente chiarimento.

Il criterio A.1 richiede la presentazione di menù stagionali variabili, articolati su base settimanale, corredati da descrizione delle ricette e da schede informative sugli alimenti, sulla qualità nutrizionale e sulla sostenibilità ambientale del servizio, con riferimento anche alla provenienza territoriale delle derrate.

Considerato che la relazione tecnica è soggetta a un limite dimensionale complessivo (45 pagine), e che l'offerta proposta prevede un'articolazione migliorativa dei menù, si chiede di confermare se sia consentito:

- inserire all'interno della relazione tecnica la descrizione della struttura dei menù, dei criteri di progettazione, della stagionalità, delle frequenze e della modularità delle portate, nonché l'inquadramento nutrizionale e ambientale;
- allegare i menù completi (settimanali e stagionali), con le relative schede ricetta e schede alimento, in documenti separati alla relazione tecnica, non computati ai fini del limite massimo di pagine.

Si chiede inoltre di confermare che tale modalità sia ritenuta conforme ai requisiti del criterio A.1 ai fini della valutazione dell'offerta tecnica.

RISPOSTA:

Con riferimento al quesito posto,

in relazione al primo punto, si precisa che il criterio di valutazione A.1 deve essere sviluppato all'interno della relazione tecnica del servizio che deve contenere tutti gli elementi sostanziali dell'offerta oggetto di valutazione, ivi inclusi i criteri adottati per l'elaborazione dei menù, nel rispetto del limite dimensionale previsto dal Disciplinare di gara.

In relazione al secondo punto, ribadito che nel numero delle pagine non verranno computate le schede eventualmente allegate con la descrizione delle ricette ricomprese nelle proposte di menu, è ammessa la produzione di documenti ulteriori con funzioni chiarificatrice e/o dimostrativa di quanto già esposto nella suddetta relazione tecnica.

La documentazione integrativa, infatti, non deve modificare o ampliare il contenuto sostanziale dell'offerta tecnica, non deve essere sostitutiva della relazione tecnica del servizio di cui al par.18.1 del disciplinare di gara e non deve essere finalizzata ad aggirarne il limite dimensionale. Inoltre, non è oggetto di autonoma valutazione ai fini dell'attribuzione dei punteggi.

➤ **CHIARIMENTO**

In riferimento alla gara in oggetto siamo a chiedere il seguente chiarimento:

- All'Art. 2 Struttura del Menù dell'Allegato 2 al Capitolato Tecnico è riportato che la struttura del menù prevede "Due frutta (o dessert o dolci)". Si chiede conferma che con questo passaggio si intende che le tipologie di frutta tra cui può scegliere l'utente ogni giorno devono essere pari a due (es. mela e banana).

RISPOSTA:

In riferimento al quesito posto, si precisa che la struttura del menù prevista all'art.2 dell'All.2 al Capitolato Tecnico individua le portate che devono essere rese disponibili per la scelta dell'utente, mentre le tabelle delle frequenze disciplinano la programmazione e la distribuzione delle singole preparazioni nell'arco temporale di riferimento.

Pertanto, la dicitura "Due frutta (o dessert o dolci)" deve essere interpretata in combinazione con le frequenze previste per la categoria "frutta/dolci/dessert" di cui al Codice "D" delle Tabelle di Frequenza e indica che, per la portata di fine pasto, devono essere rese disponibili due opzioni di scelta, individuate di volta in volta tra le preparazioni di cui ai punti D.1, D.2 e D.3 (es. frutta di stagione e dessert) in coerenza con la programmazione del menù e fermo restando i prescritti requisiti qualitativi e quantitativi.

La Stazione Appaltante