


**TRENTINO**

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

**Servizio Appalti**
**Ufficio Gare**

Via Dogana n. 8 – 38122 Trento

T +39 0461 496444

F +39 0461 496422

 pec [serv.appalti@pec.provincia.tn.it](mailto:serv.appalti@pec.provincia.tn.it)

 @ [serv.appalti@provincia.tn.it](mailto:serv.appalti@provincia.tn.it)

 web [www.appalti.provincia.tn.it](http://www.appalti.provincia.tn.it)
**APAC**  
 AGENZIA PROVINCIALE PER  
 GLI APPALTI E CONTRATTI

Sito internet

[www.appalti.provincia.tn.it](http://www.appalti.provincia.tn.it)

 Trento, **24 OTT. 2018**

 Prot. n. S171/2018/ *63432* /3.5/676-2018

 Oggetto: Gara europea a procedura aperta per l'appalto di servizi di ristorazione universitaria presso i ristoranti universitari e servizio di bar interni. **Chiarimenti n. 2.**

Si segnala la presenza di un errore materiale nel documento "Parametri ed elementi di valutazione" della gara in oggetto, alla voce "Elemento di valutazione E8 – Efficacia e completezza del Piano di gestione delle emergenze" ove si dispone che *"La Commissione procederà ad assegnare massimo 10 punti al concorrente che proporrà un Piano di gestione delle emergenze (...)".*

L'indicazione corretta è la seguente: *"La Commissione procederà ad assegnare **massimo 5 punti** al concorrente che proporrà un Piano di gestione delle emergenze (...)".*

Sentita per quanto di competenza la committente Opera universitaria, si forniscono inoltre i seguenti

**CHIARIMENTI**
**QUESITO N. 2**

si chiede conferma che il fatturato richiesto al punto 7.2 b1 e b2 del disciplinare di gara "requisiti di capacità tecnica e professionale", si riferisca al fatturato triennale rispettivamente al servizio di punta (€ 3.000.000) e all'elenco dei servizi analoghi (€ 6.000.000).

**RISPOSTA**

Il quesito non è del tutto chiaro.

Si confermano i requisiti di capacità tecnica e professionale indicati dal paragrafo 7.2 del disciplinare di gara, riferiti rispettivamente al c.d. "servizio di punta" e ai "servizi analoghi", precisando che gli stessi devono essere stati maturati nel triennio antecedente alla pubblicazione del bando di gara, avvenuta il giorno 25 settembre 2018.

### QUESITO N. 3

Abbiamo riscontrato un'incongruenza tra il valore del primo triennio indicato nel bando di gara (Art II.2.14) ed il valore del primo triennio indicato nella tabella all'art. 3 del disciplinare di gara.

Si richiede pertanto quale sia il valore corretto e, qualora non fosse quello indicato nel disciplinare, si richiede rettifica della tabella n. 1.

La suddetta richiesta trova fondamento a fronte di una corretta valutazione della propria eventuale offerta economica e dell'esatto importo della cauzione provvisoria da produrre in sede di gara.

### RISPOSTA

Si confermano i valori indicati sia dal bando di gara (paragrafo II.2.14) sia dal disciplinare di gara (paragrafo 3, tabella 1).

Si osserva a tal riguardo che l'importo riferito al primo periodo triennale indicato dal bando di gara (euro 8.107.210,47) è pari alla somma dei seguenti importi riportati dal disciplinare di gara: importo totale a base di gara, esclusi opzioni e rinnovi e al netto degli oneri per la sicurezza (euro 8.045.710,47), premio massimo riferito al primo triennio (euro 60.000,00), oneri per la sicurezza (euro 1.500,00).

Si rammenta infine che l'importo della garanzia è indicato dal paragrafo 10 del disciplinare e ammonta a euro 161.000,00.

### QUESITO N. 4

In merito al seguente punto dell'offerta tecnica *"E8 Efficacia e completezza del piano di gestione delle emergenze"* che recita - *La commissione procederà ad assegnare massimo 5 pti al concorrente che proporrà un piano di gestione delle emergenze descrivendo le modalità proposte per assicurare, per tutta la durata contrattuale, in caso di fermo cucina un centro di cottura di emergenza con capacità di pasti idonea a corrispondere al fabbisogno*- sono a richiedere di comprendere meglio la modalità di attribuzione del punteggio e se venga premiata l'adeguatezza del centro di cottura di emergenza che possa sopperire alla produzione pasti di tutti i centri di cottura anziché la sola distanza dello stesso (cosa che inficerebbe la possibilità di partecipazione a molte società che non siano della zona).

### RISPOSTA

Si rinvia a quanto previsto negli atti di gara, in particolare al documento *"Parametri ed elementi di valutazione"* che dispone, per l'assegnazione del punteggio relativo all'elemento di valutazione E8 che, per l'assegnazione dello stesso, dovranno essere descritte *"le modalità proposte per assicurare, per tutta la durata contrattuale, in caso di un eventuale fermo cucina, almeno un centro di cottura di emergenza, con capacità di pasti idonea a corrispondere al fabbisogno"*.

Il bisogno sotteso a tale elemento di valutazione, a cui l'Ente intende dare risposta, è quello di poter garantire, in caso di un eventuale fermo cucina, l'erogazione dei pasti agli utenti con modalità rimesse alla libera individuazione dei concorrenti e alla altrettanto libera valutazione da parte della Commissione giudicatrice.



IL DIRIGENTE  
- dott. Paolo Fontana -

RP - ES

Responsabile del procedimento: dott. Enrico Sartori