

Bando relativo alla procedura aperta per l'affidamento in appalto, per un periodo di tre anni, dei servizi di ristorazione per il Senato della Repubblica

INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

Quesito 1)

«A pagina 12 del Capitolato Tecnico, a proposito degli orari di apertura della Caffetteria di Palazzo Carpegna, sembra che il venerdì debba avere un orario diverso da quello in vigore dal lunedì al giovedì, tanto che viene citato a parte, ma pur sempre con lo stesso orario degli altri giorni. Si tratta forse di un refuso e dunque l'orario di apertura del venerdì è in realtà un altro?»

Risposta 1)

Si conferma che, per un mero refuso, sono stati differenziati l'orario delle giornate dal lunedì al giovedì, rispetto a quello della giornata del venerdì, che in effetti sono i medesimi.

Quesito 2)

«È possibile produrre allegati, oltre quelli specificatamente richiesti? Ad esempio, è possibile produrre in allegato i curricula?»

Risposta 2)

Si rinvia alle prescrizioni contenute all'art. I.3 del capitolato d'oneri.

Quesito 3)

«Sempre a proposito di curricula: non ci è chiaro in quale punto degli Elementi Tecnici essi verranno valutati.»

Risposta 3)

I curricula costituiscono un aspetto dell'organizzazione dei servizi (v. art. I.3.1, punto 1), lett. f) del capitolato d'oneri). Quanto alla loro valutazione, si rinvia agli artt. I.10.2, punto A.1, e I.10.4 del capitolato d'oneri.

Quesito 4)

«A pagina 4 del Capitolato d'Oneri (Art. I.3.1, lettera c) si specifica che all'interno dell'Organizzazione dei servizi occorre indicare anche il monte ore e l'organizzazione per il servizio di apertura straordinaria. Si chiede di chiarire in quale punto degli Elementi Tecnici andrà inserito quanto richiesto, nonché in che modo verranno valutati.»

Risposta 4)

L'organizzazione per ciascuna apertura straordinaria di ciascun *self service* rientra nella valutazione dell'organizzazione complessiva del servizio di cui all'articolo I.10.2, punto

A.1, del capitolato d'oneri. Per le modalità di attribuzione dei punteggi relative all'elemento A.1, si rinvia a quanto previsto all'art. I.10.4 del capitolato d'oneri.

Quesito 5)

«A pagina 6 del Capitolato d’Oneri, al punto I.3.3, si dice testualmente: “Eventuali difformità dell’offerta tecnica rispetto al Capitolato tecnico costituiscono causa di esclusione dalla gara.”. La nostra domanda è la seguente: in caso di offerte migliorative rispetto a quanto scritto nel Capitolato tecnico, queste come verranno considerate? Difformità? Si chiede dunque di chiarire il punto, circostanziando l’ambito di riferimento.»

Risposta 5)

La presentazione delle offerte deve avvenire nel rispetto delle prescrizioni poste dal bando di gara, dai capitolati e relativi allegati. Eventuali aspetti migliorativi saranno valutati secondo i criteri descritti all' art. I.10 del capitolato d'oneri.

Quesito 6)

«A pagina 20 del Capitolato Tecnico, Art. 23.2, si dice testualmente: “L’OEA nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.”. Orbene, essendo il personale impiegato oggetto di valutazione in sede di offerta (dunque già premiato o meno nella sua congruità), ed essendo esso strettamente legato all’aspetto economico dell’offerta stessa, si chiede di chiarire maggiormente i termini della questione.»

Risposta 6)

La previsione di cui all'articolo 23.2 del capitolato tecnico è stata posta come clausola di salvaguardia e riveste, pertanto, un carattere eccezionale e residuale. Con riguardo alla congruità del contingente di personale offerto, restano ferme le previsioni degli artt. I.10.2, punti da A.2 ad A.5, e I.10.4 del capitolato d'oneri.

Quesito 7)

«A pagina 7 dell’Allegato n. 6, al capitolo “6) CORSI DI FORMAZIONE”, si dice che presso il sito in piazza Coppelle n. 64 l’OEA deve mettere a disposizione almeno sette dipendenti, i quali saranno assegnati alla gestione dell’emergenza, così articolati:

- 5 addetti all’evacuazione

- 2 addetti antincendio di cui uno con funzioni di primo soccorso

Trattasi di 7 dipendenti da individuare tra quelli che svolgono il servizio, giusto?»

Risposta 7)

Si conferma.

Quesito 8)

«Le varianti alle derrate alimentari richieste (e dunque valutate) sono esclusivamente di prodotti "biologici" e di prodotti "locali"; a nostro parere diventa dunque dirimente specificare, così come è stato fatto con le altre tipologie di derrate nell’Allegato 2 al Capitolato Tecnico, cosa si debba intendere precisamente per "prodotti locali".»

Risposta 8)

Si rinvia all'articolo 1, lett. x), del capitolato tecnico.

Quesito 9)

«Sempre a proposito delle varianti alle derrate alimentari, si chiede di sapere se vi sia una scala valoriale tra prodotti biologici e prodotti locali, oppure se essi verranno valutati esclusivamente per numero e tipologia, non già per provenienza.»

Risposta 9)

Non sono previste "scale valoriali tra prodotti biologici e locali". In ogni caso, si rinvia a quanto previsto agli artt. I.10.2, punto A.6, e I.10.4 del capitolato d'onori.

Quesito 10)

«Ancora riguardo alle varianti alle derrate alimentari, si chiede di specificare come avverrà il conteggio delle derrate offerte nel caso, ad esempio, delle carni: si conteggerà l'eventuale singolo taglio offerto, oppure si valuterà esclusivamente la categoria merceologica? Per fare un esempio concreto: è sufficiente offrire il bovino adulto bio, conteggiando 1 prodotto, oppure occorre elencare i vari tagli, conteggiando ciascuno di loro nel calcolo totale?»

Risposta 10)

Si rinvia alla specifica tecnica n. 2 allegata al capitolato tecnico, con riguardo alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari. In particolare, si fa riferimento alle "Tipologie richieste", all'interno delle macro categorie indicate. A titolo meramente esemplificativo, a pagina 14 della specifica tecnica n. 2, per la macrocategoria "Pollo fresco refrigerato", sono richieste tre tipologie: 1. Pollo a busto (carcassa); 2. Coscia, coscietta, sovracoscia o fuso; 3. Petto.

Quesito 11)

«Si chiede di produrre in formato DWG le planimetrie dei locali oggetto del servizio.»

Risposta 11)

Le planimetrie in formato cartaceo dei locali oggetto del servizio sono contenute nella Specifica tecnica n. 9 allegata al capitolato tecnico. Le planimetrie in formato DWG saranno messe a disposizione dell'aggiudicatario.

Quesito 12)

«In riferimento alla procedura di gara in oggetto, sono a richiedere se, nel rispetto della par-condicio tra i concorrenti, le risposte a tutte le richieste di chiarimenti pervenute, verranno pubblicate all'indirizzo email indicato»

Risposta 12)

Le risposte a tutte le richieste di chiarimenti pervenute (c.d. informazioni complementari) sono pubblicate sul sito Internet dell'Amministrazione www.senato.it (link "bandi di gara") [Cfr. risposta 2 delle informazioni complementari pubblicate in data 10 marzo 2016 e risposta 10 delle informazioni complementari pubblicate in data 22 marzo 2016].

Roma, 25 marzo 2016