

PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA MEDIANTE BUONO PASTO ELETTRONICO

CHIARIMENTI

(Aggiornato al 12 febbraio 2014)

DOMANDA 1

Con riferimento alla gara in oggetto suddivisa in n. 2 Lotti, la scrivente chiede di conoscere l'ammontare delle eventuali spese di pubblicazione atti di gara e pubblicità se sostenute

RISPOSTA 1

Le informazioni relative alle spese di pubblicazione sono disponibili nella pagina informativa del bando sul sito <http://www.intercent.it> ed ammonteranno a Euro10.000 circa.

DOMANDA 2

Lotto 1 e 2: Nel disciplinare di gara a pagina 20, si fa riferimento ai criteri di aggiudicazione offerta tecnica, attribuendo un punteggio anche per numero di locali che offrano la possibilità di consumare pasti celiaci, biologici e equo solidale.

Si chiede di meglio specificare come verrà verificata l'effettiva capacità da parte degli esercizi di erogare i pasti come previsto nel disciplinare a pagina 20 (ad esempio pane, pasta e pizza per celiaci, cibi equosolidali e cibi biologici).

Sarà necessaria anche della documentazione che certifichi la somministrazione di tali cibi e se sì quale?

RISPOSTA 2

Premesso che in fase di partecipazione alla gara, è sufficiente che il concorrente compili il modulo Allegato A, secondo le istruzioni ivi riportate, per quanto riguarda la somministrazione di pasti per celiaci, la verifica preliminare alla stipulazione della Convenzione, sarà effettuata attraverso la presentazione di apposite certificazioni, come la certificazione AIC. Per quanto concerne la somministrazione di alimenti biologici e del commercio equo e solidale, si osservi che la

documentazione di gara non fa riferimento a pasti, ma appunto ad alimenti. Pertanto in tali casi sarà sufficiente acquisire, in fase di verifica, certificazioni o marchi di prodotto, risultanti da documentazione ufficiale (fatture, documenti di trasporto e simili). E' evidente che il possesso di certificazioni o marchi di processo, quali, ad esempio la certificazione UNI EN ISO 22005 o il marchio Bio Gourmet, saranno sempre considerate validi mezzi di prova.

Si rammenta che l'articolo 5 del Capitolato tecnico prevede che *"Il Fornitore dovrà fornire alle Amministrazioni Contraenti, entro 5 giorni lavorativi dalla ricezione dell'Ordinativo di Fornitura, l'elenco degli esercizi convenzionati, distinto per Area Vasta e singola Azienda Sanitaria/Ospedaliera, riportante la ragione sociale, l'indirizzo e la tipologia dei locali convenzionati"*. Ai sensi di detto articolo per tipologia si deve intendere anche la capacità di servire pasti per celiaci e/o di somministrare alimenti biologici e del commercio equo solidale. Lo stesso elenco, messo a disposizione dei dipendenti delle Aziende Sanitarie, sarà altresì pubblicato sul portale dell'Agenzia.

DOMANDA 3

Nel capitolato di gara a pagina 8 di 28 è prevista la composizione dei pasti parametrici (sia intero che ridotto) con richiesta di fornitura dell'acqua.

Diversamente, invece, nelle tabelle indicanti i vari menù viene menzionata l'alternativa tra acqua, vino, birra, the, ecc.

Tenendo anche in considerazione la normativa vigente (L. 125/01), si chiede di confermare che nel pasto parametrico venga richiesta solo "acqua".

RISPOSTA 3

La tipologia dei pasti parametrici è quella riportata nel paragrafo 3.2.1 del capitolato tecnico e prevede come bevanda soltanto l'acqua.

La tabella riportata al paragrafo 3.2.2 "Composizione dei pasti (menù)", contiene un'elencazione della tipologia e della grammatura delle pietanze, che dovranno di norma essere reperite nei locali convenzionati, per la consumazione sia di pasti parametrici che a valore.

DOMANDA 4

Lotto 1 e 2. A pagina 4 punto j) del disciplinare non è possibile evincere l'inizio della frase.

RISPOSTA 4

Nella versione in .pdf del capitolato tecnico (e non del disciplinare di gara, come erroneamente indicato) a pagina 4, la definizione al punto i) è stata erroneamente spezzata creando il punto j). La definizione corretta risulta quindi essere la seguente:

“Valore facciale (o anche “Valore nominale”): il valore della prestazione offerta dietro presentazione del Buono pasto elettronico. Tale valore è comprensivo dell’imposta sul valore aggiunto prevista per le somministrazioni al pubblico di alimenti e bevande. Le variazioni dell’imposta sul valore aggiunto lasciano inalterato il contenuto economico”.

