




---

 PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
 

---

Agenzia provinciale per gli Appalti e Contratti

**Servizio Appalti**

 Via Dogana, 8 – 38122 Trento  
 ☎ 0461.496444 – ✉ 0461.496422  
 serv.appalti@pec.provincia.tn.it

Trento,

**31 MAR. 2016**

Prot. n.

 S171/16/ *165881* /3.5/1018-2015

(da citare interamente nella risposta)

SITO INTERNET

**Oggetto:** Gara per l'appalto del servizio di ristorazione a favore della A.P.S.P. San Giovanni di Mezzolombardo.

**Risposte ai quesiti n. 4.**

Sentita per quanto di propria competenza la committente A.P.S.P. San Giovanni di Mezzolombardo, si forniscono i seguenti

**CHIARIMENTI**
**Quesito n. 23**

*In riferimento all'allegato D "parametri e criteri di valutazione delle offerte", a pag. 6, ove vengono specificati i limiti di pagine di cui si deve comporre l'offerta tecnica, chiediamo se è corretta l'interpretazione che la frase "Non saranno considerati né conteggiati al fine del raggiungimento del limite delle 20 e 40 facciate eventuali certificati, materiale aziendale e schede tecniche e di sicurezza di prodotti, macchinari ed attrezzature allegati alla relazione" significa che è possibile inserire in allegato certificati, materiale aziendale e schede tecniche e di sicurezza di prodotti, macchinari e attrezzature proposti nell'offerta e che questa documentazione sarà valutata ma non conteggiata nelle 40 facciate di allegato imposte.*

**Risposta**

Si conferma.

**Quesito n. 24**

*In merito alla richiesta a pagina 4 dell'Allegato D "Parametri e criteri di valutazione delle offerte": "...Si precisa che per ogni piatto proposto la ditta deve indicare gli ingredienti principali per permettere di confrontare le proposte tecniche...", dal momento che l'elaborazione di tale elenco comporta l'utilizzo di un numero di pagine molto maggiore alle 40 già destinate agli allegati da voi indicati (elenco prodotti, organigramma, diagrammi e tabelle dei turni di lavoro, calendario dettagliato delle pulizie, tabelle menu proposti), si chiede di poter inserire l'elenco delle ricette negli allegati NON conteggiati al fine del raggiungimento delle 40 facciate previste.*

**Risposta**

Il documento "Parametri e criteri di valutazione delle offerte" prevede quanto segue:

La formulazione dell'offerta tecnica dovrà essere illustrata con una **relazione** di massimo 20 facciate formato A4 e massimo n. 50 righe per facciata. **Non saranno valutate le facciate in eccesso, né le righe in esubero rispetto alle 50 massime per facciata sopra segnalate.**

La relazione può essere corredata dai seguenti **allegati**: elenco prodotti, organigramma, diagrammi e tabelle dei turni di lavoro, calendario dettagliato delle pulizie, tabelle menu proposti, con dimensioni massime di 40 facciate A4 totali.

**Non saranno considerati né conteggiati al fine del raggiungimento del limite delle 20 e 40 facciate eventuali certificati, materiale aziendale e schede tecniche e di sicurezza di prodotti, macchinari ed attrezzatura allegati alla relazione.**

Ne consegue che l'indicazione degli ingredienti principali deve essere contenuta nella relazione ovvero nelle "tabelle menù proposti" e non tra gli allegati non conteggiati al fine del raggiungimento del limite delle 20 e delle 40 facciate.

Si precisa che è sufficiente indicare gli ingredienti principali delle pietanze e che quindi non è necessario riportare le ricette.

#### **Quesito n. 25**

*Data l'esigua disponibilità di facciate sia per la relazione che per gli allegati, si richiede la possibilità di allegare i menù delle diete speciali in un allegato non conteggiato nelle 40 facciate, inserendo in quest'ultimo soltanto una settimana tipo per ogni tipologia di dieta proposta.*

#### **Risposta**

Il documento "Parametri e criteri di valutazione delle offerte" prevede quanto segue:

La formulazione dell'offerta tecnica dovrà essere illustrata con una **relazione** di massimo 20 facciate formato A4 e massimo n. 50 righe per facciata. **Non saranno valutate le facciate in eccesso, né le righe in esubero rispetto alle 50 massime per facciata sopra segnalate.**

La relazione può essere corredata dai seguenti **allegati**: elenco prodotti, organigramma, diagrammi e tabelle dei turni di lavoro, calendario dettagliato delle pulizie, tabelle menu proposti, con dimensioni massime di 40 facciate A4 totali.

**Non saranno considerati né conteggiati al fine del raggiungimento del limite delle 20 e 40 facciate eventuali certificati, materiale aziendale e schede tecniche e di sicurezza di prodotti, macchinari ed attrezzatura allegati alla relazione.**

Ne consegue che le diete speciali devono essere sviluppate nelle "tabelle menù proposti" e non tra gli allegati non conteggiati al fine del raggiungimento del limite delle 40 facciate.

IL DIRIGENTE  
– dott. Leonardo Caronna –

