



Guardia di Finanza CENTRO DI AVIAZIONE

Via Pratica di Mare, 45 – 00071 Pomezia (RM) – tel. 0691913701/18
pec: rm0930000p@pec.gdf.it - Codice Fiscale 97061500589

OGGETTO: Procedura ristretta, sopra soglia comunitaria, relativa all'affidamento del servizio di preparazione e distribuzione vitto con derrate direttamente approvvigionate dall'impresa aggiudicataria, nonché pulizia e riassetto cucina, refettorio ed ogni altro locale di pertinenza del servizio presso la Guardia di Finanza di Pratica di Mare – Pomezia (Rm), per un periodo di 28 (ventotto) mesi, mediante la creazione di un Appalto Specifico, con l'utilizzo del Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione (S.D.A.P.A.) presente in Consip – ID 2673, ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs n. 36/2023 e s.m.i... **CIG: BB5F2E4F77.**

RISPOSTE A QUESITI

QUESITO 1:

Con riferimento a quanto indicato all'art. 9 del Capitolato d'Oneri (pagina 36), lettera b) secondo punto (ii) viene indicato che la relazione tecnica "non dovrà eccedere le 15 pagine". Diversamente, nello stesso documento, a pagina 42 e 43, per il criterio n. 2, n. 3 e n. 4 è riportato, per ciascuno di questi criteri, l'indicazione di un numero di pagine pari a 15. Siamo a richiedere se il progetto tecnico dovrà essere redatto in un numero massimo di 15 pagine, oppure se può essere redatto in un numero massimo di 45 pagine prevedendo 15 pagine per ciascun criterio 2 -3 - 4.

RISPOSTA:

In relazione a quanto richiesto, si sottolinea che la relazione tecnica deve essere redatta con le specifiche di cui all'art. 9 del Capitolato d'Oneri (pagina 36), lettera b) secondo punto (ii).

Si precisa che quanto richiesto nei criteri evidenziati da Codesto operatore economico (criterio n. 2, n. 3 e n. 4) deve intendersi ricompreso "all'interno" della relazione tecnica di cui al sopra citato art. 9.

Si conferma dunque che il totale delle pagine della relazione tecnica (15 pagine) sono comprensivi degli elementi descrittivi dei sub 2, 3 e 4.

QUESITO 2:

Con riferimento al Criterio n. 2 – Organizzazione e livello del servizio, si rappresenta quanto segue.

La documentazione di gara prevede che l'operatore economico, nell'ambito della relazione tecnica di lunghezza massima pari a 15 pagine, debba descrivere il proprio modello organizzativo e il livello qualitativo dell'offerta, includendo eventuali proposte migliorative concernenti la formazione dei menù e l'arricchimento qualitativo del Programma Alimentare. Al contempo, il Capitolato Tecnico stabilisce che i menù debbano essere predisposti nel rispetto di specifici requisiti nutrizionali e merceologici, tra cui, a titolo esemplificativo e non esaustivo: conformità ai principi della UNI/PdR 25:2016, adesione al modello della dieta mediterranea, presenza di opzioni vegetariane, stagionalità delle preparazioni, utilizzo di prodotti biologici e di prodotti a denominazione o certificazione di qualità (DOP, SQNZ, SQNPI), nonché corretta indicazione delle specie ittiche.

Il medesimo Capitolato Tecnico dispone inoltre che il menù quindicinale definitivo debba essere successivamente elaborato con il coinvolgimento dell'Amministrazione, dell'Ufficiale Medico competente e con l'approvazione del Comandante dell'Ente.

Alla luce di quanto sopra, si chiede alla Stazione Appaltante di voler chiarire se, in sede di offerta tecnica:

a) sia richiesto agli operatori economici di presentare una proposta esemplificativa di menù (ad esempio di tipo quindicinale e articolato su base stagionale), finalizzata a dimostrare la capacità di rispettare i requisiti nutrizionali, qualitativi, stagionali e merceologici previsti dal Capitolato Tecnico, ed eventualmente di precisare se tale elaborato debba essere ricompreso nell'ambito della trattazione relativa al Criterio n. 2;

