

Torino, 11/04/ 2018

## CHIARIMENTO N. 13

**OGGETTO: Procedura aperta ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. per l'affidamento, in concessione, della gestione di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, servizi bar tavola fredda e tavola calda, per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023**

### Quesito:

1. In relazione al Quesito n.4 del 05/04/18 ed alla griglia punteggi "Criteri di aggiudicazione" – Allegato B - si chiede di chiarire, come si dovrà procedere al calcolo dei quantitativi se la stessa derrata sarà presente in tutte le qualità?  
Ad esempio: se la Mela è disponibile in tutte le qualità (1. Convenzionali locali, 2. Bio locali, 3. Locali dop, 4. Locali bio e dop, 5. Non locali bio, 6. Non locali bio e dop) secondo quanto affermato nel predetto quesito si potrebbe inserire la stessa in tutti i punti progettuali e pertanto valutata in tutte le qualità proposte ma come si dovrebbe procedere, in seguito? Relativamente alla fornitura, quale quantità si dovrebbe indicare in sede di offerta tecnica?
2. In relazione al Quesito n.4 del 09/04/18 ed alla tabella 2.1.1 del PEF si chiede di chiarire, viste le Vs. indicazioni, di cosa si compongono i piatti riportati in tale tabella, ovvero cosa si intende per: "intero, ridotto, frazionati, unico, unico ridotto"? Come si dovrebbe relazionare ufficialmente tale dicitura con quanto riportato nell'allegato menu in cui ci sono differenti scelte indicate con nomenclatura differente?
3. È corretto intendere che i prodotti offerti in "Locale Bio e Dop" si avvarranno di un punteggio inferiore (soli 3 punti) rispetto al solo "Locale convenzionale" (6 punti)?

### Risposta:

Innanzitutto una precisazione necessaria: nell'allegato B e nel Disciplinare non sono presenti elementi di valutazione denominati "Locali bio e dop" – "Non locali bio e dop". Le categorie di prodotti che possono essere offerti sono:

- a) Prodotti locali convenzionali
- b) Prodotti locali biologici
- c) Prodotti locali DOP
- d) Prodotti locali DOP biologici

per i prodotti non locali:

- e) Prodotti biologici (in sostituzione degli omologhi prodotti convenzionali)
- f) Prodotti biologici DOP (in sostituzione degli omologhi prodotti convenzionali).

Si prega, al fine di evitare spiacevoli equivoci, di attenersi alle denominazioni previste.

Ciò chiarito si forniscono le risposte ai quesiti.

1. Ciascuna tipologia di prodotto deve essere offerta per l'elemento di valutazione specifico, indicando *"le quantità, le frequenze di somministrazione, il periodo di somministrazione nonché quali prodotti"*

*previsti nella Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature degli ingredienti (Allegato n. 4) intende sostituire. In merito si ricorda che non può essere modificata la frequenza delle preparazioni gastronomiche/ alimenti prevista dalla Specifica tecnica relativa ai menù (Allegato n. 3)”.- cfr. Disciplinare di gara punto 16 c. A.2, pag. 33.*

Si ricorda inoltre che *“Il concorrente, in riferimento alle quantità di prodotti offerti deve indicare le modalità di calcolo che ha determinato l’offerta effettuata. L’offerta deve risultare **congrua e coerente con le grammature e i menù allegati al capitolato**. Nel caso di modalità difformi alle presenti prescrizioni, alle soluzioni offerte verrà assegnato un punteggio pari a zero.”* (cfr. pag. 34 Disciplinare di gara).

Ovviamente oltre agli elementi sopra esposti si dovrà tener conto del numero di pasti previsti nel periodo contrattuale applicando, in estrema sintesi, la stessa metodologia di calcolo applicata normalmente per la quantificazione delle derrate convenzionali.

Infine, per quanto riguarda i prodotti biologici, si raccomanda di tenere conto dei prodotti espressamente richiesti dalla Stazione appaltante (art.28 del capitolato).

2. La specificazione di ciascuna tipologia di pasto è chiaramente riportata all’art. 31 del capitolato.
3. Si confermano i punteggi previsti dall’Allegato B – Criteri valutazione.

Ufficio Appalti