



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



S171 / 2019 / 3.5 / AT83563 – 499/2019

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. di Brentonico, 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 7995305E65.

NOTA DI CHIARIMENTI N. 4

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 di Brentonico con nota di data 19.09.2019, acquisita al protocollo provinciale sub n. 577909 dd. 20.09.2019, ritenendo le risposte di interesse generale, si dispone la pubblicazione di quanto segue.

Quesito n. 9

A pag. 8 del Capitolato speciale – parte tecnica viene riportato: "All'aggiudicatario sono richieste le seguenti prestazioni: installazione di: due distributori di acqua raffrescata naturale e relativa manutenzione; due distributori automatici marchio CE di bevande calde e/o fredde in ogni reparto e provvedere al rifornimento dei prodotti utilizzati oltre alla relativa manutenzione". Considerando che ogni reparto dispone di una sola sala mensa, è corretta l'interpretazione secondo cui dovrà essere installato un distributore di acqua naturale e uno di bevande calde e/o fredde in ogni reparto?

Risposta

Dovranno essere installati un distributore di acqua naturale e bevande fredde ed uno di bevande calde in ogni reparto, cioè due distributori per reparto.

Quesito n. 10

A pag. 11, art. 3, del Capitolato speciale – parte tecnica viene riportato: "17. In particolare, in occasione dell'assunzione del servizio da parte dell'aggiudicatario, dovranno essere forniti e

resi disponibili le stoviglie e gli utensili di seguito indicati in base al numero dei fruitori del servizio di ristorazione come indicato all'art. 1, comma 3". Si chiede se sia corretta l'interpretazione secondo la quale l'aggiudicatario dovrà garantire all'avvio dell'appalto la disponibilità di stoviglie ed utensili in numero adeguato per il buon funzionamento del servizio, così come previsto a pag. 8 del Capitolato speciale – parte tecnica, art. 2, lettera h, o se invece l'aggiudicatario debba provvedere all'acquisto dell'intera dotazione.

Risposta

L'aggiudicatario dovrà fornire stoviglie ed utensili in un numero adeguato per il buon funzionamento del servizio. Con il termine "fornire" si intende che le stoviglie e gli utensili devono essere idonei ed in particolare le stoviglie, i bicchieri e le posate devono essere nuovi e non usati.

Quesito n. 11

Si chiede di specificare come è composta la "2a colazione" riportata a pag. 8 del Capitolato speciale – parte tecnica e a cosa ci si riferisca, in quanto non si vedono altri riferimenti nei documenti di gara.

Risposta

La 2a colazione di cui alla pag. 8 lettera l) del Capitolato speciale – parte tecnica consiste nell'idratazione (bevande calde e/o fredde).

Quesito n. 12

A pag. 9, art. 2, lettera q, del Capitolato speciale – parte tecnica viene riportato: "preparazione di tutta la sala da pranzo e relativo sbarazzo dopo ogni portata con pulizia dei tavoli e delle sedie come dettagliatamente descritto in questo Capitolato". Si chiede se si tratta di un refuso, in quanto la distribuzione dei pasti è ad opera del personale dell'Ente, oppure se il personale della Ditta debba effettuare lo sbarazzo al termine di ogni portata.

Risposta

Il personale dell'aggiudicataria deve effettuare lo sbarazzo al termine di ogni portata.

Quesito n. 13

A pagina 6 e a pagina 9 del Capitolato speciale – parte tecnica viene indicato a carico della ditta "Il servizio cucina dovrà provvedere, per ciascun centro di attività, alla preparazione dei pasti, alla preparazione e al ritiro dei carrelli termici nonché dei vassoi termici negli orari di seguito indicati". Si chiede conferma che la consegna dei carrelli a reparto non è a carico della Ditta. Si chiede conferma che i vassoi termici ai quali si fa riferimento sono quelli per il servizio mensa.

