



# Comando Generale dell'Arma dei Carabinieri

## Centro Unico Contrattuale

Procedura aperta per la conclusione di n. 4 “accordi quadro”, ognuno dei quali con un solo operatore economico, della durata di 48 mesi, per assicurare il servizio di ristorazione collettiva, a ridotto impatto ambientale, ad esecuzione periodica e continuativa, da svolgersi presso i Reparti dell'Arma dei Carabinieri per gli anni 2024-2028 – **Lotto 1 – C.I.G. A00374B1E6; Lotto 2 – C.I.G. A0037516D8; Lotto 3 – C.I.G. A00375D0C1 e Lotto 4 – C.I.G. A00376BC4B**

### AVVISO N. 6

QUESITI	RISPOSTE
<p>Con riferimento alle tabelle N. 1, 2 e 3 presenti nell'Allegato 1, al Capitolato Tecnico si chiede se sia corretta l'interpretazione secondo la quale, sebbene sotto ciascuna delle citate tabelle sia riportata la dicitura “<i>da presentare a pena di esclusione</i>”, a dover essere proposto nella Relazione Tecnica sia la relazione in merito ai singoli criteri di valutazione ivi enunciati e non già la riproposizione nella stessa delle mere tabelle. Tale prospettazione parrebbe trovare conferma anche dalla lettura dell'Art. del 16 Disciplinare che recita: “<i>La relazione deve contenere una proposta tecnico-organizzativa che illustri, con riferimento ai criteri di valutazione indicati nel documento Criteri per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche i seguenti elementi [...]</i>”.</p>	<p>La relazione da presentare deve essere redatta secondo le modalità indicate all'art. 16 del disciplinare di gara.</p>
<p>Con specifico riferimento alla Tabella n. 1 riportata nell'Allegato 1 “<i>Criteri per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche</i>” <b>si chiede di voler chiarire in quale modo il concorrente possa accedere al “punteggio parziale” della citata tabella</b> previsti della specifica colonna che risulta vuota.</p> <p>In tal senso preme sommessamente evidenziare che i sub-criteri ivi riportati, non paiono di natura discrezionale e, pertanto, non sembra</p>	<p>In base a quanto stabilito dal disciplinare di gara ai punti 16 e 18, la Commissione giudicatrice esprimerà la propria valutazione in relazione a quanto offerto dal concorrente; detta valutazione avverrà tramite il metodo del confronto a coppie.</p>

trovare applicazione l'Art. 18.1 del Capitolato il quale prevede, indistintamente per tutti i criteri dell'offerta tecnica, l'applicazione del metodo del "confronto a coppie". Ove confermata la lettura data dei criteri, non si comprende quindi quale possa essere una attribuzione "parziale" del punteggio.

Nello specifico quindi si chiede ulteriore conferma che:

**I subcriteri**

- N. 1 (Possesso di certificazione attestante il rispetto della parità di genere),
- N. 2 (Attestazione di impiego di persone con disabilità in quota eccedente l'obbligo minimo di legge),
- N. 6 (Abbassamento della soglia prevista dal capitolato per l'erogazione del menù con 3 primi e 3 secondi)
- N. 7 (Abbassamento della soglia prevista dal capitolato per l'erogazione del secondo piatto espresso grill (fettina, petto di pollo, di maiale o manzo)

**siano di natura tabellare "ON/OFF" e che, pertanto, per rispondere il concorrente debba presentare all'interno della relazione tecnica la dichiarazione/attestazione/certificazione recante l'impegno o meno ad aderire alle richieste ovvero il possesso del requisito.**

**I subcriteri**

- N. 3 (Rifornimenti di derrate più frequenti rispetto alla periodicità prevista nel capitolato.),
- N. 4 (Prolungamento dell'orario di apertura delle mense con almeno 20 pasti per turno di servizio),
- N. 5 (Prolungamento dell'orario di apertura delle mense presso gli Istituti di formazione e i reparti mobili, con l'offerta di menu particolari per il personale impiegato nei servizi di ordine pubblico)
- N. 8 (Diversificazione dei menu con ulteriori scelte di primi e di secondi in più e indipendentemente dal numero di pasti per turno rispetto al capitolato)

