

QUESITI 2

36 QUESITO:

Il percorso indicato a pag. 6 del Disciplinare di Gara a proposito della pagina web ove verranno pubblicati i chiarimenti non risulta condurre alla gara in oggetto. Si chiede di indicare in maniera inequivoca l'indirizzo dove trovare le risposte ai chiarimenti, e si chiede di indicarlo in via prioritaria.....

36 RISPOSTA:

Seguendo le indicazioni fornite dal Disciplinare di Gara si giunge all'indirizzo <http://www.poliziadistato.it/articolo/browse/335/> , ove si possono consultare le informazioni relative alla presente procedura, compresi i quesiti e le risposte pubblicate in data 16 luglio 2015.

37 QUESITO:

Il limite di n. 30 pagine come deve intendersi? Trenta pagine fronte-retro (e dunque 60 facciate), oppure trenta facciate in tutto?

37 RISPOSTA:

Vedi risposta al quesito n. 18, pubblicata in data 16 luglio 2015.

38 QUESITO:

I menu richiesti al "Criterio A" devono rientrare obbligatoriamente nelle 30 o 60 (in base alla risposta al punto precedente) facciate, oppure possono essere prodotte in allegato?

38 RISPOSTA:

I menu di cui al "Criterio A" devono rientrare all'interno dell'offerta tecnica, che non potrà eccedere le 30 pagine fronte-retro (vedi anche risposta al quesito n. 18, pubblicata in data 16 luglio 2015).

39 QUESITO:

Al punto 4 del " Criterio B", quando si scrive "...anche in termini di qualificazione e precedenti esperienze nel settore ristorazione..." a proposito delle figure professionali impiegate nel servizio a cosa ci si riferisce? E' esatta la nostra interpretazione per la quale è richiesto il Curriculum Vitae-tipo delle figure professionali apicali (Direttore del Servizio, Dietista, Capo cuoco), atteso che altre interpretazioni ci sembrano alquanto improbabili, considerato l'elevatissimo numero di unità lavorative impiegate? Oltre a dare conferma (o meno) della nostra interpretazione, con la presente chiediamo anche (e di conseguenza) se tali curriculum possano essere prodotti in allegato.

39 RISPOSTA:

Il punto 4 del "Criterio B" stabilisce che sarà valutata in particolare *"la pianificazione della gestione delle risorse umane, **con riferimento alle figure professionali impiegate nelle suddette attività** (cioè alle attività indicate nel precedente punto 3) – anche in termini di qualificazione e precedenti esperienze nel settore ristorazione..."*; la qualificazione e le precedenti esperienze nel settore ristorazione dovranno essere riferite soltanto alle figure professionali da impiegare nel singolo lotto al quale si riferisce l'offerta tecnica e dovranno essere descritte all'interno dell'offerta tecnica stessa, che non può eccedere le 30 pagine fronte-retro; la presentazione di curriculum vitae non è prevista dal Disciplinare di Gara.

40 QUESITO:

A proposito delle ulteriori certificazioni di qualità di cui al punto 5 del "Criterio B", si chiede se sia possibile dichiararne il possesso ai sensi del D.P.R. 445/2010 all'interno delle 30 o 60 facciate e dunque produrne delle copie in allegato.

40 RISPOSTA:

Il punto 5 del "Criterio B" stabilisce che le ulteriori certificazioni di qualità possedute dal concorrente in relazione alle specifiche attività di cui al punto 3 devono essere **prodotte o dichiarate ai sensi del D.P.R. 445/2010 all'interno dell'offerta tecnica**, che non potrà eccedere le 30 pagine fronte-retro (vedi anche risposta al quesito n. 18, pubblicata in data 16 luglio 2015).

41 QUESITO:

Si chiede di poter effettuare il sopralluogo in alcune delle sedi oggetto dell'appalto.

41 RISPOSTA:

Vedi risposta al quesito n. 14, pubblicata in data 16 luglio 2015.

42 QUESITO:

Si richiede l'elenco del personale relativo al solo Lotto 1 completo dell'indicazione dell'organismo in cui il singolo lavoratore è impiegato.....

42 RISPOSTA:

L'elenco del personale relativo al solo Lotto 1 sarà inviato alle società che ne faranno richiesta.