Sarà nostra cura ripubblicare il capitolato tecnico corretto sul Portale Intercent-ER.

DOMANDA 5

Lotto 1 e 2 A pagina 17 del Capitolato di gara viene indicato che “la commissione sarà omnicomprensiva di tutti gli impegni espressi nel presente Capitolato e di quelli assunti attraverso l’offerta presentata in sede di gara”; diversamente a pagina 16 punto d) del Capitolato viene specificato “indicazione dello sconto incondizionato (commissione), offerto in sede di gara e di eventuali altri corrispettivi riconosciuti al Fornitore”.

Chiediamo quindi di meglio specificare se lo “sconto incondizionato verso gli esercenti” deve intendersi omnicomprensivo di qualsiasi onere posto a carico del ristoratore, sia per servizi resi in forma facoltative, sia per servizi resi in forma obbligatoria.

Pertanto eventuali servizi/iniziativa imprenditoriali concordati tra concorrente e ristoratore non compresi nello “sconto incondizionato” (es fee a transazione, pagamento veloce) non concorreranno a determinare l’economicità dell’offerta, anche ai fini della valutazione di congruità dell’offerta stessa?

Si chiede inoltre di confermare che, non avendo l’Ente previsto nella legge di gara la valutazione di servizi aggiuntivi relativi al rapporto tra concorrente ed Ente, tra concorrente ed esercizi convenzionati né tantomeno tra concorrente e utilizzatori del servizio, come specificato dall’AVCP con circolari del 13/3/2012, eventuali servizi/iniziativa imprenditoriali concordati tra concorrente e Ente/ristoratore/beneficiari non compresi nello “sconto incondizionato”, non concorreranno a determinare l’economicità dell’offerta, anche ai fini della valutazione di congruità dell’offerta stessa.

RISPOSTA 5

La documentazione di gara ha per oggetto il servizio sostitutivo di mensa, consistente nella possibilità di usufruire di un pasto (a valore o parametrico) dietro presentazione di un buono

elettronico, comprese le fasi relative al ciclo del buono medesimo. A tale prestazione obbligatoria si deve intendere riferita la commissione, riconosciuta dall'esercente al fornitore. Eventuali servizi/iniziativa imprenditoriali concordati tra concorrente e ristoratore non sono né espressamente individuati dalla documentazione di gara, né da questa vietati. Qualora esistenti - ed in quanto collegati all'oggetto principale - essi potranno dare origine a remunerazioni ulteriori rispetto a quelle derivanti dalla commissione sul singolo buono pasto, di cui dovrà essere verificata l'incidenza sull'economicità e sulla congruità dell'offerta.

DOMANDA 6

Lotto 1 e 2. Nell'allegato A – offerta tecnica viene precisato che “un esercizio può essere utilizzato per la copertura di più aree contigue”. Ciò significa che un locale può essere utilizzato più volte solamente per la copertura “minima”.

Si chiede di confermare che un locale che copre più aree contigue venga conteggiato, ai fini dell'attribuzione del punteggio, una sola volta.

Inoltre, se un esercizio viene utilizzato più volte in quanto possessore di più requisiti, ad esempio se l'esercizio fornisce pasti sia equosolidali, sia biologici sia celiaci, verrà attribuito allo stesso più punti per i diversi requisiti che questo possiede?

RISPOSTA 6

Avendo previsto la collocazione dei locali convenzionati in relazione a più “Indirizzi centrali di riferimento”, lo stesso locale può essere conteggiato anche per più “Indirizzi centrali di riferimento” contigui, purché esso sia situato entro le distanze richieste. Tale condizione vale sia per i locali obbligatori, che per quelli facoltativi, soggetti a punteggio.

Parimenti, lo stesso esercizio che risponda ai criteri premianti di cui ai progressivi n. 5, 6, 7, 8 e 9 della Tabella Criteri Lotto 1 nonché ai progressivi n. 5, 6, 7 e 8 della Tabelle Criteri Lotto 2, può essere conteggiato più volte in relazione ad ogni criterio.

DOMANDA 7

Lotto 1 e 2. A pagina 14 del capitolato tecnico viene specificata la richiesta di una copertura di locali sia di TIPO 1 che di TIPO 2, dove per locali di Tipo 1 sono intese sale mensa dotate di self-service, tavole calde, trattorie, pizzerie e ristoranti con sistemazioni ai tavoli, mentre locali di Tipo 2 sono bar, caffetterie, paninoteche, piadinerie, pizzerie d'asporto, rosticcerie dove non è prevista la

sistemazione esclusiva ai tavoli. Nel caso in cui vi sia una tavola fredda in grado di offrire un pasto completo con possibile sistemazione al tavolo, verrà considerato locale di tipo 1 o locale di tipo 2?

