

Quesiti e risposte
SERVIZIO DI MENSA, GESTIONE BAR E RELATIVI SERVIZI ACCESSORI
Atto G.E. n. 12489 del 24.07.2020
gara ASP 2614910

- 1) Siamo cortesemente a richiedere la trasmissione delle planimetrie in formato DWG.
Vedi file allegati
- 2) Ai fini di consentire a tutti gli OE il corretto sviluppo e presentazione della relazione tecnica relativa al criterio 1 “Migliorie tecniche servizio mensa”, si richiede di fornire planimetrie e sezioni in formato dwg (e, se possibile, con indicazione delle attrezzature presenti) dei locali oggetto di servizio per Lotto 1 e Lotto 2.
vedi risposta 1 vedi file allegato attrezzature
- 3) Capitolato art. 5.6: Si chiede cortesemente di fornire inventario – per Lotto 1 e Lotto 2 - delle attrezzature di proprietà di INFN che saranno messe a disposizione dell’OE e dalla stessa dovranno essere mantenute.
Vedi risposta 2 vedi file allegato per attrezzature
- 4) Si chiede conferma che le posate di plastica monouso richieste al paragrafo 5.1 risultano un refuso in quanto al paragrafo 4.11.4 vengono richieste posate in acciaio.
Le posate sono in acciaio e sono fornite da INFN, solo in casi di emergenza potrebbe essere richiesto l’utilizzo di posate mono uso senza alcuna maggiorazione a carico di INFN.
- 5) Si chiede conferma che i prodotti di pulizia richiesti al paragrafo 5.4 devono essere conformi a quanto previsto al paragrafo 4.11.7 anziché al paragrafo 4.11.4.
si ribadire che il paragrafo di riferimento è 4.11.7
- 6) Si chiede conferma che l’elenco del personale impiegato non deve essere presentato né in offerta tecnica né in offerta economica non essendo oggetto di punteggio e che quanto richiamato al paragrafo 5.8 comma 6 risulta essere un refuso.
Non si ravvisano refusi, non è ovviamente un elemento di valutazione però deve essere inserito il progetto di riassorbimento del personale e di organizzazione del lavoro in offerta tecnica, come da tabella di cui ad art. 13 del disciplinare di gara.
- 7) Nel calcolo del fatturato specifico medio annuo (inteso come media fatturato diviso i 3 anni antecedenti) possiamo considerare, oltre al fatturato derivante da servizi di ristorazione, anche quello relativo all’attività di servizi bar
il requisito è richiesto sul settore di attività Ristorazione Collettiva (Per "ristorazione collettiva" si intende il servizio di preparazione e consegna su larga scala di pasti completi per collettività (mense aziendali, scuole, ospedali, carceri, ecc.)) ma anche eventualmente per multiservizi nel settore (ristorazione-bar-alberghieri) che comunque nel loro insieme rappresentano la capacità dell’impresa a svolgere e sostenere il servizio.
- 8) Con riferimento alla capacità tecnica e professionale, possono essere considerati quali contratti analoghi, anche gli affidamenti per i servizi bar-ristorazione, multiservizi (gestione servizi alberghieri-ristorazione-bar-etc.).
Analogo non vuol dire identico. In linea di principio sono accettabile anche servizi nei settori bar-ristorazione e alberghieri-ristorazione-bar
- 9) Il contratto(servizio) deve essere stato svolto per tutti e tre gli anni antecedenti o solo in 1 di essi?
Il contratto deve essere un contratto analogo a quello messo in gara per la sola attività principale (importo triennale) indipendentemente dalla durata purchè nel triennio antecedente alla presente procedura

10) valutazione offerta tecnica: Migliorie sulle grammature. Dal disciplinare si evince che l'offerta debba essere redatta sul Modello Offerta n. 2 (miglioria grammature), ma tale modello non è presente tra i documenti di gara. Si intende forse l'Allegato n. 2 CT?

