

Oggetto: GARA A PROCEDURA APERTA AI SENSI DEL D.LGS. 36/2023, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA EROGARSI MEDIANTE MENSE AZIENDALI, PRESSO LE SEDI SOGEI S.P.A. DI VIA M. CARUCCI NN. 85 E 99 (ROMA) – ID 2727

I chiarimenti della gara sono visibili sui siti: www.consip.it; www.acquistinretepa.it;

Si comunica che la Consip S.p.A. con il presente documento ha provveduto a fornire chiarimenti alle sole richieste di informazioni complementari/supplementari sulla documentazione di gara, ai sensi dell'art. 88, comma 3, D.Lgs. n. 36/2023. Ne consegue che non è stato riprodotto – e pertanto non sarà oggetto di riscontro - tutto ciò che non rientra nell'ambito di applicazione della predetta previsione normativa.

CHIARIMENTI

1) Domanda

Con riferimento al punto 5.4 dei criteri di valutazione si chiede se è corretto intendere che un cuoco che lavora in un centro di cottura che produce un numero di pasti, per diverse tipologie di utenza, superiore a quello previsto, possiede il requisito per una mensa (A, B o C).

Risposta

Si conferma la possibilità di avvalersi di un cuoco che lavora in un centro cottura. Si chiarisce inoltre che, per il calcolo del numero dei pasti giornalieri, oggetto di valutazione del richiamato criterio 5.4 sono: a) da considerare i pasti prodotti per i servizi di ristorazione collettiva nel suo complesso; b) da intendersi il *“numero di pasti serviti da ciascuno dei 3 cuochi che verranno proposti per l'esecuzione del servizio”*.

2) Domanda

Con riferimento al criterio di valutazione dell'offerta tecnica N.1 inerente alle Caratteristiche migliorative delle derrate siamo a chiedere conferma che, essendo il criterio di natura tabellare, come precisato nel Disciplinare, i relativi punteggi *“saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto”* e che, pertanto, non essendo contemplati punteggi intermedi, la risposta con *“l'offerta”* corrisponda ad offrire il 100% della relativa categoria merceologica recante la caratteristica migliorativa richiesta.

Risposta

Si conferma. Trattasi di un criterio di natura tabellare (ON/OFF) e pertanto non sono previsti punteggi intermedi.

3) Domanda

Con riferimento al criterio di valutazione dell'offerta tecnica N.3 inerenti alla Offerta prodotti regionali siamo a chiedere cosa debba intendersi con la dicitura *“è possibile indicare più di una delle sopraindicate alternative”* atteso che per ciascuno dei sub criteri 3.1 e 3.2 è prevista la possibilità di offrire o meno un solo prodotto senza nessuna alternativa.

Risposta

Con riferimento al criterio tabellare 3 della Tabella dei criteri discrezionali (D) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica (par. 18.1 del Disciplinare di gara), si chiarisce che per *“alternative”* s'intendono i due sub-criteri 3.1 e 3.2. Pertanto il concorrente potrà offrire:

- il solo prodotto di cui al sub-criterio 3.1 con l'attribuzione del relativo punteggio 1,5;
- il solo prodotto di cui al sub-criterio 3.2 con l'attribuzione del relativo punteggio 1,5;
- entrambi i prodotti di cui ai sub-criteri 3.1 e 3.2 con l'attribuzione di 3 punti complessivi.

4) Domanda

All'art. 17 "Offerta Economica", pag. 36 del Disciplinare, si legge: "il concorrente allega all'Offerta Tecnica un progetto di assorbimento atto ad illustrare le modalità di applicazione della clausola sociale". Si chiede di confermare che tale indicazione sia frutto di un refuso, e che il progetto di assorbimento vada invece allegato nella sezione "Offerta Economica".

Risposta

Si conferma che trattasi di un refuso. Il progetto di assorbimento, come indicato nella Tabella di cui al par. 17 "Offerta Economica" del Disciplinare di gara, deve essere allegato nella "**Busta economica**".

5) Domanda

In riferimento all'articolo 6.2 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE del disciplinare di gara, si chiede se la gestione dei servizi di ristorazione per degenti di presidi ospedalieri (pubblici o privati) e i servizi di refezione scolastica per alunni e personale ATA sono valevoli ai fini della comprova del requisito di cui al punto 6.2.

Risposta

Con riferimento al requisito di capacità tecnica e professionale di cui al par. 6.2 del Disciplinare di gara, si chiarisce che:

- la "*gestione dei servizi di ristorazione per degenti di presidi ospedalieri (pubblici o privati)*" non rientra nel requisito richiesto; nella gestione di "*mense aziendali [...] in ambito ospedaliero*", indicata nel requisito in esame, si intendono ricompresi esclusivamente i pasti prodotti per i dipendenti dell'ospedale (dottori, infermieri, ecc.);
- quanto ai "*servizi di refezione scolastica per alunni e personale ATA*" ai fini del possesso del requisito in esame e della successiva comprova, possono essere considerati i pasti prodotti per alunni, insegnanti e personale scolastico.

