



**DIPARTIMENTO DELL'AMMINISTRAZIONE PENITENZIARIA
PROVVEDITORATO REGIONALE PER IL
PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA**

COMUNICATO DEL 17 luglio 2023

OGGETTO: procedura aperta "servizio di ristorazione collettiva" a ridotto impatto ambientale – ai sensi dell'art. 34 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, integrando i criteri di sostenibilità ambientale con l'applicazione dei CAM (D.M. n. 65 del 10 marzo 2020) nelle Mense Obbligatorie di servizio (M.O.S.) per il personale della Polizia Penitenziaria, presso le sedi degli Istituti Penitenziari e delle Scuole di Formazione della circoscrizione territoriale del Provveditorato del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta – periodo contrattuale dal 01/01/2024 al 31/12/2025

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

Domanda n. 1 - Visto l'art.7.2.1 del Disciplinare di gara" Fatturato minimo annuo medio "

Il concorrente deve aver realizzato un fatturato minimo annuo medio, riferito al triennio 2020-2022, così determinato:

- a) per il lotto n. 1 - Piemonte e Valle d'Aosta - CIG9 878789A9 - € 5.961.243, 82 al netto di Iva;
- b) per il lotto n. 2 - Liguria - CIG 9878791C37 - € 2.366.608,12 al netto di Iva.

In caso di partecipazione a più lotti, il requisito si intenderà soddisfatto per un valore almeno pari alla metà (1/2) della somma del valore dei lotti per cui si partecipa.

Al fine di soddisfare il suddetto requisito **se debba essere preso in considerazione il fatturato medio del triennio o il fatturato minimo annuo**, inteso come fatturato più basso dei tre anni di riferimento:

esempio – una impresa denominata "Impresa Alfa" possiede un fatturato nell' ultimo triennio come di seguito specificato

Anno 2020: 3.000.000,00 €

Anno 2021: 4.700.000,00 €

Anno 2022: 5.200.000,00 €

A) fatturato minimo pari ad € 3.500.000,00 (Anno 2020)

B) fatturato medio: € 4.300.000,00 (3.000.000,00 + 4.700.000,00 + 5.200.000,00) / 3 anni

Si richiede, al fine di verificare il requisito enunciato nel sopra indicato articolo quale dei valori debbano essere considerati: A) fatturato minimo ovvero B) fatturato medio

Risposta n. 1 - Si precisa che il "fatturato minimo annuo medio" riferito al triennio 2020- 2022, di cui al par. 7.2.1. del Disciplinare di gara, è determinato dal totale dei fatturati dei 3 anni da considerare (2020-2022) diviso 3. Il fatturato minimo annuo medio così ottenuto dovrà essere superiore agli importi indicati nel disciplinare.

Domanda n. 2 - Visto l'art.7.2.2 del Disciplinare di gara:" Fatturato specifico minimo annuo medio "

Il concorrente deve aver realizzato un fatturato specifico minimo annuo medio, riferito al triennio 2020-2022, nel settore di attività oggetto dell'appalto, così determinato:

a) per il lotto n. 1 - Piemonte e Valle d'Aosta – CIG 9878789A91 - € 2.980.621,91 al netto di Iva;

b) per il lotto n. 2 – Liguria - CIG 9878791C37 - € 1.183.304,06 al netto di Iva.

In caso di partecipazione a più lotti, il requisito si intenderà soddisfatto per un valore almeno pari ad un quarto (1/4) della somma del valore dei lotti per cui si partecipa.

esempio - una impresa denominata "Impresa Alfa" possiede un fatturato specifico nell'ultimo triennio come di seguito specificato

Anno 2020: 1.000.000,00 €

Anno 2021: 2.500.000,00 €

Anno 2022: 3.000.000,00 €

A) fatturato minimo pari ad € 1 00.000,00 (Anno 2020)

B) fatturato medio: € 2.166.666,66 (1.000.000,00 + 2.500.000,00 + 2.500.000,00) / 3
anni

Si richiede, al fine di verificare il requisito enunciato nel sopra indicato articolo quale dei valori debbano essere considerati: A) fatturato minimo ovvero B) fatturato medio

Risposta n. 2: Si precisa che il "fatturato specifico minimo annuo medio" riferito al triennio 2020-2022, di cui al par. 7.2.2. del Disciplinare di gara, è determinato dal totale dei fatturati dei 3 anni da considerare (2020-2022) diviso 3.

Il fatturato minimo annuo medio così ottenuto dovrà essere superiore agli importi indicati nel disciplinare.

Domanda n. 3 - 7.3.1. Esecuzione negli ultimi tre anni di servizi analoghi

Il concorrente deve avere eseguito, nel triennio 2020-2022, servizi analoghi a quello di gestione di mense aziendali. L'importo complessivo dei servizi analoghi deve essere almeno pari a:

c) per il lotto n. 1 - Piemonte e Valle d'Aosta – CIG 9878789A91 - € 2.980.621,91 al netto di Iva;

d) per il lotto n. 2 – Liguria - CIG 9878791C37 - € 1.183.304,06 al netto di Iva.