Il modello di offerta è stato pubblicato sul sistema ASP ed è stato inserito anche sul nostro sito INFN, si chiama modello di offerta n. 2 – migliorie sulle grammature

11) si chiede la pubblicazione delle planimetrie dei locali cucina-mensa-pertinenze di tutti e tre i lotti **vedi risposte 1-2-3**

12) si prega di confermare che i dipendenti interni (prezzo € 6,73) non paghino con buono pasto tipo Consip (ossia che il valore non sia assoggettato ad ulteriore IVA e commissione da riconoscere al gestore dei buoni pasto)

la stazione appaltante riconosce al gestore un valore di 7,00 euro (prezzo ivato al 4%) a pasto per il personale afferente alla struttura; il personale INFN non afferente alla sede di riferimento del contratto, si conferma che dovrà versare 7,00 euro (prezzo ivato al 4%) in contanti e dietro presentazione di scontrino fiscale

13) in merito alla voce di punteggio 2.5 Acquacoltura -prod. Ittici punti max. 10, ove viene prevista l'offerta di a) 100% Pesce allevamento biologico + b) 100% stock max rendimento sostenibile + c) 100% pesca più vicina al punto di cottura, si chiede di chiarire

a) poichè il max rendimento sostenibile è riferibile alla sola pesca all'aperto (e non all'acquacoltura) è corretto interpretare che le 3 connotazioni di qualità richieste NON sono riferite al solo pesce da acquacoltura?

Il max rendimento sostenibile è da riferire sia ai prodotti ittici di allevamento, sia ai prodotti ittici pescati (certificati ASC e MSC o equivalenti)

b) è corretto interpretare che le tre voci di punteggio possano contenere specie ittiche diverse? (es. pesce X da allevamento biologico, pesce Y da stock max rendimento sostenibile, pesce Z da pesca più vicina al punto di cottura

- **Il punto 2.5 let. a) del Modello Offerta N.1 Premiali sui CAM Gara Mensa 2021-2023, si riferisce a tutte le specie di prodotti ittici di allevamento offerti dall'OE, per conseguire il punteggio tutto il pesce di allevamento offerto dovrà essere biologico.**
- **Il punto 2.5 let. b) del Modello Offerta N.1 Premiali sui CAM Gara Mensa 2021-2023 si riferisce a tutti i prodotti ittici di allevamento e di pescato offerti dall'OE, e per stock max rendimento sostenibile si intende quanto segue: tutti i prodotti ittici di allevamento e di pescato offerti dall'OE devono provenire da sistemi che garantiscono criteri di sostenibilità, per conseguire il punteggio i prodotti dovranno essere certificati ASC e MSC o certificati equivalenti.**
- **Il punto 2.5 let. c) del Modello Offerta N.1 Premiali sui CAM Gara Mensa 202-2023 si riferisce a prodotti ittici (di allevamento o pescati) provenienti dai mari più vicini alle strutture mense oggetto dell'appalto.**

Si ribadisce quindi che, nel punto 2.5 del Modello Offerta N.1 Premiali sui CAM Gara Mensa 2021-2023, per acquacoltura-prodotti ittici si intende tutto il pesce offerto dall'OE (prodotti ittici di allevamento e di pescato)

14) in merito alla voce di punteggio 4 Migliorie Varietà e bilanciamento dei menù - 4.1 Composizione dei menù con bilanciamento dal punto di vista nutrizionale si chiede di chiarire:

