

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI OSPITI DEL CENTRO RESIDENZIALE, OSPITI DEL CENTRO DIURNO, PASTI PER ASSISTENZA DOMICILIARE E PER IL PERSONALE – CIG 92758788AC

Risposte ai chiarimenti aggiornate al 07.07.2022

Quesito n. 1: Con la presente siamo a inoltrare le seguenti richieste di chiarimento:

1. In merito all’art. 13 – Menù del capitolato speciale d’appalto, con la presente siamo a chiedere conferma che quanto richiesto nelle pagine 19 e 20 dovrà essere fornito solo dalla ditta aggiudicataria e non inserito/allegato all’offerta tecnica. Nello specifico si fa riferimento a:

“In merito ai menù e alla loro preparazione l’impresa dovrà:

1. impegnarsi a fornire i pasti nel rispetto della normativa vigente in materia ed in particolare del d.lgs. 26.5.1997, n.155, concernente l’Igiene dei Prodotti Alimentari...;

2. fornire il ricettario di tutti i piatti previsti nei menù...;

3. allegare le schede tecniche di tutte le derrate in capitolato...;

4. esibire i calcoli nutrizionali medi dei menù...;

5. stabilire una tabella che fissi le sostituzioni equivalenti a cui gli ospiti hanno diritto in alternativa ai piatti presenti nel menù del giorno...;

6. diete speciali: deve essere fornito un prontuario dietetico...;”?

2. In merito all’Allegato-1-Disciplinare-Criteri-di-valutazione-dellofferta-tecnica criterio F Certificazioni vengono attribuiti 2 punti per il possesso della certificazione UNI EN ISO 22500. Si chiede conferma che trattasi di un errore e che la certificazione da possedere è la UNI EN ISO 22005.

Risposta: Con riferimento ai quesiti formulati si precisa quanto segue:

1. Si conferma.

2. Si conferma che il riferimento alla certificazione UNI EN ISO 22500 è frutto di un mero errore materiale di battitura che la certificazione da possedere è la UNI EN ISO 22005.

Quesito n. 2: Si richiede cortesemente:

1. Di indicare l’attuale prezzo del pasto praticato per gli ospiti residenziali e centro diurno;

2. Se attualmente il servizio di ristorazione comprenda la fornitura di generi extra e, se sì, in che volume annuo (economico);

3. In riferimento alla pagina 20 del capitolato (art 13), come si deve intendere la fornitura delle due cene da 250 presenze "senza oneri aggiuntivi per l’ente": fatturati al prezzo previsto da contratto o gratuiti.

Risposta: Con riferimento ai quesiti formulati si precisa quanto segue:

1. I prezzi attualmente praticati sono i seguenti: € 2,79+ iva, centro diurno € 2,24 + iva.

2. Sì, il servizio attuale comprende gli extra; non è quantificabile il volume economico per la stazione appaltante;

3. La fornitura si intende a titolo gratuito.

Responsabile Unico del Procedimento
Dott.ssa Roberta Tentonello