



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@ serv.appalti@provincia.tn.itweb www.appalti.provincia.tn.it

Sito internet

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. 3.**

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

CHIARIMENTI**Quesito n. 15**

Per il punto 1.12 della griglia di valutazione qualitativa, si chiede di chiarire ed eventualmente circoscrivere quali siano i “prodotti non alimentari utilizzati in appalto” oltre ai contenitori da utilizzarsi per la distribuzione dell'acqua espressamente richiamati.

Risposta:

I prodotti non alimentari sono trattati all'art. 5.12 “Forniture di altri prodotti per il servizio” del Capitolato speciale d'appalto.

Quesito n. 16

Sempre in riferimento al punto precedente, e all'art. 5.5 punto 7 del Capitolato speciale, si chiede se l'acqua che alimenta i distributori, trattata con cloro, sia comunque potabile ab origine, in che punto viene così trattata e se si può entrare in possesso dei risultati delle analisi della stessa eventualmente effettuate.

Risposta:

L'acqua è trattata in ingresso alla struttura, è potabile e le analisi vengono ripetute nel corso dell'anno per verificarne la potabilità da un chimico incaricato dalle aziende. Le analisi saranno messe a disposizione, se ritenuto necessario, dell'appaltatore.

Quesito n. 17

Per i punti 2.6 e 2.7 si chiede di meglio definire cosa si intende con la dicitura "*integratore naturale*", essendo catalogati con questa dicitura sia prodotti dell'industria farmaceutica che prodotti non trattati, come ad esempio il miele, che costituiscono integratori di nutrienti specifici.

Risposta:

Per integratore naturale si intende un prodotto non frutto di sintesi e non proveniente da industria farmaceutica. Per comprendere questa tipologia di prodotti si veda il punto 2.6 in cui è necessario trattare l'utilizzo delle uova extra fresche.

Quesito n. 18

Si fa presente che tra i prodotti previsti nell'allegato "Piano alimentare", il "prosciutto cotto IGP" non rientra tra i salumi classificabili come IGP (cfr: <http://www.salumi-italiani.it/it/tipicita-e-tradizione/salumi-dop-e-igp/salumi-italiani-a-marchio-DOP-e-IGP.php>).

Risposta:

Si conferma che non è attualmente rinvenibile sul mercato un prosciutto cotto IGP. Pertanto, può essere fornito un prosciutto cotto privo di marchio IGP.

Quesito n. 19

Stante l'obbligo di installazione di macchine erogatrici di bevande calde (cfr. Capitolato Speciale art 5.5 punto 7) si chiede per quali servizi le stesse dovranno essere utilizzate, essendo le colazioni previste con "preparazione in cucina" e risultando oneroso e di difficile gestione l'utilizzo per le sole emergenze.

Risposta:

Le colazioni devono essere preparate in cucina, ma gli erogatori sono comunque utilizzati per la produzione di bevande calde per i vari momenti della giornata tra cui anche le colazioni. L'aspetto dirimente riguarda l'utilizzo di latte fresco o in polvere, posto che le macchine erogatrici utilizzano usualmente latte in polvere. Vi è la possibilità che su richiesta di una APSP si possa supplire con le macchine erogatrici alla produzione in cucina delle colazioni.

Quesito n. 20

Art 5.6 punto 1 CSA, si chiede di esplicitare a quali preparazioni si fa riferimento con "preparazione espresse".

Risposta:

Per piatti a preparazione espressa ci si riferisce tipicamente alla cottura della pasta nonché alla carne ed al pesce ai ferri. È possibile che siano richiesti altri piatti a seconda di come evolverà nel tempo il menù, sempre per supplire alle eventuali problematiche legate a preparazioni molto anticipate.

Quesito n. 21

Art. 5.18 CSA si chiede se i consumi storici siano derivanti da contatori specifici dedicati o da stime forfettarie.

Risposta:

I dati sono stati rilevati con dei contatori e in linea di massima dovrebbero rappresentare il consumo prevedibile. Sono stati effettuati alcuni arrotondamenti.