RISPOSTA 7

Dall'elencazione dei locali appartenenti alla Tipologia I (*sale mensa dotate di linee self-service, tavole calde, trattorie, pizzerie e ristoranti (tradizionali ed etnici)*), con sistemazione ai tavoli si evince che deve trattarsi di locali che consentono la consumazione di pasti caldi, dotati di cucina e con sistemazione ai tavoli. La tavola fredda, che non risponda a queste caratteristiche, ancorché in grado di offrire un pasto completo con possibile sistemazione al tavolo, non può che essere classificata locale di tipo 2.

DOMANDA 8

Schema di Convenzione. Si chiede se la convenzione che ha durata di mesi 12 debba essere sottoscritta ogni anno per tutta la durata dell'appalto.

RISPOSTA 8

La Convenzione viene sottoscritta una sola volta e ha la durata di un anno, periodo durante il quale le Amministrazioni Contraenti emetteranno l'Ordinativo di Fornitura dal portale intercent-ER, dando vita ad un contratto con il Fornitore avente una durata di 5 anni e sottoscritto una sola volta.

DOMANDA 9

Nel capitolato tecnico all'articolo 6 al punto b) viene richiesto di inserire nel contratto di convenzione (da fornire all'Ente) di indicare "durata del contratto, le condizioni anche economiche, termine di preavviso per le eventuale rinegoziazione o la disdetta". Si chiede di confermare che per "condizioni anche economiche" si intende il valore facciale del pasto (prezzo pasto), indicato negli atti di gara - vedi schema capitolato tecnico all'art. 2.

RISPOSTA 9

Premesso che la presente definizione è tratta pedissequamente dall'art. 285 comma 9 lett. b del DPR n. 207/2010, le condizioni anche economiche a cui fa riferimento l'art. 6 punto b) del Capitolato Tecnico, si devono intendere afferenti all'eventuale "rinegoziazione o (al)la disdetta" degli "accordi stipulati tra le società di emissione dei buoni pasto e i titolari degli esercizi convenzionabili".

DOMANDA 10

Capitolato pag. 16 lettera i) è indicato “estremi del documento di identità del sottoscrittore”. Si chiede di confermare che sia da indicare esclusivamente il numero del documento (carta di identità/passaporto/patente).

RISPOSTA 10

Si conferma che i contratti di convenzionamento dovranno riportare soltanto il numero del documento (carta di identità/passaporto/patente) dei sottoscrittori.

DOMANDA 11

Capitolato pag. 16 lettera j) Si chiede di meglio specificare cosa si intenda per “documento fiscale di provenienza certa dell’esercente o copia della sua autorizzazione commerciale”

RISPOSTA 11

Per “documento fiscale di provenienza certa dell’esercente o copia della sua autorizzazione commerciale” a cui fa riferimento l’art. 6 lett j) del capitolato tecnico, si intende un documento a comprova dell’iscrizione dell’esercizio convenzionato all’anagrafe tributaria, con regolare attribuzione di partita IVA, da cui si evinca che l’attività commerciale è in essere.

DOMANDA 12

Lotto 2. Qualora un ristorante in zona Modena sia disponibile ad erogare, ai dipendenti AUSL Modena e Policlinico, il servizio di mensa diffusa a valore ma non parametrico, verrà conteggiato nei criteri previsti a pag. 22 del disciplinare di gara? Nel caso in cui invece il ristorante si trovi in zona Parma e sia disponibile ad erogare, ai dipendenti della AUSL Parma, il servizio di mensa diffusa a valore ma non parametrico, verrà conteggiato nei criteri previsti a pag. 22 del disciplinare di gara?

RISPOSTA 12

Qualora un ristorante in zona Modena sia disponibile ad erogare solo il servizio di mensa diffusa a valore e non parametrico, esso non potrà essere conteggiato, nè fra i locali minimi richiesti, né tra quelli facoltativi, valutabili tra i criteri premianti previsti al disciplinare di gara, in quanto per l’AUSL Modena ed il Policlinico è richiesto esclusivamente il servizio di mensa mediante buono parametrico (si vede a conferma l’Allegato A – lotto 2, nel quale sono state barrate e dichiarate come “non previste” tutte le caselle della colonna M, “Numero minimo locali per consumazione pasto a valore nominale (art. 3.2 del capitolato tecnico)”).

