



PROCEDURA DI GARA APERTA FINALIZZATA ALLA CONCLUSIONE DI UN ACCORDO QUADRO COME DEFINITO DELL'ART. 54 (C.4 LETT. A) DEL D. LGS. 50/2016 - N. 5 LOTTI FUNZIONALI, PER LA DEFINIZIONE E L'AFFIDAMENTO DEL "SERVIZIO DI SOSTEGNO SOCIALE E PASTI A DOMICILIO"
GARA N. 8229858

LOTTO 1 C.I.G. N. 884300241A
LOTTO 2 C.I.G. N. 884301707C
LOTTO 3 C.I.G. N. 8843032CD9
LOTTO 4 C.I.G. N. 88430381D0
LOTTO 5 C.I.G. N. 8843048A0E

CHIARIMENTI AI QUESITI PROPOSTI

DOMANDA 33

Nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale (Allegato C), art.7 (pag. 5) viene riportato quanto segue: "I vani di carico dei veicoli e i contenitori trasporto alimenti HACCP devono essere puliti regolarmente e non devono essere utilizzati per trasportare altro materiale diverso dagli alimenti. Inoltre, deve essere sempre assicurato il mantenimento delle temperature idonee in base alla tipologia di prodotti." È sufficiente che tale mantenimento delle temperature sia garantito dall'impiego dei "contenitori isotermitici monopasto" richiesti nel medesimo capitolato?

RISPOSTA 33

il mantenimento delle temperature idonee in base alla tipologia di prodotti deve essere sempre assicurato a prescindere dal veicolo utilizzato.

DOMANDA 32

Nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale (Allegato C), art. 7 (pag. 5) viene riportato quanto segue: "Ciascun contenitore consegnato a domicilio dell'utente verrà ritirato vuoto entro il giorno successivo all'atto della nuova consegna". Rappresenta essa una conditio sine qua non oppure è facoltà dell'organismo proponente consentire all'utente, alla consegna del contenitore monopasto, di svuotare lo stesso delle varie pietanze componenti il pasto giornaliero e riconsegnarlo all'operatore?

RISPOSTA 32

Possono essere previste delle deroghe al principio ma il contenitore non può essere ritirato dopo il giorno successivo alla consegna.

DOMANDA 31

Nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale (Allegato C), art. 7 (pag. 7) è riportato quanto segue: "L'Organismo affidatario dovrà individuare un laboratorio di analisi e controllo qualitativo, batteriologico e chimico, iscritto negli elenchi predisposti dalla Regione". Il suddetto laboratorio potrà essere individuato successivamente all'aggiudicazione del servizio o tale individuazione dovrà essere già effettuata al momento della presentazione della proposta progettuale?

RISPOSTA 31

L'individuazione del laboratorio analisi dovrà essere già effettuata al momento dell'aggiudicazione, in fase di gara non è requisito.

DOMANDA 30

Nel Disciplinare di gara (Allegato B), art. 18.1, il punto A.4 (pag. 28) è relativo alla "Composizione dei piatti offerti e variabilità del menù, anche in relazione al rispetto delle diverse culture". A tal proposito i menù previsti, con le specifiche pietanze giornalmente offerte all'interno della ciclicità prevista, vanno indicati nella relazione tecnico-metodologica, oppure è possibile allegarli alla stessa?

RISPOSTA 30

I menù possono costituire allegati all'offerta tecnica, cfr. pag. 26 del Disciplinare "La relazione deve essere elaborata secondo la natura e le caratteristiche del servizio richiesto, sulla base di quanto espressamente indicato negli atti di gara, in particolare, si esplica in una "relazione tecnicometodologica", che deve essere redatta e strutturata in massimo 20 pagine formato A4 carattere Arial 10 (esclusi gli allegati, la copertina e l'indice), suddivise in sezioni e sotto sezioni specifiche corrispondenti ai criteri ed ai sub criteri di valutazione previsti al paragrafo 18.1 del presente disciplinare".

