



POLITECNICO DI TORINO

AREA CONTRATTAZIONE PASSIVA – Ufficio Appalti Lavori, Servizi e Forniture

Torino, 20 aprile 2010

CHIARIMENTO N. 2 – II Fase

Oggetto: Concessione per la gestione del servizio di ristorazione e del servizio sostitutivo di mensa per il personale del Politecnico di Torino, con riqualificazione dello spazio di distribuzione finalizzata al miglioramento funzionale del servizio di ristorazione.

Chiarimento II Fase

QUESITO 1:

Richieste meccaniche

1. in quale punto si possono prelevare i fluidi caldi e freddi per l'alimentazione della nuova UTA e dei fan coil e dei radiatori
2. esistono dei COME COSTRUITO degli impianti relativi alla zona di interesse da visionare? Soprattutto: distribuzione aria e caratteristiche dei diffusori, distribuzione acqua calda e refrigerata, distribuzione acqua sanitaria, scarichi fognari
3. come si produce l'acqua calda sanitaria per le utenze della cucina?
4. sulle linee guida è riportato che per la nuova UTA la batteria di raffreddamento è solo una predisposizione, quindi non si deve portare l'acqua refrigerata alla UTA? Per la mensa si vuole solo riscaldare o anche raffrescare?
5. quali sono i cavedi (e quali sono le dimensioni corrette) da utilizzare per realizzare l'espulsione dell'aria proveniente dalle cappe e dall'UTA e per la presa aria esterna dell'UTA che comunque dovrebbero essere portate fino in copertura?
6. il dimensionamento dell'UTA deve garantire 36mc/h per 300 persone oppure deve essere dimensionata per più utenti ancora? Non si vuole inoltre il controllo dell'umidità?
7. quale sistema di supervisione viene adottato per il controllo delle unità CDZ etc.
8. è presente un sistema di separazione oli e grassi per le utenze cucine se si quali caratteristiche ha e dove è posizionato?

Politecnico di Torino

Area Contrattazione Passiva – Ufficio Appalti, Lavori, Servizi e Forniture

Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino Italia

tel: +39 011 564 6374/6027/6395 fax: +39 011 564 6349 /5755

e-mail: appalti.copa@polito.it

G:\uffici\COA\Area COPA\UFFICIO Contrattazione\SERVIZI\Anno 2010\Fascicolo 3 -2010 Ristorazione\II FASE\Chiarimenti\Risposte\Chiarimento_2.doc



POLITECNICO DI TORINO

AREA CONTRATTAZIONE PASSIVA – Ufficio Appalti Lavori, Servizi e Forniture

Risposte Meccaniche

1. I fluidi termovettori caldi e freddi per l'alimentazione della nuova UTA dovranno essere prelevati dalla sottocentrale interrata esistente (codifica locale S3HS04), sottostante il cavedio tecnico S3HS06, previa realizzazione delle opportune opere di allacciamento.
2. I disegni as-built sono piuttosto datati e non possiamo considerarli attendibili per la situazione attuale. Il concessionario, affidatario della procedura in oggetto, sarà tenuto in sede di redazione del progetto definitivo ad effettuare un rilievo preciso.
3. L'acqua calda sanitaria viene attualmente prodotta da un sistema centralizzato dedicato al solo utilizzo della mensa mediante resistenze elettriche e relativi accumuli. Qualora venga proposto un sistema energeticamente vantaggioso sarà valutato in ottemperanza ai criteri valutativi.
4. L'impianto a servizio della mensa dovrà funzionare sia in regime invernale che estivo per garantire le condizioni termo igrometriche interne richieste:
Inverno temperatura 20 °C ($\pm 1^\circ$ C) umidità 50% U.R. (± 5 %)
Estate temperatura 26 °C ($\pm 1^\circ$ C) umidità non controllata
La nuova UTA quindi dovrà essere allacciata sia alla rete dell'acqua calda sia a quella dell'acqua refrigerata.
Le temperature dei fluidi disponibili sono:
inverno: acqua calda 75 - 65 °C
estate: acqua refrigerata 7 - 12 °C
5. Il cavedio disponibile per l'espulsione dell'aria in copertura è identificato con il codice S3LS06. Le dimensioni dello spazio disponibile dovranno essere rilevate sul posto in quanto all'interno del medesimo cavedio sono presenti altri tipi di impianti attualmente in uso. Per la presa d'aria esterna potrà essere realizzata una nuova canalizzazione in corrispondenza del nuovo cavedio adiacente al futuro ascensore.
6. Il dimensionamento della portata d'aria di rinnovo della UTA dovrà essere effettuato in funzione del grado di affollamento che si prevede di avere all'interno della sala di ristorazione. Si presume che un livello di affollamento medio sia intorno alle 300 persone, dato da verificare sulla base delle soluzioni progettuali che verranno proposte. L'umidità non sarà controllata.
7. La regolazione di tutti gli impianti di nuova costruzione dovrà essere realizzata ex novo ed integrata al sistema di supervisione esistente.
8. Attualmente le utenze della cucina non sono provviste di un separatore di olii e grassi. Gli scarichi sono collegati alla rete urbana di fognatura e gli olii vengono smaltiti per mezzo di una procedura attuata dal conduttore.