Per ciò che riguarda, invece, le “Aree operative” della zona di Parma, dove sono richiesti anche locali che somministrano il servizio di mensa diffusa a valore (Allegato A – lotto 2 colonna M, “Numero minimo locali per consumazione pasto a valore nominale (art. 3.2 del capitolato tecnico)”), ai fini, sia del conteggio minimo dei locali minimi richiesti, che di quelli facoltativi, valutabili tra i criteri premianti previsti al disciplinare di gara, saranno considerati anche i locali che consentono la consumazione del solo pasto a valore. Resta fermo che nella zona di Parma dovrà comunque essere garantito anche il numero minimo di esercizi richiesti, che offrano pasti parametrali.

DOMANDA 13

Relativamente alle distanze dei locali dalle vostre sedi, richieste nell'allegato A, e nel capitolato a pag. 21 “1000m. circa, e ulteriori 1000 m. circa”, si chiede di specificare quale sia la tolleranza accettata, in quanto il circa, lascia adito a diverse interpretazioni.

RISPOSTA 13

Tenuto conto del fatto che le distanze riportate nell'Allegato A sono già state individuate con un ampio margine di flessibilità, si ritiene ragionevole comprendere nell'espressione “circa” riportata nelle colonne M, P e Q dell'Allegato A - lotto 1 e nelle colonne P, S e T dell'Allegato A – lotto 2, una tolleranza non superiore a 50 metri.

DOMANDA 14

A pag 1 del Bando, relativamente a “requisiti di sostenibilità”, si chiede di specificare, se i locali che forniscono alimenti biologici, alimenti del mercato equosolidale, e pasti per celiaci, debbano possedere certificazioni specifiche, o se sia sufficiente un'autocertificazione.

RISPOSTA 14

Premesso che in fase di partecipazione alla gara, è sufficiente che il concorrente compili il modulo Allegato A, secondo le istruzioni ivi riportate, per quanto riguarda la somministrazione di pasti per celiaci, la verifica preliminare alla stipulazione della Convenzione, sarà effettuata attraverso la presentazione di apposite certificazioni, come la certificazione AIC. Per quanto concerne la somministrazione di alimenti biologici e del commercio equo e solidale, sarà sufficiente acquisire, in fase di verifica, certificazioni o marchi di prodotto, risultanti da documentazione ufficiale (fatture, documenti di trasporto e simili). E' evidente che il possesso di certificazioni o marchi di processo, quali, ad esempio la certificazione UNI EN ISO 22005 o il marchio Bio Gourmet, saranno sempre considerati validi mezzi di prova.

Si rammenta che l'articolo 5 del Capitolato tecnico prevede che "Il Fornitore dovrà fornire alle Amministrazioni Contraenti, entro 5 giorni lavorativi dalla ricezione dell'Ordinativo di Fornitura, l'elenco degli esercizi convenzionati, distinto per Area Vasta e singola Azienda Sanitaria/Ospedaliera, riportante la ragione sociale, l'indirizzo e la tipologia dei locali convenzionati". Ai sensi di detto articolo per tipologia si deve intendere anche la capacità di servire pasti per celiaci e/o di somministrare alimenti biologici e del commercio equo solidale. Lo stesso elenco, messo a disposizione dei dipendenti delle Aziende Sanitarie, sarà altresì pubblicato sul portale dell'Agenzia.

DOMANDA 15

A Pag. 14, del capitolato tecnico, punto 5.2" tipologia dei locali convenzionati" si chiede di specificare se siano previsti anche i Super- Ipermercati, come licita il comma 3 del l'articolo 285, da voi citato al punto 5.1 del Capitolato tecnico.

RISPOSTA15

Si conferma che nei locali di Tipo 2 sono compresi anche i Super-Ipermercati.

Domanda 16

Il valore dei buoni pasto, 5.16, 6.71, 6.76, 6.50, sono comprensivi dell'Iva al 4% di fatturazione? Pertanto, come si evince dalla tabella del disciplinare di gara, il calcolo per produrre una corretta offerta economica, sarà il seguente: Valore nominale del buono - scorporo IVA 4%, - sconto,+ Iva 4%?

Risposta 16

Confermiamo che i valori facciali dei buoni pasto, sono comprensivi dell'Iva al 4% e sono i seguenti:

LOTTO 1	
Ausl Bologna	€5,16
Ausl Rimini	€5.16
Ausl Cesena	€5,16
Ausl Forlì	€5,16

Ausl Ravenna	€ 5,16
--------------	--------

LOTTO 2	
Ausl Modena	€ 6,71
Ausl Parma	€ 6,50
Policlinico di Modena	€ 6,76

Come indicato al Paragrafo 3 del disciplinare di gara e nell'Allegato 3 "Schema offerta economica Busta C", l'offerta economica deve essere espressa sottoforma di percentuale unica di sconto, con un numero massimo di 2 (due) cifre decimali, sui valori dei buoni **(IVA 4% esclusa)**, espressamente riportati nei medesimi documenti di gara.

