

ISTITUTO "Luigi Configliachi" per i minorati della vista
Via Sette Martiri n.33 – 35143 PADOVA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEI LAVORI DI REALIZZAZIONE DI UNA CUCINA COMPLETA DI ATTREZZATURE E SERVIZI GENERALI E LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA DURATA DI ANNI NOVE.

GARA N. 4908164 - CIG 50003714AF - CUP F99D10000310007

3083
Prot. PD/lp

Padova, 09.04.2013

Risposta a quesito n.2

D.2: Si chiede di confermare che per attestare quanto previsto al punto 6 del ... che "nel triennio di attività 2009-2010-2011 è stato effettuato un servizio di preparazione, fornitura e veicolazione pasti non inferiore a 450.000 pasti complessivi nel triennio a favore di Strutture residenziali socio assistenziali per anziani non autosufficienti" è corretto considerare anche servizi svolti a favore di Strutture Ospedaliere?

R.2: Si conferma quanto indicato al punto 6 di pag. 7 del Disciplinare di gara.

D.3: Si chiede di confermare che per attestare quanto previsto al punto 7 del ... che "*che nel triennio di attività 2009-2010-2011 è stato effettuato un servizio di preparazione, fornitura e veicolazione pasti non inferiore a 150.000 pasti per almeno un anno intero a favore di un unico Ente pubblico o privato gestore di una Struttura residenziale per anziani non autosufficienti, con una capienza minima di 440 posti letto*" è corretto considerare anche l'attività svolta a favore di Strutture Ospedaliere?

R.3: Si conferma quanto indicato al punto 7 di pag. 8 del Disciplinare di gara.

D.4: In riferimento alle Relazione Tecnica ed, in particolare al punto 6 "Articolazione dei menù", cosa s'intende per "Articolazione dei menù su cinque settimane e con variazione di almeno 5 menù stagionali"?

R.4: Così come indicato al punto 6 di pag. 16 del Disciplinare di gara si intende che la ditta concorrente dovrà predisporre il menù con sviluppo in 5 settimane per complessivi 5 menù stagionali.

D.5: In riferimento alle Relazione Tecnica ed, in particolare al punto 7 "Ricette tipo", è giusta l'interpretazione secondo cui all'interno del Fascicolo 1 devono essere inseriti solo degli esempi di ricette dei menù (completi degli ingredienti, bromatologia e modalità di preparazione)?

R.5: Così come indicato al punto 7 di pag. 16 del Disciplinare di gara si intende che la ditta concorrente dovrà presentare le ricette tipo e la loro composizione in relazione ai menù proposti al precedente punto 6.

ISTITUTO "Luigi Configliachi" per i minorati della vista

Via Sette Martiri n.33 – 35143 PADOVA

D.6: In riferimento al Disciplinare di gara **art. 11.4 sub 7.**

"Dichiarazione attestante che nel triennio di attività 2009-2010-2011 è stato effettuato un servizio di preparazione, fornitura e veicolazione pasti non inferiore a **150.000 pasti** per almeno un anno intero a favore di un unico Ente pubblico o privato gestore di una Struttura residenziale per anziani non autosufficienti, con una capienza minima di 440 posti letto"

Si richiede il seguente chiarimento:

1. quando ci si riferisce a un unico Ente pubblico o privato gestore di una struttura residenziale con capienza minima di 440 posti letto quest'ultima è da intendersi come un' unico edificio? In alternativa un Ente/privato che gestisce più strutture con capienza complessiva oltre i 440 Posti letto?
2. è corretto il dato di 150.000 pasti? Se sviluppato in Giornate alimentari le stesse sono riconducibili a 205 posti letto.
3. La struttura deve essere esclusivamente così come descritto "una Struttura residenziale per anziani non autosufficienti" ?

R.6: Si conferma quanto indicato all'art. 11.4 sub 7 di pag. 8 del Disciplinare di gara, e pertanto:

1- per capienza minima di 440 posti letto non è da intendersi come un unico edificio, bensì come uno o più edifici o Struttura che un Ente pubblico o privato gestore gestisce con capienza complessiva minima di 440 posti letto;

2- si conferma che è corretto 150.000 pasti;

3- si conferma la tipologia di Struttura.



Il Responsabile del Procedimento
dott. Pierluigi Dona