- a) -poichè il menù prevede diverse scelte per ogni primo, secondo e contorno, cosa si intende esattamente per bilanciamento nutrizionale? (es. solo il valore energetico? solo i valori nutrizionali? entrambi?)
Il bilanciamento riguarda il menu, non un singolo elemento e quindi i menu sono correttamente bilanciati in base alle calorie (energetico), e valore nutrizionale (come associazione tra le varie portate).
- b) poichè il menù prevede diverse scelte per ogni primo, secondo e contorno, come deve essere esplicitato il bilanciamento dal punto di vista nutrizionale? (valore energetico/nutrizionale per pietanza o per associazione di pietanze consigliate)
Considerata la risposta al punto a) si ribadisce che il menù giornaliero proposto con tutte le sue variabili di scelta debba essere nutrizionalmente bilanciato, con l'indicazione delle varie calorie per ogni portata proposta .
- 15) in merito alle voci di punteggio dell'offerta tecnica, viene premiato il 100% delle categorie merceologiche con definite connotazioni di qualità (es. biologico, agricoltura sociale, ecc). Poichè le medesime categorie merceologiche sono offribili al 100% in diverse connotazioni si chiede di chiarire:
- a) -se ad esempio, l'offerta di carne bovina 100% biologica escluda la possibilità di offrire carne bovina 100% agricoltura sociale, carne bovina 100% sistemi di qualità, carne bovina 100% filiera corta/km0-oppure
NO
- b) se, ad esempio, l'offerta di carne bovina 100% biologica si possa aggiungere all'offerta di carne bovina 100% agricoltura sociale solo laddove il medesimo 100% provenga sia da allevamento biologico che da agricoltura sociale, ma non con le connotazioni previste da sistemi di qualità e filiera corta/km05)
SI
- c) in merito alle voci di punteggio 2.3, 2.4, 2.5 si chiede di indentificare esattamente cosa si intenda per:-100% sistemi di qualità-filiera corta-km 0-100% stock max rendimento sostenibile
- per il punto 2.3, per sistemi di qualità si intendono sistemi e certificazioni regolamentate tipo: Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI), Sistema di qualità nazionale zootecnia (SQNZ) o Sistemi di qualità Regionale (QV - MT -QT) DOP, IGP, STG...)
 - per il punto 2.4 per km zero-filiera corta si vedano le definizione riportata nel Decreto 10 marzo 2020 CAM per il servizio di ristorazione collettiva e forniture di derrate
 - per il punto 2.5 let. b) per stock max rendimento sostenibile si intende quanto segue: tutti i prodotti ittici di allevamento e di pescato offerti dall'OE devono provenire da sistemi che garantiscono criteri di sostenibilità, per conseguire il punteggio i prodotti dovranno essere certificati ASC e MSC o certificati equivalenti.
- 16) in merito alla voce di punteggio Migliorie sulle grammature 3.1-3.4, in quanto punteggio QUANTITATIVO, per "miglioria" si intende aumento?
SI aumento rispetto alla grammatura minima indicata.
Anna: ok
- 17) Se affermativo si chiede di chiarire se il punteggio massimo venga attribuito all'offerente che aumenta maggiormente le grammature, viceversa si chiede di chiarire come venga attribuito il punteggio
Il metodo di calcolo è descritto nel disciplinare di gara al punto 18.2 lettera d)

- 18) In merito alle voci di punteggio 1.1 acustica e 1.2 Linee distribuzione (e relativo allegato DESCRIZIONE ELEMENTI MIGLIORATIVI TECNICI AL SERVIZIO MENSA Premiali per miglioramenti tecnici al servizio mensa) si chiede di confermare se nell'offerta rientri:- esclusivamente la mensa (linee di distribuzione e area tavoli)-altre pertinenze (es. cucina)-il bar
Rientra la mensa (linee di distribuzione e area tavoli) e il bar.
- 19) Si chiede conferma che il totale punti messi a disposizione nel modello 1- offerta premiale sui CAM è pari a 48 e non a 34 come riportato nella seconda colonna punti Max ...
Si conferma che il totale dei punti è 48 (34 è un refuso)
- 20) Si chiede conferma che la percentuale da indicare nel modello 2 è unica per i singoli alimenti facenti parte del singolo blocco e che quindi questa vada poi applicata alla singola grammatura ad esempio: gruppo primo piatto se viene proposta una percentuale in aumento pari al 50% occorrerà poi indicare per la pasta di semola gr. 90 +il 50%; per il riso gr. 80+50%; per la pasta fresca 125+50% oppure in alternativa, nella colonna Grammatatura (proposta OE) potrà essere indicata per ogni piatto la grammatura offerta per ogni tipo di alimento e nella colonna Incremento (in percentuale OE) indicare la percentuale calcolando per ogni gruppo di alimenti, la media degli aumenti risultante?
La percentuale in aumento per ogni blocco è UNICA e non è il frutto della media di eventuali diverse percentuali per ogni singolo elemento dei blocchi.
- 21) Si chiede se è possibile inserire in allegato al criterio di attribuzione di punteggio "Descrizione elementi migliorativi tecnici al servizio" le schede tecniche relative al miglioramento acustico e il lay-out e schede tecniche relative al miglioramento delle attrezzature.
la descrizione del progetto va nelle 40 pagine. Le schede tecniche possono essere allegate in aggiunta.
- 22) Si chiede conferma che nelle 40 pagine della relazione tecnica sono esclusi copertina ed indice
Si conferma
- 23) In considerazione del tempo necessario ai sopralluoghi nei diversi lotti ed alla formulazione di una congrua offerta, si chiede una proroga di 15 giorni per la presentazione dell'offerta
Si provvederà alla proroga della data di presentazione al 15/11/2020
- 24) In riferimento all'All 2 CT GRAMMATURE, si chiede di chiarire in che modo sono stati calcolati i fattori di conversione da crudo a cotto. A supporto del quesito riportiamo il riferimento del Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, con le variazioni in peso degli alimenti sulla base della tipologia di cottura impiegata. <https://www.alimentinutrizione.it/presentazione-dati> . Il fattore di conversione riportato nel sopraccitato allegato risulta molto basso per alcune materie prime (es. Bollito, Bovino adulto magro, Suino con e senza osso) e questo ci induce a pensare che il calo della materia prima sia stato calcolato applicando prevalentemente la bollitura come metodo di cottura. Si chiede conferma ed, in alternativa, di spiegare la corretta interpretazione e la tipologia di cottura a cui riferirsi
Per i quantitativi il riferimento sono le tabelle https://sinu.it/wp-content/uploads/2019/07/20141111_LARN_Porzioni.pdf adeguandole alle nostre necessità creando delle medie rispetto alla tipologia delle cotture (Bollitura o Arrostito)
- 25) Da una lettura del disciplinare, pagina 25/35, punto 15.3.2 sembrerebbe sia necessario presentare la ricevuta di pagamento del contributo Anac, per usufruire della riduzione della cauzione provvisoria, nonostante l'attuale esonero causa covid. E' un refuso o date conferma?