DOMANDA 17

In merito alla "procedura di riparametrizzazione punteggi tecnici (pag. 25 del disciplinare di gara)", si chiede quanto segue: "prima di procedere alla sommatoria dei punteggi tecnici, la commissione procederà alla procedurali di riparametrizzazione secondo quanto segue" Tale operazione, riguarda tutti i criteri tecnici, o solamente quelli contrassegnati con la lettera Q?

RISPOSTA 17

La frase si riferisce al Calcolo del coefficiente V(a)_i per i punteggi contrassegnati con la lettera "Q". Per i criteri contrassegnati con la lettera N, l'operazione di attribuzione dei punteggi è descritta in relazione ad ognuno di essi.

DOMANDA 18

Con riferimento al valore nominale dei buoni pasto, si richiede: Il valore nominale coincide con il valore facciale? Se non coincide, qual è il valore facciale del buono pasto? Il valore facciale del buono pasto è IVA 4% compresa o esclusa? La fatturazione sarà: a) valore facciale – sconto offerto + IVA 4% (cioè valore facciale IVA esclusa) oppure b) valore facciale – scorporo – sconto offerto + (IVA 4% cioè valore facciale IVA compresa)?

RISPOSTA 18

Si conferma che il valore nominale coincide con il valore facciale.

Il valore facciale del Buono è IVA al 4% inclusa.

Coerentemente con le modalità previste di formulazione dell'offerta economica, la fatturazione avverrà secondo la seguente formula: valore facciale – scorporo IVA 4% – sconto offerto + IVA 4%

DOMANDA 19

Si richiede di confermare che la percentuale di sconto verso gli esercenti sia da intendersi al netto di eventuali servizi facoltativi aggiuntivi diretti, indiretti e/o accessori (es. pagamenti veloci, pubblicità, ecc.), e che pertanto sarà ritenuto ammissibile giustificare la congruità dell'offerta anche con ulteriori iniziative imprenditoriali correlate all'appalto in conformità al consolidato orientamento comunitario e alla pacifica giurisprudenza amministrativa (cfr., per tutte, TAR Lazio, Sez. III, n.ri 1370, 1371 e 1372 del 14/2/2008 e n. 96 dell'11/1/2011, Cons. di Stato, Sez. VI, n. 3896 del 4/8/2008, n.ri 3900 e 3901 del 7/8/2008 nonché n. 4279 del 14/7/2011; AVCP determinazione n. 6 dell'8 luglio 2009) secondo cui non può inibirsi all'offerente di supportare la congruità dell'offerta presentata attraverso alcune iniziative imprenditoriali, quali sono i c.d. servizi aggiuntivi.

RISPOSTA 19

La documentazione di gara ha per oggetto il servizio sostitutivo di mensa, consistente nella possibilità di usufruire di un pasto (a valore o parametrico) dietro presentazione di un buono elettronico, comprese le fasi relative al ciclo del buono medesimo. A tale prestazione obbligatoria si deve intendere riferita la commissione, riconosciuta dall'esercente al fornitore. Eventuali servizi/iniziativa imprenditoriali concordati tra concorrente e ristoratore non sono né espressamente individuati dalla documentazione di gara, né da questa vietati. Qualora esistenti - ed in quanto collegati all'oggetto principale - essi potranno dare origine a remunerazioni ulteriori rispetto a quelle derivanti dalla commissione sul singolo buono pasto, di cui dovrà essere verificata l'incidenza sull'economicità e sulla congruità dell'offerta.

DOMANDA 20

Relativamente alla relazione tecnica indicata alla pag.12 del Disciplinare di Gara chiediamo se nel conteggio delle 10 facciate s'intendono compresi copertina ed indice? Inoltre abbiamo visto che si possono mettere degli allegati: vi sono dei limiti di pagina/font ecc. anche per essi?

RISPOSTA 20

Premesso che il limite di 10 facciate non costituisce disposizione tassativa, i concorrenti sono invitati a contenere tutta l'offerta nei limiti della 10 facciate, oltre all'Allegato A debitamente compilato, anche in considerazione del fatto che soltanto due criteri di qualità sono contrassegnati con la lettera "Q".

L'indice e la copertina sono comunque escluse dal conteggio.

