



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)

Sito internet

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

1745-2018

*Numero di protocollo associato al documento come metadato (DPCM 3.12.2013, art. 20). Verificare l'oggetto della PEC o i files allegati alla medesima. Data di registrazione inclusa nella segnatura di protocollo.*

Oggetto: Gara europea a procedura aperta per l'appalto di servizi di ristorazione a favore delle APSP Civica di Trento, Margherita Grazioli e Beato de Tschiderer. **Nota di chiarimento n. 2.**

Sentita per quanto di competenza la delegante APSP Civica di Trento, si forniscono i seguenti

**CHIARIMENTI****Quesito n. 3**

In riferimento al sub criterio di attribuzione dei punteggi dell'offerta tecnica n. 1.1 (*Descrizione generale del sistema di gestione...*), si chiede se sia corretto intendere che la descrizione generale del sistema di gestione sia riferita al Software gestionale e alle sue applicazioni nelle varie fasi del servizio richiamato all'articolo 5.9 del CSA

**Risposta:**

Per descrizione generale del sistema di gestione si intende un quadro generale di come sarà organizzato il servizio; possono essere oggetto del quadro generale anche le modalità di utilizzo del software gestionale. Si tratta di un primo approccio con l'organizzazione che il concorrente ha immaginato e che sarà descritta e valutata nel suo dettaglio nei punti del progetto tecnico che seguiranno.

Pertanto, l'interpretazione proposta non è condivisibile.

**Quesito n. 4**

Al sub criterio di attribuzione dei punteggi n. 7.1 viene richiesto “*se il formatore è esterno dovranno essere esposti i relativi costi*”. Siamo a richiedere se sia corretto intendere che tali costi vadano esplicitati nell’offerta economica e non in quella tecnica dove, per disposizioni legislative, non vanno menzionate cifre in termini economici o riconducibili alle stesse.

**Risposta:**

L’indicazione “*se il formatore è esterno dovranno essere esposti i relativi costi*” costituisce un refuso in quanto i costi relativi al formatore esterno dovranno essere indicati, se del caso, in sede di verifica di congruità dell’offerta graduata in posizione utile ai fini dell’aggiudicazione.

Non è quindi richiesta l’indicazione dei detti costi, né in sede di offerta tecnica, né in sede di offerta economica.

Si precisa che, ad ogni buon conto, è stata pubblicata apposita nota di rettifica del disciplinare di gara.

**Quesito n. 5**

In riferimento alle modalità di presentazione dell’offerta tecnica, si chiede se l’indice e la copertina del “*progetto tecnico dei servizi offerti*” siano da considerarsi ricompresi nelle 80 facciate.

**Risposta:**

Si ritiene che indice e copertina siano esclusi dal limite massimo di 80 facciate in quanto non sono oggetto di valutazione, non contenendo informazioni aggiuntive rispetto a quanto illustrato dal progetto tecnico.

**Quesito n. 6**

In riferimento ai sub criteri di attribuzione dei punteggi n. 2.2 (Partendo dalla prima delle due settimane di menù...) e n. 2.3 (Sulla medesima settimana già utilizzata per le diete...), si chiede se i menù delle diete, il ricettario e la ricostruzione dei menù a punti possano considerarsi aggiuntivi rispetto alle 80 facciate previste per il “*progetto tecnico dei servizi offerti*” e quindi forniti in allegato.

**Risposta:**

Il disciplinare di gara stabilisce quanto segue: “*La redazione del progetto suddetto deve essere realizzata su formato A4, layout verticale, interlinea 1,5, margini minimi 2 cm. Non deve superare le 80 facciate, escluse planimetrie e depliant. (omissis). I presenti limiti si applicano anche alle eventuali tabelle o alle immagini contenenti testo soggette alla valutazione, sono parte dell’offerta*”.

Tanto premesso, si ritiene che i limiti stabiliti dal disciplinare, ivi compreso il numero massimo di pagine, si applichi anche agli elementi indicati dal quesito.

**Quesito n. 7**

In riferimento al sub criterio di attribuzione dei punteggi n. 1.5 (Descrizione delle figure del referente...), si chiede se i Curricula Vitae del Referente per l’Amministrazione, della Dietista e del Responsabile di unità possano considerarsi aggiuntivi rispetto alle 80 facciate previste per il “*progetto tecnico dei servizi offerti*” e quindi forniti in allegato.

**Risposta:**

Il disciplinare di gara stabilisce quanto segue: “*La redazione del progetto suddetto deve essere realizzata su formato A4, layout verticale, interlinea 1,5, margini minimi 2 cm. Non deve superare le 80 facciate, escluse planimetrie e depliant. (omissis). I presenti limiti si applicano anche alle eventuali tabelle o alle immagini contenenti testo soggette alla valutazione, sono parte dell’offerta*”.