DOMANDA 29

Nel Disciplinare di gara (Allegato B), art. 18.1, punto A.8 (pag. 30) si parla di "Modalità di registrazione e verifica dei beneficiari, mediante adozione di apposita scheda individuale e di un sistema informatizzato di raccolta, organizzazione e gestione dei dati e delle informazioni collegato in tempo reale con il sistema SIMIS della Sala Operativa Sociale". Cosa si intende per sistema informatizzato collegato in tempo reale con il sistema SIMIS della Sala Operativa Sociale? L'Organismo partecipante cosa deve fare in merito? Deve acquistare un particolare software che consenta tale trasmissione di dati in tempo reale?

RISPOSTA 29

Si rimanda ai precedenti chiarimenti alle domande n. 7 e n. 12 del 19/11/2021.

DOMANDA 28

Nel Disciplinare di gara (Allegato B), art. 16 (pag. 26) è riportato quanto segue: "L'operatore economico indica, ai sensi dell'art. 45, comma 4, del Codice, il nome e le qualifiche professionali delle persone fisiche incaricate di fornire la prestazione relativa allo specifico contratto di accordo quadro". Tali informazioni possono essere inserite nell'organigramma allegato alla relazione tecnico-metodologica o vanno riportate nella stessa relazione tecnico-metodologica?

RISPOSTA 28

Possono essere inserite nell'organigramma.

DOMANDA 27

Nel Disciplinare di gara (Allegato B), art. 16 (pag. 26) è riportato quanto segue: "la relazione tecnicometodologica, deve essere redatta e strutturata in massimo 20 pagine [...] suddivise in sezioni e sotto-sezioni specifiche corrispondenti ai criteri ed ai sub criteri di valutazione previsti". Le 20 pagine che compongono il suddetto elaborato devono comprendere anche: Carta dei servizi (sub-criterio A.10) e Curriculum dell'organismo partecipante (sub-criterio B.1)? Oppure tali documenti possono essere allegati alla relazione tecnico-metodologica?

RISPOSTA 27

Carta dei Servizi e Curriculum possono costituire allegato, cfr. pag. 26 del Disciplinare "La relazione deve essere elaborata secondo la natura e le caratteristiche del servizio richiesto, sulla base di quanto espressamente indicato negli atti di gara, in particolare, si esplica in una "relazione tecnicometodologica", che deve essere redatta e strutturata in massimo 20 pagine formato A4 carattere Arial 10 (esclusi gli allegati, la copertina e l'indice), suddivise in sezioni e sotto sezioni specifiche corrispondenti ai criteri ed ai sub criteri di valutazione previsti al paragrafo 18.1 del presente disciplinare".

DOMANDA 26

con riferimento alla procedura di gara di cui all'oggetto, si chiede un chiarimento in merito all'art. 18 "Criteri di valutazione dell'offerta tecnica", voce A5 "Organizzazione del servizio: utilizzo di prodotti provenienti dal territorio (prodotti ortofrutticoli e olio)". In particolare:

- si chiede conferma che il parametro chilometrico relativo alla provenienza dei prodotti alimentari, all'interno di un'area metropolitana come quella di Roma, anche al fine di ottimizzare l'impatto del trasporto, si intenda rispetto al fornitore/distributore/associazione di produttori o altra tipologia di soggetto inteso come unico intermediario, e non necessariamente rispetto al produttore diretto;
- si chiede conferma che la valutazione delle modalità di approvvigionamento e dell'utilizzo di prodotti provenienti dal territorio faccia riferimento in particolare ai prodotti ortofrutticoli ed all'olio;
- si chiede conferma che per distanza media dalle sedi municipali si intende la media della distanza di ogni fornitore rispetto alle sedi municipali del lotto per il quale si concorre.

RISPOSTA 26

Per provenienza si intende luogo di produzione diretta, non di fornitura se il fornitore e il produttore non coincidono. In particolare prodotti ortofrutticoli e olio, ma non necessariamente solo quelli.

La ratio è strettamente connessa al contenimento dell'impatto ambientale legato al trasporto delle merci, alla maggiore freschezza, stagionalità, salvaguardia dei valori nutrizionali.

Il sub criterio A.6 è posto in relazione alla distanza media del centro di cottura dalle sedi municipali del lotto cui si concorre.

IL RUP
Fabrizio Villeggia

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Fabrizio Villeggia', written in a cursive style.