Trattasi di un refuso non è richiesto il versamento del contributo ANAC, infatti tra la documentazione richiesta non sul sito ASP non è presente e non è presente neanche sulla tabella riepilogativa di cui al punto 13. del Disciplinare di Gara

26) Rientra nella ristorazione collettiva anche la gestione di bar che contribuisce sensibilmente al nostro fatturato consentendoci di soddisfare il requisito di 1.300.000 euro medio annuo? (punto 7.2 del disciplinare?) La gestione del multiservizi (ristorante – pizzeria – banqueting – bar e piscina) presso il centro logistico della Guardia di Finanza, per un valore superiore rispetto al minimo richiesto per il lotto 2 pari a 2.036.650,00 euro, ci consente di soddisfare il requisito previsto al 7.3? Si richiede, possibilmente, in riferimento a questi due quesiti un tempo di risposta che consenta di avere contezza circa la possibilità di partecipare alla procedura o meno, in tempo utile per la preparazione della documentazione

Vale quanto detto precedentemente alla numero 8) sul servizio analogo

27) Ma la clausola sociale, non prevede che ci sia priorità di assunzione dei lavoratori del gestore uscente? Poiché il capitolato prevede un determinato rapporto numerico da rispettare tra pasti erogati e addetti, al massimo sono previste integrazioni all'organico e non riduzioni, oppure, è ammessa una revisione degli orari attualmente osservati dal personale impiegato?

L'organizzazione nella gestione del personale addetto al servizio è in capo all'Operatore Economico, nel rispetto di quanto previsto all'art. 7 e 5.8 dal capitolato tecnico e all'art. 23 del Disciplinare di gara (Clausola sociale).

28) partirà il nuovo contratto?

attualmente non è possibile una valutazione (tempi gara, Covid etc)

29) E' possibile sapere, oltre il numero di pasti erogati, il numero effettivo di utenti?

Se per numero effettivo di utenti si intende la presenza effettiva presso i laboratori si può indicativamente ribadire che abbiamo circa un 15% in più rispetto al numero di pasti erogati (riunioni, convegni, seminari e ditte esterne)

30) Al momento attuale, quanti utenti sono presenti in struttura? E in caso, in quanto tempo è previsto un rientro totale dallo smart working?

LA previsione non è possibile in quanto subordinata ai DPCM governativi e all'andamento dell'emergenza COVID

31) E' possibile avere un elenco preciso delle attrezzature presenti nei locali oggetti di svolgimento della concessione?

si forniscono gli elenchi delle attrezzature presenti nei locali vedi file allegati.

32) Con riferimento al punto 18.1 dell'allegato 8 "Disciplinare di Gara" si chiede conferma se per l'attribuzione di punteggio del criterio 2.5) Acquacoltura - prodotti ittici a) 100% Pesce di allevamento biologico, è possibile ugualmente offrire prodotti ittici da acquacoltura sostenibile proveniente da allevamenti certificati A.S.C. (Aquaculture Stewardship Councils).

NO perché non è equivalente ai prodotti biologici.

