



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 / 2020 / 3.5 / AT88957 – 498/2019

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, per l'affidamento, in unico lotto e su delega della A.P.S.P. "Residenza Molino" di Dro, del servizio di ristorazione collettiva in favore degli utenti della medesima Azienda, nel rispetto dei criteri di cui al Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione ambientale della Provincia autonoma di Trento – CIG 8115146E51.

NOTA DI CHIARIMENTI N. 1

(pubblicata sul sito www.appalti.provincia.tn.it e nella piattaforma di gara SAP-SRM)

A riscontro delle richieste di chiarimento pervenute, il cui testo si riporta di seguito, a fronte – per gli aspetti di competenza – di quanto comunicato dall'Azienda pubblica di servizi alla persona "Residenza Molino" di Dro con nota di data 28.02.2020, acquisita al protocollo provinciale sub n. 137621 dd. 03.03.2020, ritenendo le risposte di interesse generale, si dispone la pubblicazione di quanto segue.

Quesito n. 1

Si chiede di specificare se il tovagliato utilizzato per la preparazione dei tavoli (tovaglie, tovaglioli e bavaglie) sarà messo a disposizione dall'A.P.S.P. o se dovrà essere fornito dall'aggiudicatario.

Risposta

Il tovagliato per la preparazione dei tavoli (tovaglie, tovaglioli e bavaglie) sarà messo a disposizione dall'A.P.S.P..

Quesito n. 2

In merito agli erogatori di bevande calde richiesti all'art. 2 del Capitolato speciale – parte tecnica, si chiede di specificare se questi saranno utilizzati anche per la preparazione delle colazioni o solamente per l'idratazione degli ospiti durante la giornata.

Risposta

I distributori automatici saranno utilizzati per l'idratazione giornaliera (comprese le bevande gelificate) nonché per i vari momenti alimentari: colazione (the, camomilla, caffè d'orzo e simili), pranzo (caffè, the), cena (caffè, the, camomilla).

Quesito n. 3

Al c. 2 dell'art. 7 del Capitolato speciale – parte tecnica è richiesto l'allestimento di buffet in occasione di eventi o convegni. Si chiede di confermare che il prezzo unitario di questi pasti sarà quello offerto in sede di gara relativamente alla voce “pasto a buffet in occasione di festività organizzate dall'Azienda”.

Risposta

Si conferma che il pasto a buffet previsto al c. 2 dell'art. 7 (prezzo unitario) corrisponde al “pasto a buffet in occasione di festività organizzate dall'Azienda”.

Quesito n. 4

In merito alle stoviglie e ai materiali specificati all'art. 17 del Capitolato speciale – parte tecnica, che l'aggiudicatario dovrà fornire, si chiede di specificare se al termine dell'appalto quanto elencato rimarrà di proprietà dell'azienda di ristorazione.

Risposta

Si conferma che le stoviglie fornite e reintegrate durante il periodo di appalto del servizio rimarranno di proprietà dell'azienda di ristorazione.

Quesito n. 5

Si chiede di specificare se l'attività di pulizia delle sale da pranzo e delle cucinette sarà a carico dell'A.P.S.P..

Risposta

Le pulizie delle sale da pranzo (pavimenti e arredi) sono a carico dell'A.P.S.P. “Residenza Molino” di Dro.

Quesito n. 6

Poiché l'elenco del personale allegato alla documentazione di gara risulta non del tutto leggibile, si chiede di ripubblicarlo ad alta definizione.

Risposta

Si provvede ad allegare alla presente l'elenco richiesto.

Quesito n. 7

Si chiede di rendere disponibili le planimetrie dei locali cucina e magazzino in formato editabile e con il dettaglio delle attrezzature presenti.

Risposta

Si provvede a pubblicare, tra i documenti di gara, le planimetrie richieste – e già pubblicate – in formato .dwg. Con riferimento al dettaglio delle attrezzature, si provvede a pubblicare, tra i documenti di gara, n. 36 schede tecniche relative alle attrezzature nuove. Si rappresenta che, nella cartella compressa, mancano i dettagli delle attrezzature di vecchia data (carrelli trasporto a due ripiani, tritacarne/grattugia, bilancia, forno elettrico per dolci, centrifuga spremisucchi, impastatrice planetaria, sterilizzatore coltelli, carrello portavassoi chiuso, scala sgabello), che potranno essere

verificate in sede di sopralluogo o, se richiesto, di esse potrà essere fornita documentazione fotografica.

Quesito n. 8

In riferimento alla gara in epigrafe, siamo a chiedere di specificare se la relazione tecnica debba essere composta al massimo da 40 pagine o 40 facciate.

Risposta

Si intendono 40 pagine digitali. Qualora la relazione tecnica fosse un documento su supporto cartaceo prodotto con strumenti analogici, successivamente scansionato e firmato digitalmente, con tale espressione si intendono 40 facciate.



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 (art. 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