Quesito n. 22

Nel visionare quanto previsto a pag. 36 del Disciplinare riguardo le voci che compongono l'offerta economica, (ribasso unico percentuale per valore dei pasti e generi extra, nonché indicazione costi aziendali della sicurezza e del personale) e confrontandolo con la schermata che compare sul

portale Mercurio (che riporta, oltre allo spazio per l'indicazione dei costi di cui sopra, il solo ribasso sul costo pasto, che si presume venga poi moltiplicato per il numero di pasti indicato) si chiede di chiarire dove saranno esplicitati i costi di cui all'Art. 5.7 del Capitolato Speciale (e relativo allegato nr 12): *“La fornitura di questi prodotti non è compresa nel costo pasto e può essere acquistata singolarmente nel corso dell'appalto. Il valore complessivo stimato di queste prestazioni/forniture è compreso nel valore complessivo dell'appalto”*.

Risposta:

Il valore di queste prestazioni/forniture (art. 5.7) è stimato nella voce prestazione extra.

Tutto quanto previsto negli allegati 12 è compreso nel costo pasto.

I prodotti indicati nella spesa settimanale (allegato 12) dovranno essere forniti senza costi aggiuntivi (fino alle quantità indicate); oltre le suddette quantità diventano extra contratto e fatturati quindi ai valori previsti dall'art. 5.7 (cui deve essere applicato il ribasso unico percentuale).

Quesito n. 23

Lo stesso chiarimento è richiesto per quanto riguarda il valore dei dipendenti in distacco (lotti 1 e 2).

Risposta:

I dipendenti distaccati, come specificato, sono pagati direttamente dalle APSP interessate (salvo alcune forme di recupero dettagliate all'art. 19, comma 3, CSA). Il valore dei suddetti stipendi è indicato nel prospetto all'art. 8 CSA.

Quesito n. 24

Riguardo a quanto previsto al punto 2.1 del Disciplinare come voce di assegnazione del punteggio qualitativo, risulta di difficile comprensione come possa essere valutato quanto lì richiesto *“... soffermandosi in particolare sui quei prodotti che prevedono migliorie rispetto al Piano alimentare (es. percentuali superiori rispetto ai CAM)...”* laddove il piano alimentare allegato non fa riferimento ad un menu annuale completo (e quindi alle rispettive quantità delle derrate utilizzate) ma dovendo prendere come riferimento solo le due settimane di riferimento, valide anche per i successivi punti 2.2.e 2.3.

Risposta:

La valutazione non fa riferimento ad elementi quantitativi, ma qualitativi. Saranno apprezzati dalla commissione i prodotti migliorativi basandosi sulle loro caratteristiche qualitative rispetto a quanto richiesto dal Piano alimentare. Sarà compito della commissione valutare, sulla base delle competenze dei membri esperti della stessa, eventuali pesi diversi da considerare nella valutazione dei vari prodotti proposti.

Quesito n. 25

In riferimento ai *“Criteri di valutazione dell'offerta tecnica”*, *“Criterio 2 – Descrizione del piano alimentare”*, *“Sub-criterio 2.2”*, vista l'esiguità delle pagine previste e lo spazio che richiede l'elaborazione dei menù richiesti, si chiede conferma che questi ultimi possano essere prodotti come allegati e non conteggiati nel totale delle pagine previste per l'offerta tecnica.

Risposta:

Si ritiene che il numero della pagine stabilito dagli atti gara sia adeguato, sempreché si proceda a una elaborazione puntuale e sintetica senza soffermarsi su *“trattazioni teoriche, di principio o di natura meramente pubblicitaria”*, come indicato dal disciplinare.

Quesito n. 26

In riferimento ai *“Criteri di valutazione dell'offerta tecnica”*, *“Criterio 2 – Descrizione del piano alimentare”*, *“Sub-criterio 2.3”*, vista l'esiguità delle pagine previste e lo spazio che richiede l'elaborazione delle ricette richieste, si chiede conferma che queste ultime possano essere prodotte come allegati e non conteggiate nel totale delle pagine previste per l'offerta tecnica.

Risposta:

Si rinvia alla risposta al quesito n. 25.

Quesito n. 27

In riferimento ai “*Criteri di valutazione dell’offerta tecnica*”, “*Criterio 2 – Descrizione del piano alimentare*”, “*Sub-criterio 2.3*”, si chiede conferma che le ricette richieste siano quelle riferite al vitto comune indicate nella prima delle due settimane di menù allegate al CSA.

Risposta:

Il menù pubblicato riguarda il vitto comune. Si ricorda, comunque, che i pasti frullati e tritati sono prodotti partendo dal vitto comune.

Quesito n. 28

Si chiedono gentilmente le planimetrie delle cucine in formato dwg.

Risposta:

Le planimetrie sono pubblicate nella cartella compressa denominata “planimetrie”.



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