L'impresa concorrente è tenuta a dichiarare i rispettivi importi, data, oggetto, durata e destinatari dei relativi contratti (si veda il par. 14.13).

Si richiede se nei servizi analoghi a quello delle mense aziendali possano essere ricompresi tutti i servizi rientranti nel medesimo settore imprenditoriale o professionale cui attiene l'appalto e quindi compresi i servizi di gestione di mense scolastica, sanitarie o ospedaliere ;

Risposta n. 3: Si precisa che per "esecuzione di servizi analoghi" a quello di gestione di mense aziendali, di cui al par. 7.3.1. del Disciplinare di gara, si intendono tutti quei servizi relativi alla ristorazione collettiva in senso ampio sia per quanto attiene il servizio effettuato presso Amministrazioni Pubbliche che verso strutture private.

Domanda n. 4 - Buongiorno, la presente per richiedere chiarimento in relazione al criterio di valutazione dell'offerta tecnica "aspetti tecnico Organizzativi" A1 che qui si riporta "Dichiarazione di impegno del rappresentante legale ad offrire menù stagionali variabili, suddivisi in base alla settimana lavorativa, con descrizione delle ricette in essi previste, anche mediante allegazione di apposite schede descrittive ed informative sugli alimenti e sull'alimentazione, sulla qualità e sostenibilità ambientale del Servizio, con riferimento particolare anche alle caratteristiche e alla provenienza territoriale delle derrate alimentari utilizzate nei menù. ", al punto 8 e successivi del capitolato fino al punto 8.4 viene riportato dettagliatamente come predisporre i menù con indicazione anche di tipi di menù modalità di elaborazione si richiede quindi di chiarire se le pietanze per la stesura dei menù debbano essere quelle menzionate nell'allegato 2 al capitolato "specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti" con le strutture nello stesso definite

Cordiali saluti

Risposta n. 4 - In relazione a quanto suddetto si conferma quanto indicato al punto 18.1 del capitolato tecnico "Aspetti tecnico Organizzativi" che qui si riporta "Dichiarazione di impegno del rappresentante legale ad offrire menù stagionali variabili, suddivisi in base alla settimana lavorativa, con descrizione delle ricette in essi previste, anche mediante allegazione di apposite schede descrittive ed informative sugli alimenti e sull'alimentazione, sulla qualità e sostenibilità ambientale del Servizio, con riferimento particolare anche alle caratteristiche e alla provenienza territoriale delle derrate alimentari utilizzate nei menù".

I menù e le combinazioni stagionali, presenti nell'allegato 2 del capitolato tecnico, rappresentano indicazioni di menù tipo.

L'O.E. potrà predisporre menù differenti rispetto a quelli indicati nell'allegato 2 del capitolato tecnico, anche ai fini dell'assunzione del punteggio tecnico di cui al par. 18.1 – criterio A -, purché nel rispetto assoluto dei criteri di cui ai citati paragrafi 8.1, 8.1.1, 8.1.2, 8.2, nonché ai paragrafi 8.2.1 (grammature degli ingredienti) e 8.3 (specifiche tecniche di base degli alimenti e delle bevande).

Domanda n. 5 - Buongiorno, la presente richiedere dai documenti di gara si evince che la casa di reclusione risulta chiusa per lavori, per cui si chiede se comunque è necessario il sopralluogo previsto come obbligatorio e inoltre se è presente personale addetto al servizio, anche in considerazione della futura apertura.

Cordiali saluti

Risposta n. 5 - In relazione a quanto suddetto si comunica che l'unica mensa al momento non funzionante è quella della Casa di Reclusione di Alba e non è presente personale addetto al servizio. Non si prevede la riapertura della mensa perché l'istituto penitenziario, nel suo complesso, è oggetto di intervento di manutenzione straordinaria. Il sopralluogo limitatamente alla Casa di Reclusione di Alba pertanto **NON** è obbligatorio.

Domanda n. 6 - Buongiorno, la presente per richiedere un chiarimento in merito ai fatturati . Precisamente, considerando che gli ultimi anni sono stati caratterizzati dalla pandemia del Covid i relativi servizi di ristorazione e i fatturati sono decisamente diminuiti e pertanto si richiede, se possibile di utilizzare i migliori tre anni degli ultimi cinque.

Risposta n. 6 - In relazione a quanto richiesto, si conferma quanto indicato al punto 7. 2 – requisiti di capacità economica e finanziaria del disciplinare di gara: Il concorrente deve aver realizzato un fatturato annuo medio, riferito al triennio 2020 -2022.

Torino, lì 17.07.2023

IL PROVVEDITORE REGIONALE
Rita Monica Russo