PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Servizio Appalti
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.it*
web *www.appalti.provincia.tn.it*

AGENZIA PROVINCIALE PER GLI APPALTI E CONTRATTI

S171/2019/3.5/232-2019
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: Disciplinare di gara mediante procedura aperta sopra soglia comunitaria con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 16 e 17 della l.p. n. 2/2016 e del relativo regolamento di attuazione approvato con d.P.P. 21 ottobre 2016, n. 16-50/Leg. e su delega della Comunità della Valle di Sole (TN), per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole primarie e secondarie della medesima Comunità – CIG 787020067E, CUP G19E19000070003.

AVVISO DI RETTIFICA E DI PROROGA DEI TERMINI

Verificato che, per mero errore materiale, il Capitolato speciale d'appalto, all'art. 13, c. 1, lett. d, prevede, tra il resto, che i centri di cottura alternativi a quelli di cui all'allegato A del medesimo Capitolato debbano essere ubicati a non più di 10 Km da Mestriago di Commezzadura (TN), anziché alla corretta distanza massima di 100 Km da tale località, a seguito di quanto comunicato dalla Comunità della Valle di Sole con nota dd. 05.07.2019, acquisita al protocollo provinciale sub n. 426886 di pari data, si dispone la pubblicazione dell'intero documento, nel quale l'art. 10 risulta riformulato come di seguito riportato:

ARTICOLO 10
Prestazioni in capo all'aggiudicatario
La ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione deve assicurare con oneri a proprio carico, fermi i CAM ricordati al precedente articolo 8:
a) l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari; il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
b) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa, di cui all'allegato A "Centri cottura, sale mensa e volumi attività", mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell'allegato B e a quanto previsto in sede di offerta;
c) l'aggiornamento periodico (almeno con frequenza semestrale) all'Ente della stima quantitativa dei prodotti alimentari e della tipologia prevista in sede di offerta, con le disponibilità delle materie prime in riferimento a quanto contenuto nell'allegato B sezione "QUALITÀ MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI" e nell'offerta e la relativa rendicontazione delle quantità fornite; in particolare il rapporto semestrale dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa

di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità;
d) la fornitura di pasti attraverso almeno un centro di cottura alternativo ai centri di cottura di cui all'allegato A al presente Capitolato, per consentire la continuità del servizio in presenza di interruzioni o altre necessità nel regolare funzionamento di quest'ultimi, in conformità a quanto previsto in sede di offerta, dove va indicata la localizzazione proposta; i centri alternativi devono essere ubicati a **non più di 100 (cento) Km da Mestriago di Commezzadura (TN)**, ossia dalla zona centrale della Valle di Sole) per assicurare tempi minimi di trasporto e conseguentemente il mantenimento dell'appetibilità dei pasti; anche il centro di cottura alternativo deve essere potenzialmente operativo a decorrere dalla data stabilita al precedente articolo 4.
e) il trasporto dei pasti agli utenti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura;
Allo scopo dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienico-sanitarie.
Il trasporto dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna dei pasti presso i refettori siano ridotti al minimo. Per la conservazione dei pasti/derrate durante il trasporto, dovranno essere utilizzati contenitori isotermici tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi;
f) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta; l'utilizzo di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio preveda il self-service; la fornitura di tovaglie, tovagliette e tovaglioli di carta; tutti i materiali forniti dovranno essere biodegradabili;
g) nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa, nonché nei servizi igienici degli alunni di esclusiva pertinenza delle sale mensa, la fornitura degli asciugamani di carta (in alternativa, la fornitura e posa di apparecchi asciugamani elettrici), delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone; il sapone deve essere ecolabel;
h) al termine dell'orario di distribuzione dei pasti, la rigovernatura giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

Per l'effetto, si dispone la **proroga del termine per la presentazione delle offerte sino**

alle ore 12:00 di mercoledì 24 luglio 2019.

La **prima seduta di gara** è fissata il giorno 25 luglio 2019, ad ore 9:00, presso la Sala Aste dell'Agenzia per gli Appalti e Contratti, corrente in Trento, alla via Dogana n. 8.

Come richiesto dal disciplinare di gara, i requisiti di cui ai parr. 6 e 7 del medesimo disciplinare in capo ai concorrenti devono essere posseduti alla nuova data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

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 / LZB
Responsabile del procedimento: dott. Leopoldo Zuanelli Brambilla