**siano di natura "Quantitativa" e che. Ove anche in questo sia condivisibile la**

<p><b>propsettazione che precede</b>, si chiede di voler specificare il metodo di attribuzione dei punteggi parziali relativi a ciascun subcriterio.</p>	
<p>Con specifico riferimento al subcriterio <b>“Garanzia di freschezza delle materie prime”</b> riportato nella Tabella n. 3 si chiede conferma che per Filiera Corta debba farsi riferimento alla definizione riportata nei CAM - D.M. 10/03/2020 alla Sezione b) Criteri premianti, la quale recita: <i>“Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario 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”</i>, definizione confermata dalla legge nr 61 del 17/05/2022 ove all’articolo 2 comma b <i>“prodotti agricoli e alimentari nazionali provenienti da filiera corta: i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall’assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario con il produttore...”</i></p> <p>si chiede di voler meglio specificare il metodo di attribuzione del punteggio in argomento anche al fine poter equiparare le offerte dei diversi operatori; non pare chiaro, infatti, se i concorrenti dovranno presentare un elenco di prodotti offerti corredato dalle caratteristiche migliorative possedute; non appare chiaro altresì se la Commissione terrà conto del mero numero di referenze offerte ovvero se opererà una valutazione di merito con riferimento alla qualità dei prodotti offerti posto che il criterio raggruppa categorie merceologiche fra loro molto eterogenee.</p> <p>Ove confermata questa seconda ipotesi la lettura data si richiede se siano previsti sottocriteri differenziali per le 3 diverse categorie indicate nel criterio (carne, pesce e ortaggi).</p>	<p>Per <i>“prodotti provenienti da Filiera Corta”</i> trova applicazione la normativa di settore nonché quanto previsto dal capitolato tecnico; la conseguente attribuzione del punteggio avverrà tramite il metodo del confronto a coppie.</p>
<p>Con il fine di rendere complessivamente omogenee e comparabili le Relazioni Tecniche dei diversi partecipanti si chiede se vi siano dei limiti redazionali ed in caso affermativo si</p>	<p>Rispetto al <i>“numero massimo di pagine e relativamente alla parte meramente testuale, quale font debba essere impiegato, la sua dimensione e l’interlinea”</i> è stata volutamente</p>

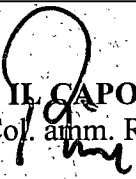
<p>chiede di precisare il numero massimo di pagine e, relativamente alla parte meramente testuale, quale font debba essere impiegato, la sua dimensione e l'interlinea.</p>	<p>lasciata ampia discrezionalità di scelta agli accorrenti.</p>
<p>Si chiede conferma che l'indicazione in calce alle Tabella n. 1 e 2 riportate nell'Allegato 3 <i>“Criteri per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche”</i> che recita <i>“I concorrenti dovranno presentare distinte schede descrittive per ciascun argomento”</i> sia da considerarsi un mero refuso in quanto la Relazione Tecnica dovrà essere un documento unico e compiuto che, come recita il Disciplinare, <i>“illustri, con riferimento ai criteri di valutazione indicati nel documento Criteri per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche i seguenti elementi [...]”</i>.</p>	<p>Si ribadisce che, come chiaramente stabilito all'art. 16 del Disciplinare di gara, integrato dalle schede indicati i criteri di valutazione tecnica delle offerte, la relazione tecnica dovrà essere costituita da un unico documento contenente anche specifiche schede in forma descrittiva relativamente a ciascun argomento oggetto di valutazione.</p>
<p>Relativamente alla consistenza del personale attualmente impiegato risultante dall'Allegato 3 <i>“Elenco del personale”</i>, si chiede se sia noto a codesta rispettabile amministrazione, in aggiunta agli EDR per i quali è già espressamente previsto da allegato, la eventuale presenza di personale in somministrazione ovvero a tempo determinato. Tale quesito scaturisce dall'apprezzamento negli elenchi del personale di alcuni Enti/Distaccamenti/Reparti per i quali, parrebbe essere inquadrata una sola figura in organico.</p>	<p>Il quesito trova risposta nell'ultimo capoverso del para 17 del disciplinare di gara.</p>
<p>Premesso, che all'art.3 del disciplinare di gara, è stabilito che l'incidenza del costo della manodopera è pari al 41,50% (<i>non soggetto a ribasso</i>) sui prezzi posti a base di gara, si chiede conferma che ai sensi del comma 14 dell'art. 41 del d.lgs. 36/2023, e fatta salva <i>“la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale”</i>.</p> <p>Il tutto, anche in ragione del fatto che le restanti disposizioni codicistiche paiono presupporre le ribassabilità dell'intero importo a gara, comprensivo quindi anche del costo del personale, di cui si consentono giustificazioni in termini consolidati sia dalla giurisprudenza che dalla prassi (ad esempio: fruizione di benefici, sgravi, ecc.) e non limitate solo all'efficienza</p>	<p>Si rimanda a quanto indicato nell'avviso n. 3, in risposta ad analogo quesito, pubblicato sulla piattaforma telematica ASP e sul sito internet di questa stazione appaltante, in maniera correlata al bando ed al relativo disciplinare di gara.</p>