DOMANDA 21

E' ammessa la partecipazione alla presente gara da parte di una società neo-costituita, non quindi in possesso dei requisiti, tramite ATI con altra società che ne è invece pienamente in possesso e quindi in grado di parteciparvi singolarmente?

RISPOSTA 21

Come espressamente previsto dal disciplinare e dal bando di gara, ogni impresa aderente al RTI deve essere in possesso dei requisiti di carattere generale previsti dal Paragrafo 3 - Busta A - sub B punti 1, 2, 4, 6 e 7 dello stesso disciplinare, in quanto requisiti soggettivi. Il requisito sub punto 5 *"impegnarsi a costituire la rete di esercizi convenzionati, secondo quanto richiesto nell'Allegato A al Capitolato tecnico, entro 45 giorni naturali e consecutivi dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione"*, *"in caso di partecipazione in R.T.I./Consorzio/Rete di imprese deve essere posseduto complessivamente dal RTI, Consorzio/Rete"* (Paragrafo 3 - Busta A del disciplinare). Pertanto è ammesso che un'azienda appena costituita partecipi alla gara singolarmente o in RTI.

DOMANDA 22

Si chiede di confermare come riportato nell'allegato A lotto 2 l'esistenza della sede n.19 Via Roma 149 Medolla che a seguito di controlli non risulta esistente.

RISPOSTA 22

Confermiamo che la riga n. 19 dell'allegato A lotto 2, corrispondente al "Servizio Territoriale – Medolla - Via Roma, 149" è stata inserita erroneamente. Pertanto non deve essere considerata. Sarà nostra cura ripubblicare l'Allegato corretto sul portale Intercent-ER.

DOMANDA 23

SCONTO INCONDIZIONATO VERSO GLI ESERCENTI (commissione)

All'art. 6 "Modalità di aggiudicazione della gara" del Disciplinare di gara (Tabella Lotto 1e 2 al progressivo 11) e all'art. 7 "Obblighi relativi alla gestione delle fatture ed al pagamento agli Esercenti " secondo comma dell'All. 5 del Capitolato Tecnico, si richiede se con la prescrizione "incondizionato ed omnicomprensivo " codesto Ente appaltante intende ribadire che la commissione (= lo sconto), dovrà includere tutte le fasi relative al ciclo del buono pasto elettronico (dall'installazione e manutenzione Pos, fino alla fatturazione) definendo quindi una remunerazione per la società emittente omnicomprensiva di qualsiasi tipo di onere tecnico - amministrativo ivi compresi eventuali servizi facoltativi aggiuntivi diretti, indiretti e/o accessori. Escludendo quindi, ai fini della valutazione della congruità dell'offerta (artt. 86-87-88 codice appalti), i proventi derivanti da anticipazione pagamenti e da iniziative imprenditoriali collaterali e/o indirette (ricariche telefoniche sconti e promozioni vendite, pagamenti, pos e carte credito, programmi fedeltà, dematerializzazione buoni pasto cartacei, ecc...).

Confermare quindi che l'unico costo a carico del ristoratore deve essere rappresentato dalla commissione trattenuta dalla società emittente (non superiore al 5%) e riconoscendo detta commissione come unica voce di ricavo o minore costo che dir si voglia, rispetto a quanto fatturato all'ente per la prestazione effettuata al dipendente, e che sarà acquisita a riferimento allorquando verranno assolti gli obblighi sulla base di quanto previsto dagli artt. 86-87-88 del D. Lgs n° 163/2006. Escludendo, quindi, in siffatto modo, ulteriori elementi, ovverosia prestazioni del tutto eterogenee e prescindenti delle sussistenza di un nesso di effettiva pertinenza e connessione intrinseca economicamente o finanziariamente rilevanti, a sostegno della congruità dell'offerta del concorrente che, in caso contrario, comporterebbero un'alterazione di fatto dei meccanismi di gara.

RISPOSTA 23

La documentazione di gara ha per oggetto il servizio sostitutivo di mensa, consistente nella possibilità di usufruire di un pasto (a valore o parametrico) dietro presentazione di un buono elettronico, comprese le fasi relative al ciclo del buono medesimo. A tale prestazione obbligatoria si deve intendere riferita la commissione, riconosciuta dall'esercente al fornitore. Eventuali servizi/iniziativa imprenditoriali concordati tra concorrente e ristoratore non sono né espressamente individuati dalla documentazione di gara, né da questa vietati. Qualora esistenti - ed in quanto collegati all'oggetto principale - essi potranno dare origine a remunerazioni ulteriori rispetto a quelle derivanti dalla commissione sul singolo buono pasto, di cui dovrà essere verificata l'incidenza sull'economicità e sulla congruità dell'offerta.

