

PROCEDURA APERTA PER L'AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE LEGALE DI ARPA PIEMONTE PREVIO ALLESTIMENTO DEL LOCALE DI EROGAZIONE DEI PASTI. (CIG 5187149AC2)

QUESITI PERVENUTI

QUESITO N. 1

Si richiede progetto e dimensionamento dell'impianto di aspirazione cappa cottura espressa.

RISPOSTA

Il progetto e il dimensionamento verranno sviluppati a seguito dell'aggiudicazione della presente procedura tenendo conto degli elementi di cottura offerti dall'Appaltatore. Tuttavia si può segnalare che verrà realizzata una cappa a parete con dimensioni di mt 3.60 x1.10 con sponde laterali dotata di filtri a labirinto con canalizzazione e ventilatore aspirante remoto posto sul piano copertura.

QUESITO N. 2

Si richiedono dati relativi alla disponibilità elettrica per alimentazione di cottura.

RISPOSTA

L'intero complesso è alimentato da una cabina di trasformazione e pertanto la disponibilità elettrica per alimentazione di cottura può avvenire sia in 220 volt che in 380 volt con potenza illimitata.

QUESITO N. 3

In riferimento all'art. 32 "Subappalto" del Capitolato Speciale d'Appalto si chiede di voler confermare che è subappaltabile il servizio di trasporto pasti in quanto non previsto tra i servizi esclusi e rientrante nei limiti del 30% come previsto dall'art. 118 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

RISPOSTA

Si conferma che il servizio di trasporto pasti è subappaltabile ai sensi dell'art. 118 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

Si ricorda che la volontà di subappaltare deve essere dichiarata in sede di presentazione dell'offerta e che ciascun subappalto deve essere necessariamente e preventivamente autorizzato dall'Agenzia.

QUESITO N. 4

Tenuto conto di quanto previsto all'art. 4 "Criteri di aggiudicazione" – paragrafo "offerta tecnica" del Disciplinare di gara ove vengono esplicitati i parametri di attribuzione del punteggio massimo attribuibile, si richiede di voler precisare in che termini/punteggi/parametri saranno

valutati il progetto tecnico di allestimento del locale di erogazione dei pasti e la relazione illustrativa delle modalità di gestione del servizio di ristorazione richieste all'art. 7.2 del Disciplinare di gara.

RISPOSTA

L'offerta tecnica è costituita dal "progetto tecnico di allestimento del locale di erogazione dei pasti" e dalla "relazione illustrativa delle modalità di gestione del servizio di ristorazione".

L'offerta tecnica, nel suo complesso, dovrà rispettare i contenuti minimi richiesti dall'art. 7.2 del Disciplinare di gara e sarà valutata applicando i criteri e relativi punteggi previsti dall'art. 4 del medesimo Disciplinare.

QUESITO N. 5

In riferimento alla formula riportata all'art. 4 del Disciplinare di gara $Pa = 40 \cdot Ra/R_{max}$ si chiede di voler confermare che trattasi di refuso in quanto il punteggio massimo attribuibile all'offerta economica è di 10 punti pertanto la formula corretta deve essere $Pa = 10 \cdot Ra/R_{max}$

RISPOSTA

Si conferma che trattasi di refuso. La formula corretta è $Pa = 10 \cdot Ra/R_{max}$

Torino, 28 agosto 2013

Il Dirigente della Struttura Semplice
"Acquisti Beni e Servizi"

(Rossana Maria Caterina Giannone)