L'eventuale proposta tecnica che contempli un sistema di separazione olii e grassi sarà valutata dalla commissione in ottemperanza ai criteri valutativi.

Contrattazione Passiva

Politecnico di Torino

Area Contrattazione Passiva – Ufficio Appalti, Lavori, Servizi e Forniture

Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino Italia

tel: +39 011 564 6374/6027/6395 fax: +39 011 564 6349 /5755

e-mail: appalti.copa@polito.it

G:\uffici\COA\Area COPA\UFFICIO Contrattazione\SERVIZI\Anno 2010\Fascicolo 3 -2010 Ristorazione\II
FASE\Chiarimenti\Risposte\Chiarimento_2.doc



POLITECNICO DI TORINO

AREA CONTRATTAZIONE PASSIVA – Ufficio Appalti Lavori, Servizi e Forniture

Richieste elettriche

1. Planimetrie con il posizionamento della cabina MT/BT di riferimento
2. Formazione della linea di alimentazione della mensa in arrivo dalla cabina MT/BT e caratteristiche del cunicolo impiantistico esistente
3. Schemi unifilari AS-BUILT dei quadri di pertinenza dell'intervento a partire dal quadro in cabina
4. Disegni AS-BUILT degli impianti elettrici delle aree in oggetto
5. Si necessita la continuità di servizio tramite UPS dei servizi di ristorazione?
6. Per ogni utenza terminale dovremmo prevedere 3 tubi di alimentazione di cui 2 vuoti per future predisposizioni?
7. La continuità di servizio degli impianti di sicurezza quali illuminazioni potrà essere garantita con lampade di emergenza dotate di gruppo autonomo di emergenza? Così come per l'impianto di rivelazione incendi da batterie tampone?
8. Nel Politecnico è presente un impianto di illuminazione di emergenza del tipo centralizzato? Dovremmo integrarlo ad esso?
9. L'impianto di rivelazione incendi esistente fa capo ad un impianto centralizzato per l'interno politecnico? se sì dove è centralizzato il tutto? Quanta disponibilità abbiamo sui loop di tale impianto?
10. L'impianto allarme attualmente in essere di che tipologia è? che cosa si intende per "allo stato attuale è admin"?
11. Per impianti di sicurezza e controllo si intende antintrusione come allo stato attuale? Dovrà essere riportato in qualche locale adibito a controllo generale del Politecnico?
12. Sono presenti impianti automatici di spegnimento?
13. Di quale marca e tipologia è l'attuale impianto di gestione supervisione e controllo del sistema di regolazione esistente?
14. Per quanto riguardo l'impianto di illuminazione dovrà essere di tipo a regolazione del flusso luminoso in base all'apporto dell'illuminazione esterna, è già presente un tipologia simile di impianto? Se sì di che marca?
15. Si richiede un impianto di controllo accessi per il personale di servizio?
16. Dove è presente l'armadio dati di zona al quale collegarci per la rete dati e fonia?

