



## Guardia di Finanza

### REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO FRIULI VENEZIA GIULIA

Ufficio Amministrazione – Sezione Acquisti

Via delle Fiamme Gialle, 6 – 34123 Trieste – Tel. 040/3152276 – 2314 - Fax 040/3152215

C.F. "80016990329" - PEC: "TS0520000P@PEC.GDF.IT" TS0520014@GDF.IT

**Procedura aperta per l'affidamento del servizio di vettovagliamento, comprese le operazioni di pulizia e riassetto dei locali mensa, delle attrezzature e stoviglie di cucina, presso le caserme "Campo Marzio" ed "Oltramonti" della Guardia di Finanza di Trieste.**

**Codice identificativo gara**

6027946267

#### CHIARIMENTI AI SENSI DEL PARAGRAFO 6 PUNTO 6.3. DEL DISCIPLINARE DI GARA

##### Quesito n. 1

Il Capitolato d'Oneri, al punto 8, stabilisce per l'appaltatore la necessità di disporre di un centro di cottura esterno segnalato nell'offerta, ubicato entro i 50 km, allo scopo di assicurare la distribuzione dei pasti qualora non siano utilizzabili le strutture delle mense oggetto della gara.

Tale previsione, che appare come requisito di partecipazione, sembra in contraddizione con quanto stabilito a riguardo dall'Autorità di Anticorruzione con delibera 22 del 8 maggio 2013 che, di contro, stabilisce *"il requisito della disponibilità di un centro di cottura per tutta la durata dell'appalto, .... deve sempre essere previsto solo nella forma di "impegno" per l'aggiudicatario, affinché risulti in linea con i principi di libera concorrenza, di libertà di stabilimento, di libera prestazione dei servizi e di parità di trattamento"...*

Si chiede pertanto la posizione di codesta Stazione Appaltante in merito.

##### Risposta

Si chiarisce che la segnalazione nell'offerta, circa la disponibilità di un punto di cottura esterno per far fronte alle emergenze, può essere effettuata anche come *"impegno a provvedervi qualora si risultasse aggiudicatario"*.

##### Quesito n. 2

Si chiede la quantificazione delle imposte e tasse governative comunali 2014 a carico della ditta aggiudicataria.

##### Risposta

Si comunica che per l'anno 2014 l'ammontare delle tasse in argomento per entrambe le strutture è stato pari a € 2.527,88.





<p>d) Un punto aggiuntivo rispetto a quanto enunciato alla lettera a), b), c), per una scelta aggiuntiva (per ciascuna tipologia di piatto, ossia primo, secondo etc.);</p>	<p><b><u>in questo caso si propone di aumentare la scelta su tutto il menu</u></b></p> <p><b><u>esempio</u></b></p> <p><u>primo</u> quattro scelte di cui una dietetica <i>al posto di tre</i></p> <p><u>secondo</u> quattro scelte di cui un piatto freddo <i>al posto di tre</i></p> <p><u>contorno</u> tre scelte <i>al posto di due</i></p> <p><u>frutta</u> tre scelte <i>al posto di due</i></p> <p><u>pane e bevanda</u> acqua 0,5 Lt.</p>
<p>e) Un punto aggiuntivo rispetto a quanto enunciato alla lettera a), b), c), d), e), per due scelte aggiuntive (per ciascuna tipologia di piatto, ossia primo, secondo etc.);</p>	<p><b>vedere esempio</b> sopra riportato</p>
<p>f) Un punto aggiuntivo rispetto a quanto enunciato alla lettera a), b), c), d), e), alla ditta che presenterà alcuni menu speciali composti da un numero di portate superiori a quelle minime previste da capitolato;</p>	<p><b>esempio</b></p> <p>menu speciali in cui è prevista la possibilità di fruire in aggiunta alle normali portate da capitolato (primo, secondo, contorno, frutta) anche di antipasto, formaggio, un ulteriore primo o secondo ecc.)</p>
<p>g) Un punto aggiuntivo rispetto a quanto enunciato alle lettere a), b), c), d), e), f), verrà assegnato alla ditta che proporrà l'utilizzo di prodotti biologici per la preparazione delle portate;</p>	
<p>h) Un punto aggiuntivo rispetto a quanto enunciato alle lettere a), b), c), d), e), f), g), verrà assegnato alla ditta che proporrà più di un menu per ciascuna ricorrenza;</p>	<p>per ricorrenze si intendono le festività indicate al punto 4.3. delle condizioni tecniche</p>
<p>i) Un punto aggiuntivo rispetto a quanto enunciato alle lettere a), b), c), d), e), f), g), h), verrà assegnato alla ditta che presenterà un piano alimentare che si ripete con cadenza <del>non</del> superiore ad un bimestre;</p>	<p>Il menu o piano alimentare da capitolato è da redigersi con cadenza quindicinale, i due punti premiano i concorrenti che propongono una maggiore diversificazione del medesimo.</p>
<p>j) Un punto aggiuntivo rispetto a quanto enunciato alle lettere a), b), c), d), e), f), g), h) e i) verrà assegnato alla ditta che presenterà un piano alimentare che si ripete con cadenza <del>non</del> superiore ad un quadrimestre.</p>	





## Risposta

La valutazione dell' idoneità della documentazione dimostrativa attestante il possesso o la possibilità di disporre dell'organizzazione o delle attrezzature necessarie per confermare il requisito, è rimessa alla Commissione di Gara. La stessa Commissione, nel caso, può anche richiedere chiarimenti o integrazioni al concorrente.

IL CAPO GESTIONE AMMINISTRATIVA  
(Ten. Col. Giuseppe Longo)