33) chiede conferma se trattasi di refuso quanto indicato a pg. 14) punto 7.6 lett. c) del disciplinare di gara; e che pertanto, ai sensi dell'art.47 del Codice, in caso di partecipazione alla gara da parte di Consorzi di cooperative (di cui all'art.45 c. 2 lett. b del Codice), i requisiti di capacità economica e finanziaria (di cui al punto 7.2) del disciplinare di gara devono essere posseduti direttamente dal consorzio medesimo; i requisiti di capacità tecnica e professionale di cui al punto 7.3) lett. a-b-c devono essere posseduti dal consorzio medesimo, mentre il requisito relativo alla lett. d) (certificazione UNI EN ISO 222000/FSSC 22000) deve essere posseduto dalla consorziata indicata come esecutrice del servizio.

I requisiti devono essere posseduti secondo quanto previsto nei punti 7.6 lettere a) e b) del Disciplinare, il punto c) è un refuso.

- 34) al fine di una corretta compilazione del Mod. offerta 1 “premiati sui CAM” si chiede conferma che possono essere apposte le X sulla colonna del SI per tutti i prodotti elencati e quindi ad esempio se viene offerta la carne bovina biologica-da agricoltura sociale- e da sistemi di qualità tutte al 100% significa che in caso di aggiudicazione la carne bovina dovrà possedere tutte le tre caratteristiche offerte
Si Conferma
- 35) Disciplinare art. 18: Si chiede conferma che per la valutazione dell’Offerta tecnica non è prevista soglia minima di sbarramento (il non superamento della quale comporta esclusione dell’OE
Si conferma
- 36) Modello Offerta n.1 Premiati sui CAM: Si chiede conferma che le seguenti indicazioni riportate nel Modello siano refusi:) nella colonna “Criteri di valutazione” indicazione di “Modello offerta n.2” (anziché n.1);) nella colonna “Punti max” indicazione di “34” punti (anziché 48)
Si conferma che si tratta di refusi
- 37) Capitolato artt. 2.2, 6.4: Si chiede conferma che l’importo presunto dell’appalto – come esposto nelle tabelle all’art. 2.2 – non sia comprensivo dei ricavi derivanti dalla gestione del servizio bar. Al riguardo, ai fini della corretta valutazione economica da parte di tutti gli OE, si chiede di fornire indicazione sui fatturati annui medi storici dei bar di tutti i lotti.
essendo un servizio soggetto a pagamento in contanti non è possibile stabilire un ricavato, considerando che è un bar aziendale di solito si fa un calcolo n. utenti (vedi risposta 29)*costo caffè
- 38) Capitolato art. 4.7: Si chiede cortesemente di fornire copia del “Manuale di Gestione Ambientale, da specifiche procedure gestionali e istruzioni operative che verranno consegnate all’Impresa aggiudicataria del Servizio Mensa, disponibili, su esplicita richiesta, per tutte le Imprese partecipanti alla presente gara”
**Questo manuale per la sede LNL viene distribuito in fase di sopralluogo
Per la sede LNGS non verrà distribuito il manuale e rimane fermo quanto già indicato al punto 4.7 del capitolato tecnico:**
“Si fa presente che i Laboratori Nazionali del Gran Sasso (LNGS) dell’Istituto Nazionale di Fisica Nucleare hanno introdotto un Sistema di Gestione Ambientale conforme alla norma ISO 14001 e che le attività svolte all’interno dei LNGS stessi (sia in sotterraneo sia presso gli edifici esterni) sono regolate da specifiche procedure gestionali ed istruzioni operative. L’appaltatore dovrà, per quanto di sua competenza, uniformarsi a tali procedure ed istruzioni e ad ogni altra indicazione operativa volta a garantire la conformità alla Politica Ambientale dei LNGS ed alle procedure/istruzioni stabilite”.
- 39) Capitolato art. 5.5: Poiché indicato che “sarà a carico dell’OE la disinfestazione e la derattizzazione periodica di tutti i locali ad egli affidati”, si chiede di specificare se per il locale mensa suddette attività sono a carico dell’OE o di INFN
Come scritto all’art. 5.5 di Capitolato tecnico queste attività sono a carico dell’OE.
- 40) Capitolato art. 5.6: Si chiede conferma che la manutenzione straordinaria di attrezzature, macchinari e arredi è a carico di INFN
Si, le manutenzioni straordinarie dei macchinari/attrezzature/arredi sono a carico dei Laboratori dell’INFN, le manutenzioni ordinarie e le spese di conservazione sono invece a carico dell’OE.
- 41) Capitolato art. 11: Si chiede conferma che sia previsto adeguamento ISTAT dal 2° anno di contratto

All'art. 11 del Capitolato Tecnico non è previsto l'aumento ISTAT dal II anno di contratto. Il prezzo del pasto è imposto dalla legge e di fatto non è elemento di valutazione in gara, abbiamo previsto l'aumento ISTAT esclusivamente per quanto riguarda l'eventuale aumento dei prezzi di cui al listino BAR.