43 QUESITO:

A pagina 8 del capitolato D'oneri, al punto "5.1. Menu e grammature", è scritto che " ...la Società concorderà con l'Amministrazione dell'Interno i menu settimanali del mese successivo, rispettando quanto eventualmente proposto per il criterio D dell'offerta tecnica in ordine ai prodotti biologici, I.G.P. e D.O.P." Inoltre, in sede di risposte ai chiarimenti pubblicati il

giorno 16/07/2015, viene dichiarata la impossibilità di produrre allegati alle 30 pagine (a proposito, si tratta di 30 facciate o di 60 facciate sviluppate su 30 pagine?). Ebbene, alla luce di tale combinato di affermazioni, la scrivente è indotta pensare che i menu verranno quindi concordati in corso d'opera e che dunque l'offerta di cui al "Criterio A – Piano Alimentare" dovrà limitarsi ad una relazione nella quale verranno descritte le "linee guida" riguardanti la varietà e la composizione dei menu (per le colazioni e i pasti "ordinari" e "speciali"). È corretta tale interpretazione? In caso negativo, si chiede di chiarire il punto, esplicando anche le modalità pratiche di produzione di quanto richiesto.

43 RISPOSTA:

Vedi risposta al quesito n. 38.

44 QUESITO:

Il "criterio D – impiego di derrate BIO, IGP e DOP" assegna punti in base al tipo di derrate di qualità "superiore" offerte. Siamo a chiedere se la spettabile Stazione Appaltante si atterrà ad una sorta di "scala gerarchica" tra BIO, IGP e DOP oppure valuterà esclusivamente il numero delle derrate superiori offerte. Nel primo caso, si chiede di specificare quale sia tale rapporto gerarchico.

44 RISPOSTA:

Il "Criterio D" non prevede alcuna "scala gerarchica" tra prodotti.

45 QUESITO:

Si chiede di chiarire la richiesta di cui al punto 11 ("...proposta migliorativa relativa ai pasti...") del " criterio E – Proposte Migliorative della Qualità e Integrative del Servizio", atteso che alla scrivente tale richiesta sembrava essere già contemplata dal " Criterio A – Piano Alimentare".

45 RISPOSTA:

Il punto 1 del "Criterio A" si riferisce ai menu da proporre per le colazioni e i pasti "ordinari" e "speciali" di cui al punto 5 del Capitolato d'oneri (cioè per la Prima Colazione, il Pranzo e la Cena, i Menu Speciali); il punto 2 del "Criterio A" si riferisce ad ulteriori menu proposti, diversi da quelli di cui al punto 5 del Capitolato d'oneri; il punto 11 del "Criterio E" si riferisce a proposte migliorative rispetto a quanto già previsto dal punto 5 del Capitolato d'oneri (cioè per la Prima Colazione, il Pranzo e la Cena, i Menu Speciali proposti per il punto 1 del "Criterio A", nonché per il sacchetto viveri).

46 QUESITO:

Il punto 9 del "Criterio D – Impiego di derrate BIO, I.G.P. e D.O.P." recita testualmente.....

Si chiede di chiarire se, ad esempio, un formaggio o un salume bio rientrano o meno tra le possibilità di offerta, oppure se dobbiamo prendere alla lettera quanto scritto e dunque limitarci ad offrire "uova, verdura, ortaggi e frutta BIO" e "salumi, formaggi, olio e aceto I.G.P. e D.O.P." .

46 RISPOSTA:

I prodotti provenienti da agricoltura biologica, I.G.P. e D.O.P. da proporre nell'offerta tecnica sono quelli già specificati nei punti 8 e 9 del "Criterio D".

47 QUESITO:

Si richiedono i seguenti chiarimenti relativi ai lotti n. 1 e n. 2:

- Elenco e dislocazione dei centri di cottura e dei semplici refettori ove i pasti vengono veicolati;

47 RISPOSTA:

Vedi risposta al quesito n. 35, pubblicata in data 16 luglio 2015.

48 QUESITO:

In riferimento agli artt. 13.1.2 e 13.1.3 del disciplinare ed alle risposte ai quesiti di gara già pubblicate, si chiede di conoscere l'esatta elencazione di ciò che debba essere ricompreso nei "servizi di mensa" volendo anche eventualmente confermare che rientrino nel novero di tali servizi anche quelli di ristorazione scolastica e di ristorazione sanitaria.

48 RISPOSTA:

Vedi risposta al quesito n. 28, pubblicata in data 16 luglio 2015. Al riguardo si precisa che i servizi di mensa da ricomprendere sono quelli erogati mediante lo svolgimento da parte della Società appaltatrice delle attività di acquisto delle derrate alimentari, nonché di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti all'interno della struttura di mensa.