

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO



Agenzia Provinciale per gli Appalti e Contratti

Servizio appalti

Sito internet

I Via Dogana, 8 - 38122 Trento \bigcirc 0461.496444 $- \equiv$ 0461.496422 serv.appalti.lay.pubb@pec.provincia.tn.it Trento, 4 MAG. 2014.

Prot. n.

S171/14/ 2600/9

/3.5/78-14

(da citare interamente nella risposta)

Oggetto: Gara d'appalto per l'affidamento dei servizi di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole primaria e secondaria di primo grado e istituti di formazione professionale nell'ambito delle Comunità Rotaliana - Königsberg, Valle di Cembra, Valle dei Laghi, Paganella e del Territorio della Valle dell'Adige. Pubblicazione della nota di chiarimento n. 1.

Con riferimento alla gara in oggetto, vista la nota della competente Comunità della Valle dei Laghi prot. n. 2579 di data 8 maggio 2014, si forniscono i seguenti

CHIARIMENTI

1) Prodotti biologici.

Si chiede se ad una indicazione del 100% per tutti i prodotti specificati saranno automaticamente attribuiti 27 punti o, al contrario, una specifica aggiuntiva riguardante prodotti bio a basso impatto ambientale o di particolare qualità tipo DOP, IGP, ecc. sarà oggetto di valutazione di natura discrezionale determinata in base ai giudizi indicati nel documento "Parametri e criteri di valutazione delle offerte".

Risposta:

Si conferma che all'indicazione del 100% per tutti i prodotti specificati verranno attribuiti i 27 punti previsti. Per il resto si rinvia ai criteri per l'attribuzione dei giudizi e punteggi.

2) Centri di cottura alternativi.

Si chiede se alla data dell'offerta le strutture indicate devono essere in disponibilità del concorrente mediante contratto di proprietà o possono essere anche in affitto. Se è possibile indicare anche strutture in affitto si chiede se il relativo contratto deve coprire l'intera durata d'appalto.

Risposta:

I centri di cottura alternativi indicati in sede di offerta possono essere anche in affitto e il relativo contratto deve coprire l'intera durata dell'appalto. Gli stessi devono essere in disponibilità prima della stipula del contratto.

3) Centri cottura alternativi.

Nel caso un concorrente non indichi nessun centro di cottura e che quindi non possa garantire la produzione dei pasti in caso di inconvenienti come previsto dall'art. 6 del capitolato, non gli saranno semplicemente attribuiti i punti previsti o viene escluso dalla gara? Tale specifica viene richiesta anche perché i centri di cottura di cui all'allegato A sono già sottodimensionati rispetto alla produzione di pasti prevista, con la conseguenza che, qualsiasi caso di mancato regolare funzionamento, determinerà automaticamente l'impossibilità di garantire il servizio.

Se non viene indicato alcun centro di cottura alternativo in sede di gara non verranno attribuiti i punti previsti. Prima della stipula del contratto, il concorrente dovrà comunque dimostrare il rispetto dell'art.6 lett.D).

4) Dotazioni aggiuntive.

Considerate le diversissime quantità di pasti da preparare nei vari centri di cottura (da 50 a 1000 pasti giornalieri) le dotazioni aggiuntive più adatte non sono sempre del tipo indicato (es. forni da 20 teglie invece che da 10 teglie come da "scheda tecnica dotazione", ecc.); si chiede se, nonostante questo, il punteggio attribuito sarà in base al solo numero di dotazioni indicate.

Risposta:

Si conferma che il punteggio sarà attribuito in base al numero delle dotazioni indicate dai criteri per l'attribuzione dei giudizi e dei punteggi. Qualora, fermo restando le caratteristiche tecniche principali da considerarsi minime ed imprescindibili, vari la qualità delle caratteristiche delle dotazioni proposte in senso migliorativo, verrà comunque attribuito il medesimo punteggio.

5) Figure aggiuntive.

Si chiede se è corretta l'interpretazione che l'impiego di un dietista di ventennale esperienza nel settore scolastico sia equiparato all'impiego di un dietista neodiplomato senza alcuna esperienza.

Risposta:

Sì

6) Figure aggiuntive.

Nei criteri di valutazione si chiede di non indicare un numero superiore all'unità per la figura di operaio addetto alla manutenzione. Nel capitolato all'art. 7 punto q. viene prevista la presenza di un secondo operaio se indicato in sede di offerta. Si chiede se per l'attribuzione del massimo dei punti si dovrà indicare n° 2 figure di operaio.

Risposta:

Per l'attribuzione del massimo dei punti andrà indicato l'impiego di n. 1 operaio, perché il capitolato prevede obbligatoriamente la figura di un altro operaio

7) Piano alimentare.

Il pesce e il tonno, se delle caratteristiche previste, potranno provenire da qualsiasi parte del mondo compresa Cina, Giappone, Cambogia, Thailandia ecc.?

Risposta

Solo se conforme al capitolato, all'allegato B "Piano Alimentare" e alla normativa di riferimento.

8) Piano alimentare.

Mozzarella, ricotta, latte, yogurt, butto, olio di arachide, verdure, ortaggi, frutta, legumi, pelati e polpa di pomodoro in scatola, se delle caratteristiche previste, potranno provenire da qualsiasi parte del mondo compresa Cina, Giappone, Cambogia, Thailandia ecc.?

Risposta:

Solo se conforme al capitolato, all'allegato B "Piano Alimentare" e alla normativa di riferimento.

9) Piano alimentare.

Tutte le carni bovine, suine, ovi-caprine, equine, avi-cunicole, se delle caratteristiche previste, potranno essere nate, allevate, macellate, sezionate, in stati come la Romania, la Bulgaria, la Lettonia e, in prospettiva, la Macedonia e la Turchia?

Risposta:

Solo se conforme al capitolato, all'allegato B "Piano Alimentare" e alla normativa di riferimento.

10) sopralluoghi.

Considerando che sono a carico del gestore le utenze quali gas, energia elettrica ecc., e considerato altresì che il tipo di alimentazione impatta fortemente sui costi da conteggiare, si chiede se i concorrenti

possono effettuare i sopralluoghi in tutte le strutture mensa al fine di rilevare gli allacciamenti presenti per singola attrezzatura.

Risposta:

A richiesta, previo appuntamento da concordare con le modalità e i referenti indicati nel bando, potrà essere effettuato un ulteriore sopralluogo nei restanti centri di cottura. I sopralluoghi facoltativi non sono obbligatori ai fini della formulazione dell'offerta.

11) sopralluoghi.

Considerando che viene richiesta l'indicazione del monte ore settimanale del personale, e considerando che le piantine dei locali fornite non includono il lay-out delle attrezzature e i relativi percorsi di lavorazione (base fondamentale per stilare un corretto fabbisogno di personale), si chiede se i concorrenti possono effettuare i sopralluoghi in tutte le strutture mensa.

Risposta:

A richiesta, previo appuntamento da concordare con le modalità ed i referenti indicati nel bando, potrà essere effettuato un ulteriore sopralluogo nei restanti centri di cottura. Per quanto riguarda i servizi pertinenti si ricorda che sono state messe a disposizione le planimetrie dei locali e l'inventario dell'arredo e delle attrezzature presenti nelle sedi.

I sopralluoghi facoltativi non sono obbligatori ai fini della formulazione dell'offerta.

il Dibilisente - dott. Leoparde Caronna --

eventuali chiarimenti: dott. Enrico Sartori tel 0461.496445 e mail enrico sartori@provincia.tn.it