ovvero

b) sia sufficiente fornire una descrizione metodologica dei criteri e delle procedure che l'operatore economico intende adottare per la predisposizione dei menù, illustrando le modalità con cui verranno garantiti, tra l'altro, il rispetto dei principi della dieta mediterranea, la stagionalità delle preparazioni, l'inserimento di piatti vegetariani e l'impiego di prodotti biologici e certificati (DOP, SQNZ, SQNPI), nonché la corretta selezione delle specie ittiche. Alla luce di quanto sopra esposto, si richiede cortesemente di voler precisare con riferimento al Criterio n. 2, se l'offerta tecnica debba includere anche una proposta esemplificativa di menù, ovvero se sia sufficiente la descrizione del metodo di elaborazione dei menù.

RISPOSTA:

In esito a quanto richiesto, si rappresenta che in merito al Criterio n. 2, l'offerente deve specificare all'interno della Relazione Tecnica (massimo 15 pagine), come intende organizzare il proprio servizio per espletare le attività disciplinate nel CT.

L'operatore deve fornire la propria proposta dei menù, avendo cura di:

- inserire eventuali proposte migliorative rispetto alle caratteristiche minime richieste;
- descrivere dettagliatamente le modalità con cui intende garantire la qualità dei prodotti offerti e l'arricchimento del Programma Alimentare.

QUESITO 3:

Con riferimento al Criterio n. 7 si rappresenta quanto segue.

Il predetto criterio richiede all'offerente di indicare le specie alimentari e le relative quantità di prodotti biologici, provenienti da filiera corta o a Km 0, che dovranno coprire l'intero fabbisogno della relativa categoria merceologica, in coerenza con i menù stagionali e con il numero complessivo dei pasti previsti dal servizio.

Dalla documentazione di gara, tuttavia, non risulta la presenza di un menù base già definito, essendo invece disponibili unicamente:

- Il ricettario con le grammature medie degli ingredienti dei principali piatti, riportate nell'Annesso 1;
- Le specifiche tecniche dei requisiti degli alimenti indicati nell'Annesso 2;
- indicazioni generali sui menù stagionali e sulla dieta mediterranea (Allegato A all'annesso 2)

In assenza di un menù di riferimento, appare oggettivamente complesso determinare il fabbisogno effettivo delle diverse specie alimentari e, conseguentemente, quantificare in modo attendibile le quantità di prodotti biologici, da filiera corta o a Km 0 che l'operatore intende garantire.

Pertanto, si chiede cortesemente alla Stazione Appaltante di chiarire quale base di calcolo debba essere utilizzata dagli operatori economici per la stima delle quantità di prodotti biologici, a Km 0 o da filiera corta da indicare nell'offerta tecnica, considerato che tali quantità risultano necessariamente correlate alla composizione e alla frequenza dei piatti previsti nei menù stagionali.

Il chiarimento richiesto appare necessario al fine di consentire agli operatori economici di formulare stime coerenti, comparabili e non meramente ipotetiche, evitando il rischio di elaborazioni arbitrarie non supportate da parametri di riferimento uniformi.

Sintesi dei quesiti

Alla luce di quanto sopra esposto, si richiede cortesemente di voler precisare con riferimento al Criterio n. 7, quali parametri debbano essere utilizzati per il calcolo del fabbisogno di prodotti biologici, da filiera corta o a Km 0, in assenza di un menù stagionale già definito negli atti di gara.

RISPOSTA:

In relazione a quanto esposto, si chiarisce che la base del menu stagionale su cui calcolare il fabbisogno dei prodotti biologici, a km 0 o da filiera corta, deve essere ricavata dalla proposta tecnica formulata dall'Operatore stesso nell'ambito del Criterio n. 2.

Le quantità indicate dovranno quindi essere coerenti con il modello di menù e con le frequenze proposte in sede di offerta.

QUESITO 4:

La Relazione Tecnica, secondo l'art. 9 del Capitolato d'Oneri, deve contenere la descrizione dei sub-criteri discrezionali 2, 3 e 4 della "Tabella dei criteri di Valutazione dell'Offerta Tecnica".

Tuttavia, all'art. 12.2 pagina 47 sub punto A.5.1 Sistema gestione emergenze, nella colonna "Tipo di comprova (O)" viene specificato "La Relazione tecnica dovrà contenere tutte le informazioni richieste" (come specificato ai criteri discrezionali 2-3-4).