6) Domanda

Facendo riferimento al requisito di capacità tecnica e professionale indicato all'Art. 6.2 del Disciplinare di Gara si chiede conferma che per "*mense aziendali di enti pubblici e/o soggetti privati (es. in ambito ospedaliero, scolastico, militare, uffici pubblici o privati)*" si intendano i servizi di ristorazione collettiva, che possono riguardare pertanto, oltre alla ristorazione aziendale, anche la ristorazione scolastica e la ristorazione socio-sanitaria.

Risposta

Si veda la risposta alla domanda n.5.

7) Domanda

a) Con riferimento al requisito di capacità tecnica e professionale di cui all'art. 6.2, lett. a) del Disciplinare di Gara, si chiede conferma che, in caso di servizio di ristorazione svolto in una mensa in ambito ospedaliero, possano essere presi in considerazione ai fini del possesso del requisito sia i pasti prodotti e consumati dai dipendenti (dottori, infermieri, ecc.) che i pasti prodotti e consumati dai degenti/pazienti.

b) Con riferimento alla comprova del requisito di capacità tecnica e professionale di cui all'art. 6.2, lett. a) del Disciplinare di Gara, si chiede conferma che, in caso di possesso di una attestazione rilasciata da un Ente con riferimento ad un

contratto di ristorazione collettiva attivo 365 giorni/anno (es. mensa in ambito ospedaliero), sia sufficiente che tale attestazione riporti il numero complessivo dei pasti prodotti nell'anno e non sia quindi necessaria la specifica indicazione del numero medio di pasti/giorno.

Risposta

Per la domanda sub a) si veda la risposta alla domanda n.5.

Per la domanda sub b) si conferma che è sufficiente che la predetta attestazione riporti il numero complessivo dei pasti prodotti nell'anno a condizione che sia riportato anche il numero di giornate annue di erogazione del servizio.

8) Domanda

Si chiede conferma che le giornate di servizio, come indicato all'Art. 2.1.3 del Capitolato, siano n. 225. In tal senso si chiede ulteriore conferma che per le restanti giornate dell'anno il personale sia soggetto a sospensione.

Risposta

Come indicato al paragrafo 2.1.3 del Capitolato tecnico il servizio di ristorazione aziendale dovrà essere erogato "indicativamente" in n. 225 giornate annue. Per le restanti giornate resta in capo al Fornitore l'organizzazione del proprio personale.

9) Domanda

Si chiede conferma che la formula corretta relativa alla voce G "Importo aggiudicato" presente nell'allegato "Schema di conto economico di commessa" sia: " $G=D*n^{\circ}$ pasti anno" e che, pertanto, la formula ivi riportata " $G=F*n^{\circ}$ pasti anno" sia da considerarsi un mero refuso.

Risposta

Si conferma che la descrizione della formula " $G=F*n^{\circ}$ pasti anno" indicata nell'Allegato "Schema di conto economico di commessa" alla voce "IMPORTO AGGIUDICATO SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER 1 ANNO (€)", presenta un refuso. La corretta descrizione della formula è: " $G=D$ (costo pasto offerto) *n° pasti anno", come correttamente riportato nella casella "C23" del file excel parimenti allegato alla documentazione di gara.

10) Domanda

Con riferimento all'elenco del personale impiegato nel servizio di cui all'Allegato "App.2 Elenco personale", si chiede:

- se tutto il personale indicato nell'elenco sia assunto dalla società uscente, ovvero se siano presenti i lavoratori interinali;
- se siano presenti unità lavorative in aspettativa così come rilevabile dai LUL.

Risposta

Si conferma che il personale presente nell'elenco "Appendice 2 Elenco del personale" è regolarmente assunto dalla società uscente e non vi sono lavoratori interinali né unità lavorative in aspettativa.

11) Domanda

Con riferimento al criterio di valutazione N.1 inerente alle Caratteristiche migliorative delle derrate si chiede di chiarire, laddove non sia corretta l'interpretazione per cui il medesimo criterio sia di natura tabellare e sia dunque possibile proporre un'offerta graduata, quale sarà il meccanismo di attribuzione parziale del punteggio.

Risposta

Si rimanda alla risposta n. 2

12) Domanda

Con riferimento al criterio di valutazione N.5 si chiede se, tenuto conto dei passaggi diretti cui è sottoposto il personale attualmente in forza, i Cuochi di cui verranno valutate le “caratteristiche distintive” saranno impiegati per sostituire le figure equivalenti in caso di assenza, ovvero se sono da considerarsi in staff all’azienda.

Risposta

I cuochi che saranno effettivamente impiegati nel servizio dovranno possedere le caratteristiche distintive dichiarate in offerta tecnica (cfr. criterio n. 5 della Tabella al paragrafo 18.1 del Disciplinare di gara)

Divisione Sourcing Sanità, Beni e Servizi

La Responsabile

(Dott.ssa Roberta D’Agostino)