Risposte elettriche

- Risposta 1, 2:

Confrontare allegato: **All E00 - Caratteristiche linea mensa _ cabina di trasformazione.pdf**

Politecnico di Torino

Area Contrattazione Passiva – Ufficio Appalti, Lavori, Servizi e Forniture

Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino Italia

tel: +39 011 564 6374/6027/6395 fax: +39 011 564 6349 /5755

e-mail: appalti.copa@polito.it

G:\uffici\COA\Area COPA\UFFICIO Contrattazione\SERVIZI\Anno 2010\Fascicolo 3 -2010 Ristorazione\II FASE\Chiarimenti\Risposte\Chiarimento_2.doc



POLITECNICO DI TORINO

AREA CONTRATTAZIONE PASSIVA – Ufficio Appalti Lavori, Servizi e Forniture

- Risposta 3, 4:

Sono state effettuate due Scansioni dell'attuale situazione. I file hanno il nome:

Impianto di illuminazione.TIF e Impianto di forza motrice.TIF

5. L'UPS non è espressamente richiesto; qualora venga proposta, sarà valutata dalla commissione in ottemperanza ai criteri valutativi
6. La soluzione proposta sarà valutata dalla commissione in ottemperanza ai criteri valutativi. Per maggiori dettagli si rinvia al punto 8.4 delle linee guida.
7. La soluzione proposta sarà valutata dalla commissione in ottemperanza ai criteri valutativi. Si rinvia al punto 8.5 delle linee guida.
8. All'interno del Politecnico è presente un impianto di illuminazione di sicurezza centralizzato, ma non è richiesto il collegamento dei nuovi impianti a quest'ultimo. Qualora proposto, sarà valutato dalla commissione.
9. Esiste un impianto di rilevazione incendi a copertura dell'adiacente locale adibito ad archivio (Rif. Zona nuovo archivio banca). Tale sistema è supervisionato da terminale ubicato nella portineria centrale di Corso Duca degli Abruzzi 24. Attualmente vi sono due loop di cui uno è completamente libero e l'altro è libero per l'80%.
10. La Dicitura "Admin" significa: gestito e mantenuto dall'Amministrazione.
11. L'attuale impianto antintrusione della Mensa è gestito dall'Amministrazione ed è collegato alla rete del Poli.
12. Non sono presenti impianti di spegnimento, qualora vengano proposti saranno valutati dalla commissione in ottemperanza ai criteri valutativi.
13. Siemens – Desigo- Con moduli PX
14. Qualora proposto, l'impianto di illuminazione a regolazione del flusso luminoso in base all'apporto dell'illuminazione esterna dovrà considerare se le superfici vetrate delle nuove aree lo permettono. In ogni caso, sarà valutato in base ai criteri di valutazione.
Gli attuali impianti non hanno sistemi di controllo del flusso luminoso.
15. L'impianto di controllo accessi; qualora proposto, sarà valutato dalla commissione.
16. L'armadio dati è all'interno del Servizio Edilizia dell'Area Edil.Log, ubicato al piano terra di c.so duca degli Abruzzi, 24 sopra i locali mensa.
La mensa è attualmente connessa con una linea telefonica d'Ateneo con bollette a suo carico, mentre non possiede una rete dati per accesso alla rete.

Altro

- E' necessario consegnare il progetto preliminare o definitivo delle opere edili ed impiantistiche?

Politecnico di Torino

Area Contrattazione Passiva – Ufficio Appalti, Lavori, Servizi e Forniture

Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino Italia

tel: +39 011 564 6374/6027/6395 fax: +39 011 564 6349 /5755

e-mail: appalti.copa@polito.it

G:\uffici\COA\Area COPA\UFFICIO Contrattazione\SERVIZI\Anno 2010\Fascicolo 3 -2010 Ristorazione\II
FASE\Chiarimenti\Risposte\Chiarimento_2.doc

Contrattazione Passiva



POLITECNICO DI TORINO

AREA CONTRATTAZIONE PASSIVA – Ufficio Appalti Lavori, Servizi e Forniture

Risposta

Il livello di progettazione è stato ampiamente descritto al punto 9.1 del documento “Linee guida per la riqualificazione”, cui si rinvia.

La redazione del progetto definitivo è a cura del solo concessionario, affidatario della presente procedura, come specificato al punto 9.2 del documento “Linee guida per la riqualificazione”.