Si chiede di chiarire se per l'attribuzione del punteggio(tabellare) del criterio 5 relativo al Sistema di Gestione delle emergenze sia sufficiente la dichiarazione di disponibilità di un ulteriore centro cottura di emergenza, oppure questo criterio deve essere indicato nella relazione tecnica (nelle 15 pagine del progetto per intenderci) relativa ai criteri (discrezionali) dei sub punti 2-3-4.

RISPOSTA:

In riferimento al quesito posto, si forniscono le seguenti specifiche operative per garantire la corretta presentazione dell'offerta:

1. Natura del Criterio: Il Criterio 5 (Sistema di Gestione delle emergenze) è di tipo tabellare. Pertanto, l'attribuzione del punteggio non dipende da una valutazione qualitativa all'interno del progetto, bensì dalla sussistenza oggettiva del requisito dichiarato.
2. Modalità di Comprova: Contrariamente a quanto indicato per i criteri discrezionali (2, 3 e 4), l'assolvimento del Criterio 5 deve avvenire tramite una Dichiarazione Sostitutiva di Atto di Notorietà (ai sensi del D.P.R. 445/2000).
3. Contenuti della Dichiarazione: Per ottenere il punteggio previsto, la dichiarazione dovrà dettagliare esplicitamente:
 - titolo giuridico di disponibilità (es. proprietà, locazione, comodato, ecc.);
 - dati catastali e ubicazione del centro cottura di emergenza;
 - descrizione tecnica: superficie dei locali (mq) ed elenco delle attrezzature presenti;
 - potenzialità operativa: capacità massima di produzione pasti/die.

Si ribadisce che la veridicità di quanto dichiarato sarà oggetto di verifica d'ufficio in fase di aggiudicazione.

QUESITO 5:

All'interno dell'art. 9 OFFERTA TECNICA del Capitolato d'oneri, pagina 36, sono elencati i documenti che l'operatore economico deve presentare nella sezione dedicata all'offerta tecnica, di seguito riepilogati:

- a) Offerta tecnica generata dal sistema
- b) Relazione tecnica
- c) Documentazione per i criteri premiali CAM punto 6
- d) Elenco produttori premiali CAM punto 7
- e) Eventuale documentazione coperta da riservatezza
- f) Documentazione a comprova possesso del punteggio tabellare
- g) Piano di riassorbimento del personale

Si fa presente che, sulla la Piattaforma MEPA, è presente solo la possibilità di caricare l'offerta tecnica generata dal sistema e l'allegato 7.

Non c'è la possibilità di caricamento degli altri documenti indicati ai suddetti punti (b, c, d, e, f, g).

Vi chiediamo cortesemente di indicare dove devono essere caricati tali documenti ai fini della partecipazione alla gara.

RISPOSTA:

La documentazione richiesta in argomento deve essere presentata nella sezione dedicata all'offerta tecnica presentando i documenti richiesti in maniera analitica.

Qualora la piattaforma, per problematiche tecniche, consenta di caricare solo l' "Allegato 7" (oltre all' "Offerta tecnica generata dal sistema"), l'operatore economico dovrà unire l' "Allegato 7" e tutti gli altri documenti richiesti in un unico file "PDF".

Tale documento complessivo dovrà essere firmato digitalmente e caricato a sistema nella sezione Offerta Tecnica.

Si ribadisce che, nel produrre l'ulteriore documentazione di cui ai punti b, c, d, e, f, g citati nella faq dell'operatore economico, si debba tassativamente rispettare quanto disciplinato al paragrafo 9 del Capitolato d'Oneri AS.

QUESITO 6:

Con la presente siamo a chiedere di confermare che nel prezzo fisso di 6,50€ non sia compreso il servizio di colazione.

RISPOSTA:

In merito al quesito proposto, si conferma che il servizio di colazione è escluso e non rientra nell'ambito delle prestazioni richieste nel prezzo indicato.