42) Capitolato art. 15: L'articolo recita che "L'INFN si riserva, inoltre, il diritto di recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento senza alcun onere a suo carico, con un preavviso di almeno 20 (venti) giorni da comunicarsi all'Impresa mediante raccomandata a/r. In caso di recesso all'Impresa spetterà il corrispettivo limitatamente alla prestazione eseguita e al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti ai sensi dell'art. 109 del d.lgs. n. 50/2016, secondo i corrispettivi e le condizioni previsti nel contratto". In merito si chiede: } conferma che tale diritto sia esercitabile da INFN esclusivamente in caso di inadempimento da parte dell'OE; } come verranno rimborsati all'OE eventuali investimenti non ancora ammortizzati (per es. per la realizzazione delle migliori tecniche al servizio mensa di cui al criterio 1 del progetto tecnico) **i presupposti dell'esercizio del diritto di recesso e del riconoscimento di eventuali rimborsi sono descritti nell'art. 109 del codice appalti**

43) Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi analoghi: "Il concorrente deve avere gestito nel triennio antecedente la data di pubblicazione del Bando, almeno un contratto analogo a quello per il lotto in cui si intende partecipare relativamente alla sola attività principale, e per un valore uguale o superiore a quanto indicato come base di gara (triennale) per il lotto medesimo." Con riferimento al requisito di capacità tecnica e professionale sopra esposto, chiediamo di specificare se per servizio analogo debba intendersi un servizio di ristorazione collettiva (aziendale/scolastico/ospedaliero).

SI ma non solo vedi risposta n. 7 e 8

Chiediamo inoltre di chiarire se il valore contrattuale del servizio analogo richiesto, debba essere annualmente pari al valore triennale del lotto di riferimento oppure totale nel triennio

E' richiesta l'equivalenza complessiva quindi totale del triennio.

44) I criteri di valutazione nn. 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 presentano, a nostro giudizio, degli aspetti di criticità relativi alla loro possibile inconciliabilità. Ci spieghiamo meglio. Nel caso il concorrente "X" volesse aggiudicarsi tutti i punti a disposizione, questi sarebbe nell'impossibilità di farlo. Il motivo è semplice. Poniamo che il concorrente offra il 100% di frutta biologica (ma la cosa vale anche per la verdura e gli ortaggi). Bene, prenderebbe i 3 punti relativi al criterio 2.1 ma non potrebbe prendere i 2 punti del criterio 2.3 perché i due sistemi di produzione sono tra di loro alternativi.

i due sistemi di produzione non sono alternativi: la certificazione di Agricoltura biologica non esclude altre certificazioni di altri Sistemi di Qualità (SQNPI-SQNZ- QV-DOP- IGP) riportati e riconosciuti anche nel DM 10 marzo 2020 CAM servizio di ristorazione

A dire il vero, anche un'offerta del 100% di frutta, verdura e ortaggi, e carne bovina provenienti da agricoltura sociale ci sembra di difficile proposizione: siamo nel campo della ristorazione collettiva da qualche decennio e possiamo affermare senza tema di smentita che un'offerta del genere, qualora fosse possibile – quanto a volumi di produzione da parte di questa nicchia di mercato –, non sarebbe economicamente compatibile in alcun modo neanche con il prezzo a base d'asta. A maggior ragione se le aziende di agricoltura sociale debbono essere tutte a km 0 nel caso il concorrente voglia vedersi assegnati parte dei punti di cui al criterio 2.4.

Il Modello Offerta N.1 Premiali sui CAM Gara Mensa 2021-2023 dà la possibilità all'OE di offrire ciò che ritiene sostenibile a livello economico e di mercato. In fase di esecuzione del servizio verrà verificato puntualmente il rispetto dell'offerta.

