

AVVISO PUBBLICO
DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE FINALIZZATA ALL’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DELLA
MENSA UNIVERSITARIA DI ALESSANDRIA
EX ART. 36 COMMA B) D.LGS 18 APRILE 2016 N. 50

Oggetto: RDO per l’affidamento della gestione della mensa universitaria di Alessandria

CIG [8094584607]

CHIARIMENTI n 2 del 18/11/2019

Quesito n. 1

L’avviso di gara cita che: “ Per la produzione dei pasti è possibile utilizzare liberamente sia il sistema tradizionale che il refrigerato, compreso il sistema denominato “Cook & Chill”, che prevede la cottura ed il successivo rapido raffreddamento dei pasti”

Detto ciò, siamo a richiedere se è ammessa anche la gestione del servizio tramite produzione e confezionamento dei piatti In Atmosfera Modificata o Protetta da una cucina esterna dell’azienda e poi trasportati in loco per la distribuzione.

Risposta n. 1

il processo di confezionamento in Atmosfera Modificata non incide sulla cottura e sul successivo raffreddamento del pasto, che rimangono sostanzialmente invariati, ma soltanto sul confezionamento stesso attraverso l’immissione di gas al fine di incrementare i tempi di conservazione.

Pertanto la gestione del servizio attraverso questa tecnica è ammessa.

Quesito n. 2

L’avviso di gara cita che: “ Presso il terminale di distribuzione dovranno essere comunque effettuate alcune produzioni, quali: la cottura della pasta (da condire con sughi veicolati); la cottura dei secondi alla piastra (es. fettine e filetti); le preparazioni semplici che prevedano l’eventuale cottura e/o l’assemblaggio di contorni vegetali”

Detto ciò e dal momento che l’eventuale possibilità di produrre in Atmosfera Modificata da la possibilità di poter aver a disposizione le pietanze (cotte) già pronte senza ulteriori lavorazioni / cotture in loco / espresso, siamo a richiedere se è comunque obbligatorio effettuare alcune lavorazioni come richiesto (cottura pasta, cottura secondi alla piastra, ect) o se è a discrezione dell’azienda all’interno del progetto tecnico che eventualmente presenterà?

Risposta n. 2

L’eventuale deroga alla produzione in loco di alcune preparazioni, come indicato nell’Avviso, potrà essere inserita all’interno del progetto di gestione e sarà oggetto di valutazione da parte della Commissione di Gara, secondo quanto indicato al punto A.4) Varianti migliorative, dei Criteri di Valutazione Offerta Tecnica ed Economica.

Quesito n. 3

L’avviso di gara cita che: “ La base d’asta è fissata per la parte variabile in Euro 7,50, oltre oneri fiscali, per il pasto intero e per la parte fissa in Euro 14.000,00, oltre oneri fiscali, annui ripartito in rate mensili.

Il valore dell’affidamento è stimato in Euro 59.910,17, oltre oneri fiscali, corrispondenti a circa 8.900 pasti”

Pur citando che verranno rimborsati i pasti effettivamente somministrati, si chiede la seguente precisazione:

- l'importo dell'affidamento (€ 59.910,17 ndr) è comprensivo anche dei € 14.000 della parte fissa?

Risposta n. 3

Il valore dell'affidamento quantificato in Euro 59.910,17 è comprensivo sia della parte variabile che della parte fissa della base d'asta

IL RUP
Stefano Afferni