QUESITO 7:

In riferimento al sub-criterio 7.1 si chiede conferma che per i prodotti a filiera corta km 0 si possa fare riferimento a quanto stabilito nei Criteri Ambientali Minimi del Decreto 10 marzo 2020 dove viene riportato quanto segue:

“Per «chilometro zero» (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km”.

RISPOSTA:

Si conferma che, secondo i Criteri Ambientali Minimi (CAM) per la ristorazione collettiva D.M. 10 marzo 2020, al seguente percorso:

- *sub D.* Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme,
 - *lett. c.* Criteri premianti,
 - *punto 2.* Chilometro zero e filiera corta”,

la definizione di prodotti a "chilometro zero" o filiera corta prevede, tra i criteri premianti, una distanza massima di 200 km tra il sito di produzione/allevamento e il centro di cottura (corrispondente al criterio ambientale premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica sub C), lett. b), punto 1 dello stesso D.M.

Ai fini della valutazione dell'offerta tecnica per il sub-criterio 7.1, questa Stazione Appaltante recepisce dunque le definizioni contenute nel D.M. 10 marzo 2020 (Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva) e, nello specifico, per l'attribuzione del punteggio premiale, si rimanda ai seguenti parametri:

- prodotti a chilometro zero: si intendono i prodotti la cui distanza tra il luogo di produzione (o sito di allevamento) e il centro di cottura (sia esso interno o esterno) non superi i 200 chilometri;
- prodotti a filiera corta: si intendono i prodotti provenienti da una catena di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici (idealmente con un solo intermediario tra produttore e consumatore/stazione appaltante).

QUESITO 8:

Il punto 5 della griglia di valutazione prevede l'attribuzione di 4 punti tabellari (ri. all'art. 4.2.5 del CT) per il possesso di un centro cottura esterno.

Qualora la ditta non soddisfi tale requisito, è prevista solo la mancata attribuzione del punteggio o anche l'eventuale decadenza dell'aggiudicazione?

Si chiede altresì se in sostituzione al centro di cottura esterno, la ditta può avvalersi di una convenzione con società di ristorazione collettiva o con ristorante nell'immediata vicinanza solo per la preparazione dei pasti. Resta inteso che in tale circostanza i pasti sarebbero veicolati con mezzi idonei dalla ditta aggiudicataria.

RISPOSTA:

Con riferimento ai quesiti posti circa l'interpretazione dell'Art. 4.2.5 del Capitolato Tecnico (CT) e del relativo criterio premiale previsto in griglia di valutazione, si rappresenta quanto segue:

1. Distinzione tra Requisito di esecuzione e Criterio premiale

È fondamentale distinguere la natura giuridica delle due previsioni:

- Il primo centro di cottura (Art. 4.2.5 CT): Rappresenta una condizione essenziale per l'esecuzione dell'appalto. La sua mancanza o la perdita della disponibilità comporta la decadenza dall'aggiudicazione, in quanto elemento strutturale minimo garantito per l'espletamento del servizio.
- Il secondo centro di cottura (Punto 5 della Griglia): Si configura esclusivamente come un criterio premiale. L'eventuale assenza di tale struttura aggiuntiva non inficia la validità dell'offerta né determina la decadenza, ma comporta unicamente la mancata attribuzione dei 4 punti tabellari previsti per l'Offerta Tecnica.

2. Validità della "Disponibilità a qualsiasi titolo"

In merito alla soluzione prospettata (convenzione con terzi), si ritiene che la stessa sia legittima e valida sulla base dei seguenti principi:

- Titolarità vs. Disponibilità: La norma di gara richiede la "disponibilità" del centro, non necessariamente la proprietà. Tale disponibilità può essere assicurata "a qualsiasi titolo" (proprietà, affitto d'azienda, comodato o apposita convenzione di servizi), purché sia giuridicamente vincolante per tutta la durata dell'appalto.
- Avvalimento e Convenzioni: La ditta può avvalersi di una struttura esterna (società di ristorazione o centro cottura specializzato) mediante un contratto di servizio o avvalimento tecnico. In tale circostanza, resta inteso che la ditta aggiudicataria mantiene la responsabilità della gestione del trasporto (veicolazione) con mezzi idonei e conformi alle normative igienico-sanitarie vigenti.

