

GARA INFORMALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL’ART. 30 DEL D. LGS. 163/2006 E S.M.I., DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE E BAR PRESSO LA SEDE P.C.M. DI VIA DELLA MERCEDE N. 96 – CIG N. 55304374FC (LOTTO 1), DEL SERVIZIO BAR PRESSO LA SEDE P.C.M. DI LARGO CHIGI N. 19 – CIG N. 553047110C (LOTTO 2) E DEL SERVIZIO BAR PRESSO LA SEDE P.C.M. DI VIA DELLA FERRATELLA IN LATERANO, 51 – CIG N. 553049118D (LOTTO 3).

F.A.Q. - RISPOSTE A RICHIESTE DI CHIARIMENTI: N. 2

<u>QUESITI</u>	<u>RISPOSTE</u>
<p>QUESITO 1) alla pagina 13 del Disciplinare si richiede il requisito di capacità tecnica e professionale POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE HACCP.</p> <p>1a) A quale specifica certificazione si fa riferimento?</p> <p>1b) La certificazione richiesta deve certificare al conformità a quale legge cogente e/o norma volontaria?</p> <p>1c) La suddetta certificazione da chi deve essere rilasciata?</p>	<p>RISPOSTA 1) Il Regolamento CE n. 852/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari, individua, al Capitolo XII dell’Allegato II, fra gli obblighi dell’operatore del settore alimentare, quello di garantire un’idonea e specifica formazione per tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti e, per i responsabili della gestione delle procedure HACCP anche un’adeguata formazione per l’applicazione dei principi del sistema stesso.</p> <p>La successiva Deliberazione della Giunta Regionale del Lazio n. 825 del 3 novembre 2009 sulla formazione degli alimentaristi, all’Allegato I, riprendendo il suddetto Regolamento Comunitario, ribadisce che l’operatore del settore alimentare deve assicurare l’idonea formazione del proprio personale, sia che si tratti di addetti alla manipolazione degli alimenti sia che si tratti dei responsabili della gestione delle procedure HACCP.</p> <p>Per quanto attiene specificamente ai responsabili della gestione delle procedure HACCP aziendali, tali soggetti devono essere adeguatamente formati circa la corretta applicazione dei principi del sistema. Il processo formativo deve assumere i caratteri di un percorso permanente. In base alla citata DGR i corsi di formazione possono essere organizzati e svolti da: 1) Associazioni di categoria o Enti o Società da esse costituiti; 2) Società o Studi professionali specializzati in materia; 3) Ordini professionali ad indirizzo scientifico; 4) singoli professionisti che presentino adeguata qualificazione specifica (laurea in discipline tecnico-scientifiche con documentata competenza ed esperienza nel settore).</p> <p>L’Ente o soggetto che organizza il corso deve rilasciare apposito attestato finale con indicazione del nominativo dell’interessato, della tipologia e della durata del corso. All’attestato sono allegati i nominativi e le qualifiche professionali dei docenti che hanno svolto le lezioni.</p> <p>La durata dei corsi per i responsabili della procedura HACCP deve essere di almeno 20 ore.</p>

	L'ottemperanza a quanto sopra riportato viene peraltro anche verificata dai Servizi competenti delle Aziende UU.SS.LL. nell'ambito delle attività programmate del controllo ufficiale.
<p>QUESITO 2) alla pagina 7 del capitolato il punto 3.11 indica il fabbisogno di personale, segnalando 11 professionalità, di cui non viene indicato però il monte-ore settimanale</p> <p>2a) L'amministrazione richiede anche che sia svolto da parte di ciascun operatore un orario minimo oppure no?</p> <p>2b) In caso affermativo, qual è il monte-ore minimo richiesto per ciascun operatore?</p>	<p>RISPOSTA 2) Per quanto attiene il servizio di ristorazione e bar di cui al Lotto 1, fermo restando gli orari di erogazione del servizio ristorazione indicati al paragrafo 3.4 e gli orari di erogazione del servizio bar indicati al successivo paragrafo 3.10 del Capitolato d'oneri, l'articolazione dell'orario di lavoro settimanale delle figure professionali indicate al paragrafo 3.11 attiene all'esercizio d'impresa</p>
<p>QUESITO 3) Relativamente ai criteri di valutazione dell'offerta tecnica (pagina 20 del disciplinare paragrafo 3.11.1 A), in particolare per il Progetto relativo alla consegna degli alimenti residuati è inserita una tabella che fa corrispondere 5 gradi di GIUDIZIO (insufficiente, sufficiente, buono, discreto, ottimo) con 5 Punteggi (0,1,2,3,4). Non vengono tuttavia enunciati i CRITERI in base a cui verranno assegnati tali GIUDIZI/PUNTEGGI.</p> <p>3A) quali sono i criteri in base a cui saranno assegnati i GIUDIZI e i corrispondenti PUNTEGGI?</p> <p>3B) Quali sono i CRITERI per giudicare se un progetto di consegna alimenti residui è ottimo o insufficiente?</p> <p>Relativamente ai criteri di valutazione dell'offerta tecnica (pagina 20 del disciplinare paragrafo 3.11.1 A), in particolare per i Menu di cui al par 3.6 (a,b,d,e), è inserita una tabella che fa corrispondere 5 gradi di GIUDIZIO (insufficiente, sufficiente, buono, discreto, ottimo) con 5 Punteggi (0,1,3,5,7). Non vengono tuttavia enunciati i CRITERI in base a cui verranno assegnati tali GIUDIZI/PUNTEGGI.</p> <p>3C) quali sono i criteri in base a cui saranno assegnati i GIUDIZI e i corrispondenti PUNTEGGI?</p> <p>3D) Quali sono i CRITERI per giudicare se la qualità dei Menu è ottima o insufficiente?</p>	<p>RISPOSTA 3) Il paragrafo 3.11.1 A del Disciplinare è rubricato "Criteri di valutazione dell'offerta tecnica del Lotto 1". La Commissione giudicatrice, in sede di valutazione delle offerte tecniche, sulla base di quanto dichiarato nella "Relazione tecnica" presentata da ciascun Concorrente, è tenuta a dare un giudizio sulle caratteristiche del "Progetto relativo alla consegna degli alimenti residuati" e sulla varietà delle pietanze inserite nei Menù di cui al par 3.6 (a,b,d,e), dopodiché procederà all'attribuzione del corrispondente punteggio. I giudizi della Commissione giudicatrice in materia di valutazione dell'offerta tecnica sono ampiamente discrezionali. Come evidenziato dal Consiglio di Stato (Sez. V, 21 gennaio 2009, n. 282) "Nell'ambito di una procedura di appalto-concorso, condotta secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, la valutazione in ordine all'idoneità e alla qualità di un progetto costituisce espressione paradigmatica di lata discrezionalità tecnica, con conseguente insindacabilità del merito di dette valutazioni ove non inficiate da profili di erroneità, di illogicità e di sviamento".</p>