<p>dell'organizzazione aziendale</p>	
<p>Si chiede di conoscere l'elenco e lo stato delle dotazioni, macchinari e attrezzature, di pertinenza delle cucine e delle sale mensa, che saranno concessi in comodato d'uso all'operatore economico aggiudicatario fornendo un elenco suddiviso per ciascun EDR oggetto del servizio ricompreso nell'Annesso N.1 "Elenco dei singoli reparti destinatari del servizio, nell'ambito di ogni lotto recante, per ciascuno di essi, il numero di pasti per turno di servizio".</p>	<p>Al fine di "conoscere l'elenco e lo stato delle dotazioni, macchinari e attrezzature di pertinenza delle cucine e delle sale mensa" è consentito, agli operatori economici che ne facciano richiesta ai fini della partecipazione al presente appalto (previo appuntamento da concordare direttamente con i Reparti dell'Arma interessati), di visionare i locali e le attrezzature delle mense gestite mediante catering.</p>
<p>Si chiede, ove possibile, la pubblicazione, possibilmente in formato DWG, delle planimetrie dei locali concessi al gestore del servizio per l'espletamento del servizio per una più puntuale contestualizzazione della proposta di gestione in coerenza con gli ambienti a disposizione.</p>	<p>Al fine di garantire gli elevati standard di sicurezza interni, non è possibile fornire planimetrie dei locali oggetto di svolgimento del servizio, ragion per cui è stata data ampia possibilità di effettuare sopralluoghi tecnici.</p>
<p>Stante il rilievo e la natura della presente procedura di gara, caratterizzata da una elevata complessità organizzativa e logistica dovuta alla molteplicità di sedi (EDR) oggetto del servizio, tenuto anche conto della qualità e degli standard progettuali richiesti, si chiede sommessamente di poter valutare di accordare una proroga dei termini di presentazione delle offerte.</p> <p>In tal senso tale eventualità oltre a favorire una più ampia e qualificata partecipazione, consentirebbe la visita del maggior numero possibile di EDR. Preme evidenziare al riguardo che sebbene i sopralluoghi non siano disciplinati come obbligatori, si ritiene rilevante poter acquisire, anche attraverso la visita in loco di un campione qualificato di EDR per lotto, la conoscenza dei luoghi e del servizio nella sua esecuzione in concreto. Una proposta di gestione che scaturisca dalla effettiva percezione delle dinamiche di gestione si crede possa meglio aderire agli elevati standard di gestione richiesti dagli atti di gara.</p>	<p>In relazione alla scadenza del vigente contratto e alla tempistica della procedura di gara, non si ritiene opportuno concedere proroghe all'attuale data di scadenza per la presentazione delle offerte, attesa l'eshaustività delle informazioni riportate nel disciplinare di gara e l'ampio lasso di tempo garantito dalla data di pubblicazione del bando, nel pieno rispetto dei termini di legge previsti.</p>
<p>In relazione all'Allegato 1 "Valutazione Offerte Tecniche" non essendo esplicitati i sottocriteri di attribuzione dei punteggi, si deve intendere che il punteggio attribuibile è o zero o max?</p>	<p>In base a quanto stabilito dal disciplinare di gara ai punti 16 e 18, la Commissione giudicatrice esprimerà la propria valutazione in relazione a quanto offerto dal concorrente; detta valutazione avverrà tramite il metodo del confronto a</p>

	coppie.
In relazione alla Valutazione Offerte Tecniche di cui alla Tabella 2 "Programma di pulizia e sanificazione di stoviglie, attrezzature e locali utilizzati" e "Programma di disinfestazione e derattizzazione dei locali" si chiede a chi/cosa siano riferite le certificazioni richieste, ovvero se ai prodotti o all'impresa	Si conferma che nell'attribuzione del punteggio relativo al " <i>programma di pulizia e sanificazione stoviglie, attrezzature e locali utilizzati</i> ", fermo restando il possesso di certificazioni richieste a pena di esclusione, si terrà conto sia delle certificazioni dei prodotti utilizzati che di quelle aziendali in base alla fase di esecuzione contrattuale da svolgere, come chiaramente indicato nel Documento denominato " <i>Criteri per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche</i> ".
Relativamente alla Proposta Tecnica si richiede un'unica relazione o una relazione per ogni criterio?	Si ribadisce che, come chiaramente stabilito all'art. 16 del Disciplinare di gara, integrato dalle schede indicati i criteri di valutazione tecnica delle offerte, la relazione tecnica dovrà essere costituita da un unico documento contenente anche specifiche schede in forma descrittiva relativamente a ciascun argomento oggetto di valutazione.
Si chiede conferma che, in caso di partecipazione da parte di un RTI, il possesso della certificazione attestante il rispetto della parità di genere fra i criteri di valutazione della offerta tecnica di cui all'Allegato 1, per l'ottenimento del punteggio massimo debba essere posseduto dall'RTI nel complesso e pertanto in capo a una impresa qualsiasi dell'RTI. Si chiede conferma che, in caso di partecipazione di un Consorzio di cui all'art.65, co.2 lett. b) del D.lgs. n. 36/2023 la certificazione attestante il rispetto della parità di genere fra i criteri di valutazione della offerta tecnica di cui all'Allegato 1, possa essere in capo al Consorzio.	Si precisa che, al pari di tutte le certificazioni, anche quelle relative all'impiego di persone con disabilità in quota eccedente l'obbligo minimo di legge dovrà essere valutata in base alla fase dell'appalto da svolgere (pulizie locali, manutenzione attrezzature, preparazione dei pasti. ecc.).
Con riferimento alle garanzie provvisorie richieste al punto 10 del disciplinare di gara si chiede di confermare che le garanzie stesse possano essere emesse in formato digitale anche se non verificabili telematicamente presso il soggetto garante emittente.	Si conferma la possibilità di produrre la garanzia provvisoria in formato digitale.

Roma, 22 settembre 2023

Lgt. D'Emilia

  
**IL CAPO CENTRO**  
 (Col. amm. Rosario Drago)