DOMANDA 24

SCONTO INCONDIZIONATO VERSO GLI ESERCENTI (commissione)

In riferimento all'Art . 6 "Modalità di aggiudicazione della gara" del Disciplinare di gara (Tabella Lotto 1 e 2 al progressivo 11) e all'art. 7 "Obblighi relativi alla gestione delle fatture ed al pagamento agli Esercenti " secondo comma dell'All. 5 Capitolato Tecnico, siamo a richiedere se la commissione indicata in sede di offerta dal concorrente debba intendersi come commissione massima applicabile agli esercizi convenzionati o come media aritmetica delle commissioni applicate agli esercizi convenzionati.

RISPOSTA 24

In sede di offerta il concorrente dovrà dichiarare la commissione massima che intenderà applicare agli esercizi convenzionati (non superiore al 5%).

DOMANDA 25

TERMINI DI PAGAMENTO

In riferimento all'Art. 6 "Modalità di aggiudicazione della gara" del Disciplinare di gara (Tabella Lotto 1 prog. 10 e Tabella Lotto 2 prog. 9) si chiede di confermare l'esclusione di valori frazionati ed inferiori a 1 (un giorno) .

RISPOSTA 25

I "Termini di pagamento agli esercizi convenzionati" valutati in sede di offerta tecnica, specificati all'Art. 6 "Modalità di aggiudicazione della gara" (Tabella Lotto 1 prog. 10 e Tabella Lotto 2 prog. 9), dovranno essere offerti in giorni solari non frazionati.

DOMANDA 26

LOCALI OFFERTI CON LA POSSIBILITA' DI CONSUMARE PASTI PER CELIACI, PASTI BIOLOGICI, ALIMENTI EQUO SOLIDALI

In riferimento all'Art.6 "Modalità di aggiudicazione della gara" del Disciplinare di gara (Tabella Lotto 1 E2 progressivi 5, 6 e 7) si chiede quanto segue :

Al fine di tutelare gli utilizzatori del servizio affinché abbiano la garanzia che la struttura convenzionata e la prestazione erogata abbia i requisiti dichiarati (celiaco, biologico ed equo solidale) riteniamo fondamentale che detti requisiti, inseriti nella rete proposta dal concorrente,

siano oggettivamente riscontrabili attraverso l'esibizione della necessaria documentazione da allegare al contratto di convenzione .

- Di confermare che i locali per celiaci siano esclusivamente quelli certificati AIC (Associazione Italiana Celiachia) .
- Di confermare di contro, che i locali proposti dal concorrente per la prestazione "pasti biologici", dispongano delle necessarie certificazioni, rilasciate da enti accreditati, relative all'effettivo e corretto utilizzo di prodotti alimentari provenienti da agricoltura biologica e che la prestazione non sia limitata ad un singolo prodotto (es. una mela biologica) bensì un pasto.
- Di confermare che i locali proposti dal concorrente per la prestazione "alimenti equo solidali" dispongano delle necessarie certificazioni relative alla rintracciabilità nella filiera agroalimentare che documenti la storia e la localizzazione del prodotto .

RISPOSTA 26

Premesso che in fase di partecipazione alla gara, è sufficiente che il concorrente compili il modulo Allegato A, secondo le istruzioni ivi riportate, per quanto riguarda la somministrazione di pasti per celiaci, la verifica preliminare alla stipulazione della Convenzione, sarà effettuata attraverso la presentazione di apposite certificazioni, come la certificazione AIC. Per quanto concerne la somministrazione di alimenti biologici e del commercio equo e solidale, si osservi che la documentazione di gara non fa riferimento a pasti, ma appunto ad alimenti. Pertanto, in tali casi sarà sufficiente acquisire, in fase di verifica, certificazioni o marchi di prodotto, risultanti da documentazione ufficiale (fatture, documenti di trasporto e simili). E' evidente che il possesso di certificazioni o marchi di processo, quali, ad esempio la certificazione UNI EN ISO 22005 o il marchio Bio Gourmet, saranno sempre considerati validi mezzi di prova.

Si rammenta che l'articolo 5 del Capitolato tecnico prevede che *"Il Fornitore dovrà fornire alle Amministrazioni Contraenti, entro 5 giorni lavorativi dalla ricezione dell'Ordinativo di Fornitura, l'elenco degli esercizi convenzionati, distinto per Area Vasta e singola Azienda Sanitaria/Ospedaliera, riportante la ragione sociale, l'indirizzo e la tipologia dei locali convenzionati"*. Ai sensi di detto articolo per tipologia si deve intendere anche la capacità di servire pasti per celiaci e/o di somministrare alimenti biologici e del commercio equo solidale. Lo stesso elenco, messo a disposizione dei dipendenti delle Aziende Sanitarie, sarà altresì pubblicato sul portale dell'Agenzia.