3. Requisiti della Struttura Esterna in Convenzione

Affinché la soluzione della convenzione con un ristorante o una società terza sia efficace è necessario che:

- La struttura convenzionata possieda tutte le autorizzazioni sanitarie (SCIA) specifiche per la preparazione di pasti per la ristorazione collettiva (non solo somministrazione al pubblico).
- Il contratto di convenzione garantisca la capacità produttiva necessaria a soddisfare il fabbisogno richiesto dal CT, assicurando la continuità del servizio anche in caso di emergenza.
- L'Operatore economico allegghi una copia della convenzione o una dichiarazione di impegno del terzo, per dimostrare che la "disponibilità" non è meramente ipotetica ma concreta e attuale.

QUESITO 9:

In riferimento al criterio 7.1.1 (pag. 44 dell'All 5 Capitolato D'Oneri) è riportata la dicitura "Sostegno all'economia locale – Filiera corta o Km 0" con "o" congiunzione. La stessa dicitura è riportata anche all'All 10 Criteri Offerta Tecnica.

Siamo a chiedere conferma che, invece, trattasi di refuso laddove viene indicata la dicitura "Filiera corta e Km 0" con "e" congiunzione (pag. 36 e a pag. 48 dell'All 5 Capitolato D'Oneri).

RISPOSTA:

Con riferimento al quesito posto in merito alla discordanza terminologica rilevata tra la congiunzione disgiuntiva "o" e quella copulativa "e" relativa alla dicitura "Sostegno all'economia locale – Filiera corta e/o Km 0", si comunica quanto segue:

La Stazione Appaltante conferma che la dicitura riportata a pag. 44 dell'All. 5 (Capitolato d'Oneri) e nell'All. 10 (Criteri Offerta Tecnica), recante la congiunzione "o", è da considerarsi mero refuso materiale.

Si precisa che la corretta formulazione del criterio, in conformità a quanto indicato alle pagine 36 e 48 del medesimo Capitolato, è "Filiera corta e Km 0" (congiunzione copulativa "e").

Tale interpretazione discende dalla stretta osservanza dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (D.M. 10 marzo 2020), i quali individuano nel possesso congiunto dei suddetti requisiti il parametro per l'attribuzione del punteggio premiante, al fine di garantire un effettivo sostegno all'economia locale e una reale riduzione degli impatti ambientali derivanti dal trasporto.

Pertanto, i concorrenti sono tenuti a presentare la propria offerta tecnica e la relativa documentazione a supporto conformemente alla dicitura corretta: "Filiera corta e Km 0".

Si riporta testualmente quanto disciplinato nel D.M. 10 marzo 2020 (Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva):

b. Criteri premianti.

La stazione appaltante, laddove utilizzi il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, introduce uno o più dei seguenti criteri premianti nella documentazione di gara, attribuendovi una significativa quota del punteggio tecnico complessivo:

1. Chilometro zero e filiera corta.

Definizioni: Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il

«produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).

QUESITO 10:

La scrivente società comunica di essere già in possesso di un centro cottura alternativo sito nel raggio di 50 Km, così come previsto dal disciplinare come requisito di aggiudicazione. Con la presente, si richiede se tale centro cottura possa essere indicato altresì come centro cottura alternativo sotto forma di requisito premiante, ai sensi del punto 5.1 dell'offerta tecnica.

RISPOSTA:

In riferimento al quesito formulato, si rappresenta che la soluzione prospettata dall'Operatore non può essere accolta in quanto il centro di cottura sito nel raggio di 50 km previsto dal disciplinare come requisito di esecuzione dell'appalto (dove la sua mancanza o la perdita della disponibilità comporta la decadenza dall'aggiudicazione) non può essere indicato anche come centro di cottura alternativo sotto forma di requisito premiante (dove l'eventuale assenza non inficia la validità dell'offerta né determina la decadenza, ma comporta unicamente la mancata attribuzione dei 4 punti tabellari previsti per l'Offerta Tecnica).

Per la relativa motivazione, si rimanda all'approfondimento sul secondo centro di cottura esterno, in riscontro al Quesito n.8.

F.to in originale
IL CAPO UFFICIO AMMINISTRAZIONE
(Magg. Gianmarco C. Di Lorenzo)