Tanto premesso, si ritiene che i limiti stabiliti dal disciplinare, ivi compreso il numero massimo di pagine, si applichi anche agli elementi indicati dal quesito.

**Quesito n. 8**

In riferimento al sub criterio di attribuzione dei punteggi n.2.1 (Descrizione dei prodotti alimentari...) è corretto ritenere che per "*descrizione dei prodotti alimentari utilizzati*" si intende la presentazione delle schede tecniche con i criteri richiamati nel capitolato di gara? In caso contrario, cosa si intende?

**Risposta:**

Per "*descrizione dei prodotti alimentari utilizzati*" si intende un elenco di prodotti con le caratteristiche salienti; peraltro vi è un'indicazione di quali sono i prodotti dei quali si richiede una specifica trattazione.

Le schede tecniche possono essere allegate in aggiunta alle 80 facciate del progetto tecnico in quanto sono assimilabili ai depliant.

Si segnala altresì la nota di rettifica pubblicata in data odierna.

**Quesito n. 9**

Si chiede a quanto ammontano i costi dell'attuale Software gestionale Prandium della ditta Axios Informatica S.r.l.

**Risposta:**

Dalle informazioni in possesso delle APSP committenti, i costi sono stimati pari a € 9.500,00 annui per ogni lotto.

**Quesito n. 10**

In merito al sub criterio 1.6, la scrivente società è a richiedere se le "considerazioni in merito alla effettiva attuabilità e sostenibilità nel tempo delle scelte operate, così come descritte nei punti precedenti" siano demandate esclusivamente alla Commissione di gara o se, invece, debbano essere dettagliate dalla ditta attraverso una relazione esplicativa.

**Risposta:**

La sostenibilità sarà apprezzata dalla Commissione, ma deve essere argomentata dalla ditta concorrente attraverso una relazione esplicativa.

**Quesito n. 11**

Nei requisiti di capacità tecnica e professionale viene richiesto di indicare un "servizio di punta": si chiede se è possibile, per il raggiungimento dell'importo indicato, sommare più servizi presso strutture sanitarie residenziali diverse ma riconducibili allo stesso Ente.

**Risposta:**

Si ritiene che l'interpretazione possa essere accettata nel caso in cui i servizi erogati in più strutture sanitarie residenziali per anziani siano non solo riconducibili ad un solo ente, ma gestiti in forza di un unico contratto come un unico servizio, seppur erogato in luoghi diversi (ad esempio: attraverso pasti trasportati, organico unico ecc.).

**Quesito n. 12**

Nei requisiti di capacità tecnica e professionale viene richiesto di indicare un "servizio di punta" analogo presso strutture sanitarie residenziali: si chiede se è possibile soddisfare tale requisito indicando un servizio effettuato presso un ospedale, oppure se per servizio analogo si intende solamente servizio effettuato presso strutture sanitarie residenziali come Case di Riposo per Anziani.

**Risposta:**

Si ritiene che il servizio di ristorazione erogato presso un ospedale non possa essere considerato analogo in quanto diverse sono le problematiche, le soluzioni, la tipologia e le attese degli utenti.

**Quesito n. 13**

Nel capitolato speciale di appalto nell'art. 5 punto 5 Lotto 2 nel primo paragrafo viene indicato che il numero minimo di ore settimanali non potrà essere inferiore a 676, di cui almeno 278 di personale con qualifica di cuoco; pertanto le ulteriori ore di altro personale da mettere a disposizione saranno 398. Nel secondo paragrafo viene richiesto che il monte ore dei turni preveda un minimo settimanale del personale con qualifica di cuoco di 212 ore e per il restante personale di 305 ore, per un totale settimanale di 517 ore. È corretto intendere che la differenza di 159 ore fra i due paragrafi si riferisce a personale in forza ma assente per riposo, ferie, permessi, ecc.?

**Risposta:**

L'interpretazione è corretta.

**Quesito n. 14**

È possibile inserire come allegati le tabelle bromatologiche richieste al punto 2,3 dell'Allegato Tecnico.

**Risposta:**

Le tabelle bromatologiche richieste al citato punto 2.3 sono parte integrante del progetto tecnico; pertanto, le stesse non possono essere inserite come allegati.

Si segnala altresì la nota di rettifica pubblicata in data odierna.



IL DIRIGENTE  
- dott. Paolo Fontana -

*Questa nota, se trasmessa in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle regole tecniche (artt. 3 bis e 71 D.Lgs. 82/05). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D. Lgs. 39/1993).*

RP – ES

*Responsabile del procedimento: dott. Enrico Sartori*