DOMANDA 27

In merito alla "procedura di riparametrizzazione punteggi tecnici (pag. 25 del disciplinare di gara)", si chiede quanto segue: Relativamente alla tabella del disciplinare di gara, e più specificatamente ?Locali che offrono alimenti biologici, e alimenti del mercato equosolidale?, si precisa che tale garanzia, sia subordinata al possesso della certificazione biologica di idoneità per il corretto stoccaggio dei prodotti alimentari, e la conseguente autorizzazione per la commercializzazione dei prodotti alimentari biologici. Per quello che riguarda i prodotti equosolidali, si rimanda al possesso della norma italiana UNI10939:2001, sulla rintracciabilità della filiera.

RISPOSTA 27

Premesso che in fase di partecipazione alla gara, è sufficiente che il concorrente compili il modulo Allegato A, secondo le istruzioni ivi riportate, per quanto concerne la somministrazione di alimenti biologici e del commercio equo e solidale, poiché, come giustamente riportato nella domanda, la documentazione di gara non fa riferimento a pasti, ma appunto ad alimenti, sarà sufficiente acquisire, in fase di verifica preliminare alla stipulazione della Convenzione, certificazioni o marchi di prodotto, risultanti da documentazione ufficiale (fatture, documenti di trasporto e simili). È evidente che il possesso di certificazioni o marchi di processo, quali, ad esempio la certificazione UNI EN ISO 22005 o il marchio Bio Gourmet, saranno sempre considerati validi mezzi di prova.

Si rammenta che l'articolo 5 del Capitolato tecnico prevede che *"Il Fornitore dovrà fornire alle Amministrazioni Contraenti, entro 5 giorni lavorativi dalla ricezione dell'Ordinativo di Fornitura, l'elenco degli esercizi convenzionati, distinto per Area Vasta e singola Azienda Sanitaria/Ospedaliera, riportante la ragione sociale, l'indirizzo e la tipologia dei locali convenzionati"*. Ai sensi di detto articolo per tipologia si deve intendere anche la capacità di servire pasti per celiaci e/o di somministrare alimenti biologici e del commercio equo solidale. Lo stesso elenco, messo a disposizione dei dipendenti delle Aziende Sanitarie, sarà altresì pubblicato sul portale dell'Agenzia.

DOMANDA 28

Al fine di tutelare la salute dei dipendenti, si prega di listare quali certificazioni per celiaci saranno ritenute valide oltre alla AIC.

RISPOSTA 28

Saranno ritenute valide le certificazioni volontarie che garantiscano metodi equivalenti alla certificazione AIC, per quanto riguarda, ad esempio, l'utilizzo dei prodotti; la rintracciabilità dei singoli lotti degli ingredienti che costituiscono la preparazione gastronomica; l'impiego di personale

formato appositamente per l'erogazione del servizio, il monitoraggio e l'aggiornamento delle loro prestazioni; l'adozione di procedure per evitare la contaminazione da glutine nel processo di lavorazione sino al servizio a tavola della pietanza.

DOMANDA 29

In merito al vostro chiarimento n. 11, si prega di elencare i documenti che saranno ritenuti validi per la verifica dell'autorizzazione commerciale

RISPOSTA 29

Come già esposto al chiarimento 11, i documenti che saranno ritenuti validi per la verifica dell'autorizzazione commerciale saranno i documenti da cui si che l'attività commerciale è in essere, come la partita IVA.

DOMANDA 30

In merito al vostro chiarimento n. 19, si prega di precisare se eventuali servizi aggiuntivi offerti dal concorrente ai dipendenti della stazione appaltante siano da considerare o meno connessi all'oggetto dell'appalto e, nel caso in cui riteniate che lo siano, se saranno presi in considerazione nel calcolo della congruità economica.

RISPOSTA 30

La domanda non consente una risposta univoca, per cui occorrerà valutare le singole fattispecie concrete, alla luce dei principi espressi nel chiarimento 19.

DOMANDA 31

In merito al vostro chiarimenti n. 26, si chiede di confermare che non siano accettati zero giorni.

RISPOSTA 31

Precisando che il chiarimento a cui vi riferite è il n. 25 e non il n. 26, si conferma che non sarà possibile indicare un numero di giorni uguale a zero.