Infine, un'altra che ci sembra un'incongruenza di difficile interpretazione: il criterio 2.5, che sembrerebbe poter "mettere in palio" 10 punti, in realtà costringe il concorrente ad una scelta. Se si intende offrire, infatti, il 100% del pesce di allevamento biologico, va da sé che non si possa offrire il 100% di pesce da stock max rendimento sostenibile né il 100% di pesce pescato più vicino al punto di cottura. Alla luce di queste considerazioni, siamo a richiedere la riformulazione degli atti di gara relativi ai criteri di valutazione perché, allo stato, ci sembra impossibile fare un'offerta congrua, realistica e dunque valutabile.

- Il punto 2.5 let. a) del Modello Offerta N.1 Premiali sui CAM Gara Mensa 2021-2023, si riferisce a tutte le specie di prodotti ittici di allevamento offerti dall'OE, per conseguire il punteggio tutto il pesce di allevamento offerto dovrà essere biologico.
- Il punto 2.5 let. b) del Modello Offerta N.1 Premiali sui CAM Gara Mensa 2021-2023 si riferisce a tutti i prodotti ittici di allevamento e di pescato offerti dall'OE, e per stock max rendimento sostenibile si intende quanto segue: tutti i prodotti ittici di allevamento e di pescato offerti dall'OE devono provenire da sistemi che garantiscono criteri di sostenibilità, per conseguire il punteggio i prodotti dovranno essere certificati ASC e MSC o certificati equivalenti.
- Il punto 2.5 let. c) del Modello Offerta N.1 Premiali sui CAM Gara Mensa 202-2023 si riferisce a prodotti ittici (di allevamento o pescati) provenienti dai mari più vicini alle strutture mense oggetto dell'appalto.

Si ribadisce quindi che, nel punto 2.5 del Modello Offerta N.1 Premiali sui CAM Gara Mensa 2021-2023, per acquacoltura-prodotti ittici si intende tutto il pesce offerto dall'OE (prodotti ittici di allevamento e di pescato)

45) Disciplinare art. 13: Poiché non si ravvisano indicazioni in merito né in Disciplinare né in Capitolato, si chiede conferma che l'indicazione di una busta D ("D – Documenti a comprova eventuale, una per ogni lotto per il quale si intende partecipare") come componente dell'offerta sia un refuso. b)

Nella busta amministrativa di gara è presente la sezione "Eventuale documentazione amministrativa aggiuntiva" dove gli operatori possono allegare documenti per i quali non ravvisino una particolare sezione amministrativa a sistema.

46) Modello Offerta n.2 Aumento quantità grammature: Si segnala che la modalità di attribuzione del punteggio quantitativo comporta il rischio che, ai fini del conseguimento del massimo punteggio, gli OE si spingano ad offrire incrementi percentuali delle grammature non in linea con le raccomandazioni e linee guida nazionali e le aspettative di erogazione di un menu sano e bilanciato dal punto di vista nutrizionale (aspettative ribadite dalla richiesta in Criterio 4). Ciò configurerebbe non solo una contraddizione in termini di obiettivi di salubrità, benessere e riduzione dell'impatto ambientale (aumento avanzi nel piatto). Per arginare i rischi si suggerisce di modificare il criterio di valutazione inserendo quantomeno un tetto massimo di incremento percentuale ragionevole ai fini di garantire il bilanciamento nutrizionale

L'offerta come migliorie delle grammature dovrà essere rapportata contemporaneamente al bilanciamento dei pasti offerti, è quindi lasciato in capo all'OE l'analisi rispetto al bilanciamento del menù giornaliero.

- 47) Modello Offerta n.1 Premiali sui CAM: In riferimento al sub-criterio 2.3, si chiede cortesemente di specificare cosa si intende per "sistemi di qualità", cioè quali certificazioni e requisiti devono essere considerati per ognuna delle tipologie di prodotto (frutta ortaggi e verdure, carne bovina, carne suina).

Per sistemi di qualità si intendono sistemi e certificazioni regolamentate tipo: Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI), Sistema di qualità nazionale zootecnia (SQNZ) o Sistemi di qualità Regionale (QV -MT -QT), DOP, IGP, STG... riportati e riconosciuti anche nel DM 10 marzo 2020 CAM servizio di ristorazione collettiva.

Frascati, 20/10/2020

Il Responsabile Unico del Procedimento
(Dr.ssa Michela Pischedda)