QUESITO 2:

Con riferimento alla procedura informale per la fornitura di buoni pasto con la presente sono a richiedere i seguenti chiarimenti:

1. In riferimento alla pag. 14 Art. nr. 3 della Vostra “Lettera di Invito” e nel merito della struttura del menu, contenuta nell’Art. nr. 46 del “Capitolato D’Oneri, siamo formalmente a chiedere se sia corretta l’interpretazione che non sia possibile aggiungere o modificare alcun che alla formulazione del menu ivi contenuta, oppure pur mantenendo la frequenza prestabilita delle preparazioni gastronomiche/alimentari contenute nell’Allegato nr. 3 al CSO, si possa integrare il menu con diverse ed aggiuntive preparazioni alimentari.
2. In riferimento agli Art. 3, 17, 18 e 84 del CSO relativi alla manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali, delle attrezzature, degli arredi e degli impianti, siano formalmente a chiedere cosa sia effettivamente in carico al concessionario, se le sole manutenzioni ordinarie, come contenuto negli Art. 3, 17 e 18 o anche le straordinarie, come invece contenuto nell’Art. 84.
3. Nel merito del contenuto dell’Art. nr. 16, relativo alle licenze da ottenere a carico del concessionario, siamo formalmente a richiedere copia conforme di tali documentazioni per i locali oggetto della trattativa, attualmente in vigore. Quindi; agibilità e destinazione d’uso dei locali, CPI, autorizzazione sanitaria, autorizzazione allo scarico di eventuali acque reflue, etc.
4. Fermo restando quanto specificatamente scritto nell’Art. 20, relativamente ai costi energetici da sostenere, siamo formalmente a chiedere se le bollette relative alla luce elettrica, all’acqua siano riconducibili come spesa alla concessionaria. E se sì, siamo a chiedere i dati relativi ai costi nell’anno precedente a quello di gara ed al contempo, se per i medesimi conteggi esistano contatori specifici o i dati economici, derivino da conteggi millesimali di esercizio o altro.
5. In riferimento all’Allegato “Modello di Offerta Economica”, siamo formalmente a chiedere quali siano i dati numerici annui di riferimento per poter sviluppare correttamente la parte 2° del documento. Il numero dei pasti erogati di base necessario per il calcolo è quello evidenziato nell’Art. nr. 10 del CSO? Per ciò che concerne il numero dei giorni necessario al calcolo dei pasti annuo dovremmo fare riferimento all’Art. nr. 5 del CSO, ma al contempo dovremmo sapere quale sia il dato da utilizzare tra i presunti 230 ed i 250 giorni di esercizio qui indicati.

Politecnico di Torino

Area Contrattazione Passiva – Ufficio Appalti, Lavori, Servizi e Forniture

Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino Italia

tel: +39 011 564 6374/6027/6395 fax: +39 011 564 6349 /5755

e-mail: appalti.copa@polito.it

G:\uffici\COA\Area COPA\UFFICIO Contrattazione\SERVIZI\Anno 2010\Fascicolo 3 -2010 Ristorazione\II
FASE\Chiarimenti\Risposte\Chiarimento_2.doc

Contrattazione Passiva



POLITECNICO DI TORINO

AREA CONTRATTAZIONE PASSIVA – Ufficio Appalti Lavori, Servizi e Forniture

6. In oltre, vista la complessità della gara, la necessaria conoscenza e interpretazione del capitolato di gara, così come la necessità di organizzare al meglio il progetto di qualificazione ambientale, siamo formalmente a richiedere una proroga sui tempi di consegna della offerta progettuale, possibilmente non inferiore ai 20 giorni di calendario.

Risposte:

1. La struttura dei menù di cui all'art 46 del "capitolato d'oneri per l'affidamento del servizio di ristorazione per il personale del Politecnico di Torino" non può essere modificata.
Il concessionario potrà comunque proporre menu strutturati diversamente, in aggiunta a quelli richiesti nel CSO, e proporre portate alternative ai singoli piatti previsti nei menu, in aggiunta a quelle indicate nel CSO, al fine di ampliare la possibilità di scelta degli utenti.
2. Tutte le manutenzioni ordinarie relative ai locali, agli impianti, ai macchinari e alle attrezzature, come indicato all'art. 84 del CSO relativo al servizio di ristorazione, sono a carico del concessionario. Competono anche al concessionario le "manutenzioni straordinarie delle attrezzature, delle macchine e degli impianti" intendendo con ciò la riparazione di guasti sui medesimi; sono invece a carico del Politecnico le "manutenzioni straordinarie (v. art. 18) dei locali, dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi" che richiedono la loro sostituzione in quanto non più riparabili e gli interventi sulle parti strutturali dei locali o degli impianti. A titolo esemplificativo e non esaustivo: compete al concessionario la riparazione o sostituzione di un rubinetto o di un lavandino rotto mentre compete al Politecnico la sostituzione della dorsale di adduzione dell'acqua o della condotta fognaria; compete al concessionario la riparazione o sostituzione delle resistenze elettriche dei forni o dei piani di cottura mentre compete al Politecnico la sostituzione dei medesimi se non più riparabili, compete al concessionario la riparazione o la riparazione di un motore di un frigorifero mentre compete al Politecnico la sostituzione di un gruppo frigo guasto non più riparabile o obsoleto.
Competono al concessionario tutte le manutenzioni straordinarie che si rendano necessarie per insufficiente manutenzione ordinaria, per incuria o per dolo.
3. I locali messi a disposizione del concessionario sono stati realizzati nell'anno 1994 in conformità delle norme vigenti; il Politecnico, al termine dei lavori di realizzazione, ha chiesto e ottenuto il CPI e l'autorizzazione sanitaria per destinare detti locali a mensa dei dipendenti. L'attuale gestore della mensa, all'atto del subentro, ha provveduto a predisporre congiuntamente al Politecnico la richiesta di autorizzazione sanitaria e la dichiarazione di inizio attività, in qualità di impresa subentrante in attività già in essere. Tali documenti, che non contengono elementi utili alla formulazione dell'offerta, verranno consegnati al concessionario per l'espletamento delle pratiche di sua competenza.
4. I costi dell'energia elettrica e dell'acqua potabile competeranno al concessionario.
L'acqua potabile consumata verrà rimborsata dal concessionario al Politecnico sulla base del consumo rilevato tramite un contatore posto sulla tubazione che alimenta la mensa; il costo unitario sulla base del quale verrà calcolato il rimborso sarà determinato dividendo l'importo complessivo di ciascuna

Politecnico di Torino

Area Contrattazione Passiva – Ufficio Appalti, Lavori, Servizi e Forniture

Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino Italia

tel: +39 011 564 6374/6027/6395 fax: +39 011 564 6349 /5755

e-mail: appalti.copa@polito.it

G:\uffici\COA\Area COPA\UFFICIO Contrattazione\SERVIZI\Anno 2010\Fascicolo 3 -2010 Ristorazione\II
FASE\Chiarimenti\Risposte\Chiarimento_2.doc



POLITECNICO DI TORINO

AREA CONTRATTAZIONE PASSIVA – Ufficio Appalti Lavori, Servizi e Forniture

fattura ricevuta dal Politecnico, IVA inclusa, per i metri cubi di acqua fatturati; non è possibile fornire dati storici su questi consumi perché nella gestione attuale tale onere è carico del Politecnico.

L'energia elettrica necessaria al funzionamento della mensa è assicurata da un contratto di fornitura stipulato dall'attuale gestore; il concessionario dovrà chiedere la voltura del contratto in essere o stipulare un nuovo contratto di fornitura.

Trattandosi di una fornitura di competenza del gestore, il Politecnico non è in grado di fornire informazioni sulla spesa sostenuta. L'attuale gestore, per consentire una valutazione del fabbisogno, ha fornito il consumo fatturato nel mese di novembre risultato pari a kWh 26010.

5. Per quanto concerne il numero di pasti erogati, così come riportato all'art. 10 del CSO ristorazione, si precisa che si tratta di un valore medio stimato su 230 giorni/anno e che detto numero è variabile. Ai fini della formulazione dell'offerta, l'offerente dovrà fare riferimento al numero di pasti medi giornalieri, indicati nel CSO e al numero minimo di giorni di servizio previsti.
Qualora l'offerta complessiva includa dei lavori di riqualificazione che incrementino il numero di posti a sedere nella sala di ristorazione (attualmente 262), il concorrente potrà ipotizzare un incremento dei pasti serviti, per il periodo in cui tali posti saranno disponibili, proporzionato a detto incremento.
6. Tenuto conto del livello di progettazione richiesto, non si ravvisa la necessità di accordare la proroga.

Il Responsabile del Procedimento

(ing. M. Pellochiù)

(F.to ing. M. Pellochiù)

Contrattazione Passiva

Politecnico di Torino

Area Contrattazione Passiva – Ufficio Appalti, Lavori, Servizi e Forniture

Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino Italia

tel: +39 011 564 6374/6027/6395 fax: +39 011 564 6349 /5755

e-mail: appalti.copa@polito.it

G:\uffici\COA\Area COPA\UFFICIO Contrattazione\SERVIZI\Anno 2010\Fascicolo 3 -2010 Ristorazione\II
FASE\Chiarimenti\Risposte\Chiarimento_2.doc