Risposta

La consegna dei carrelli in reparto e il loro relativo ritiro sono a carico dell'aggiudicataria, la quale provvederà solo alla loro immissione e ritiro dal montacarichi al livello della cucina. I vassoi termici ai quali si fa riferimento sono quelli per il servizio mensa, oltre ad eventuali vassoi per gli ospiti allettati.

Quesito n. 14

Grammature: a pag. 15 del Capitolato speciale – parte tecnica sono riportate delle grammature di cui si chiede maggiore specifica, in quanto, ad esempio per il gruppo "carni e formaggi", l'indicazione di 130 g può essere insufficiente per alcune preparazioni (ad esempio il pollo) o eccessiva per altre (ad esempio formaggi stagionati).

Risposta

La grammatura indicata è quella minima. Se per alcune categorie (es. pollo) non fosse sufficiente, si rimetterà la decisione alla dietista.

Quesito n. 15

Si chiede l'elenco delle attrezzature fisse e mobili di proprietà dell'Ente e/o l'elenco delle attrezzature di proprietà dell'attuale gestore.

Risposta

Si riporta l'elenco richiesto alla pagina che segue.



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

ATTREZZATURA CUCINA	
Q.TA'	
1	BILICO DI CONTROLLO PER DEPOSITO CUCINA
5	CELLE FRIGO CON GANCIERA E SCAFFALATURA
7	CARRELLI
1	CONGELATORE
1	LAVELLO A 2 VASCHE+RIPIANO TAGLIAVERDURE
1	MACCHINA WINTERHALTER LAVAVERDURE
1	MACCHINA TAGLIAVERDURE
1	CAPPA PICCOLA PER FORNI
1	FORNO A COTTURA LENTA
1	TRITACARNE
1	POLENTIERA A GAS
1	CAPPA CENTRALE GRANDE
1	ELETTROASPIRATORE A TORRETTA 2 VELOCITA'
1	BLOCCO COTTURA COMPOSTO DI:
	1 PENTOLINO CUOCIPASTA + ARMIDIO NEUTRO CON CASSETTO SU BASE ARMADIATA
	1 FRY TOP TUTTOPIASTRA A GAS (PIASTRA LISCIA) SU BASE ARMADIATA
	1 CUCINA A GAS QUATTRO FUOCHI SU FORNO A GAS SU VANO ARMADIATO
	1 CUCINA A GAS QUATTRO FUOCHI SU FORNO A GAS
	1 FRIGGITRICE ELETTRICA LT. 6 SU BASE ARMADIATA
	1 ELEMENTO NEUTRO CON CASSETTO SU BASE ARMADIATA
	1 FRY TOP PIASTRA AL CROMO SU BASE ARMADIATA
1	TAVOLO ARMADIO CALDO IN ACCIAIO
2	VASCA LAVAGGIO PENTOLE CON GRUP.MISCELAT
1	AFFETTATRICE A GRAVITA'
1	LAVELLO A UNA VASCA
2	ELEMENTO RISCALDANTE A BAGNOMARIA
1	LAVELLO 2 VASCHE CON SOTTOF. 2 ANTE SCOR
1	LAVELLO ARMADIO + GRUPPO MONOFORO A LEVA
1	FRULLIMIX BERMIXER
1	CARRELLO TERMICO PORTA VASSOI
1	LAMPADA INSETTICIDA
1	PELAPATATE MOD. OCEA-10 CEE -DUPLEX+SGABELLO+VASC
30	CASSETTA PER PASTI A DOMICILIO COMPLETA
1	LAVATOIO IN ACCIAIO CON GRUPPO EROGAZIONE MONOFORO
1	ABBATTITORE DI TEMPERATURA MOD. BC051
1	FORNO A MICROONDE MOD. PANASONIC
2	PATTUMIERA CARRELLATA MOD. 509/AS
1	CARRELLO TERMICO DISTRIBUZIONE PASTI + MENSOLE
2	CARRELLI SCALDAPIATTI
1	BLIXER ROBOT COUPE - MOD 15
1	MACCHINA LAVASTOVIGLIE
1	FORNO A CONVENZIONE