

Ai soggetti interessati

Oggetto: Servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale a ridotto impatto ambientale occorrente alle Aziende del Servizio Sanitario della Regione Piemonte (gara S.CR. 141-2017).

CHIARIMENTI 11.

Con riferimento alla procedura di gara indicata in oggetto ed a riscontro delle richieste di chiarimenti pervenute, si comunica quanto segue.

* * *

DOMANDA 1

In merito al criterio di aggiudicazione 3.2 siamo a porre i seguenti quesiti:

Con riferimento alla tabella recante il range di scostamento relativo all'apporto calorico, proteico e di peso si chiede conferma che quest'ultimo parametro si riferisca al peso a cotto della porzione distribuita.

Si chiede di chiarire i parametri relativi ai pesi della porzione distribuita riportati nella Tabella n. 3 dell'Allegato B "Dietetico" in quanto non parrebbe possibile, in molteplici casi, rientrare nello scostamento minimo che consentirebbe all'operatore economico di raggiungere il massimo punteggio relativo al criterio che qui ci occupa. A mero titolo esemplificativo si riporta il caso della pasta asciutta che, come da tabelle di conversione crudo/cotto redatte dall'INRAN, a seguito della cottura risulta almeno raddoppiare di peso. Qualsiasi primo piatto a base di pasta asciutta, dunque, passerà da un peso, al netto del condimento, di 80 gr. a uno di 160 gr. (assumendo a riferimento una porzione standard di 80 gr. a crudo). Il massimo punteggio è cionondimeno attribuito a uno scostamento del peso per eccesso non superiore al 10% del valore minimo del range riportato nella citata Tabella n. 3. Essendo tale valore minimo pari a 150 gr. se ne deduce che la porzione, per rispettare il parametro non dovrà pesare più di 165 gr.. Come evidenziato tale circostanza non risulta nelle possibilità di raggiungimento (e lo sarebbe ancor meno se si prendessero a riferimento non le grammature standard, ma quelle riportate nella Tabella n. 2 che prevede l'impiego di 100 gr. di pasta a crudo i quali, da soli e senza ulteriori condimenti, dopo la cottura peserebbero circa 200 gr.). Alla luce di quanto esposto si chiede, infine, se per l'elaborazione delle 20 ricette da allestire e presentare in forma obbligatoria, tanto al fine di rendere possibile agli operatori economici di rientrare nel range di scostamento minimo, possano essere adottate grammature diverse da quelle riportate nella Tabella n. 2 dell'Allegato B "Dietetico", ovvero si domanda se il quantitativo di pasta asciutta relativo al vitto comune da 1800 Kcal debba essere inteso riferito all'arco dell'intera giornata alimentare (ad esempio 70g a pranzo + 30g a cena = 100 gr.) e non al quantitativo di un singolo pasto.

RISPOSTA 1

La Tabella n. 3 dell'Allegato B- Dietetico al Capitolato Tecnico, si riferisce a parametri della porzione al momento della distribuzione (alimento cotto e porzionato).

Per l'elaborazione delle ricette da presentare in offerta di gara, la Tabella n.2 dell'Allegato B- Dietetico al Capitolato Tecnico è un esempio non vincolante per l'allestimento delle ricette.

S.C.R. PIEMONTE S.p.A.

Società di Committenza Regione Piemonte
società per azioni con socio unico
sede corso Marconi 10 – 10125 Torino
cap.soc. € 1.120.000,00 i.v.
rea della CCLAA di Torino n. 1077627
c.f. e p. iva 09740180014 – www.scr.piemonte.it

DIREZIONE ACQUISTI

tel. +39 011 6548324
fax +39 011 6599161
acquisti@cert.scr.piemonte.it
appalti@cert.scr.piemonte.it



DOMANDA 2

A seguito di una valutazione dei “range” di cui alla tabella 3 proposti per l’elaborazione delle ricette di cui al punto 3.2 dei criteri di valutazione qualitativa di gara, abbiamo riscontrato che rispettando le grammature previste dall’Allegato B – Dietetico, non si potrà mai ottenere il massimo punteggio assegnabile per tutte le ricette.

Per ottenere il massimo punteggio per ricetta (3 punti), bisogna difatti realizzare delle ricette che rientrino in questi parametri:

- *per quanto riguarda l’apporto calorico le ricette del vitto comune e delle diete elencate in tabella, il valore ottenuto deve essere compreso tra il limite massimo del range della “tabella 3” e il 10% in meno di questo valore. (es. per la pasta al pomodoro le kcal devono essere comprese tra 400 kcal e 360 kcal);*
- *per quanto riguarda l’apporto proteico le ricette del vitto comune e delle diete elencate in tabella, il valore ottenuto deve essere compreso tra il limite massimo del range della tabella 3 e il 10% in meno di questo valore. (es. per la pasta al pomodoro le proteine devono essere comprese tra 16 gr e 14.4 gr);*
- *per quanto riguarda la razione in distribuzione le ricette del vitto comune e delle diete elencate in tabella, il valore ottenuto deve essere compreso tra il limite minimo del range della tabella 3 e il 10% in più di questo valore (es per la pasta al pomodoro i grammi devono essere compresi tra 150 gr e 165 gr).*

Dati tali presupposti risulta ad esempio:

- *Pasta al pomodoro nella dieta iposodica: togliendo il grana le proteine sono troppo basse (10,3 gr) quando il range da rispettare è compreso tra 14.4-16 gr = 0 punti*
- *Zuppa di fagioli con pasta ad alta densità nutrizionale: per definizione si tratterebbe di un piatto con più calorie; tuttavia non si riesce a rimanere nel range 270-300 kcal = 0 punti.*

Si chiede pertanto di precisare se vi sia l’effettiva possibilità di ottenere il massimo punteggio con le ricette proposte e in che modo o se codesto Ente ne attesta l’effettiva impossibilità.

Si chiede inoltre di precisare come verranno assegnati i nove punti totali sulla base delle n. 20 ricette presentate (es. media delle ricette che rispettano i range assegnati?)

RISPOSTA 2

Ad accoglimento della corretta osservazione con la quale viene fatto rilevare che nella dieta iposodica non possa essere fornito l’apporto proteico massimo espresso nella Tabella n.3 dell’Allegato B-Dietetico pertanto:

si modificano i valori massimi del range per l’apporto proteico massimo

per le ricette iposodiche:

per la pasta al pomodoro iposodica da 16 g a 9 g di proteine per porzione,

per la purea di patate iposodica da 8 g a 4 g di proteine per porzione.

S.C.R. PIEMONTE S.p.A.

Società di Committenza Regione Piemonte
società per azioni con socio unico
sede corso Marconi 10 – 10125 Torino
cap.soc. € 1.120.000,00 i.v.
rea della CCIAA di Torino n. 1077627
c.f. e p. iva 09740180014 – www.scr.piemonte.it

DIREZIONE ACQUISTI

tel. +39 011 6548324
fax +39 011 6599161
acquisti@cert.scr.piemonte.it
appalti@cert.scr.piemonte.it



Non è invece condivisa l'osservazione che per le minestre di verdura e/o legumi con pasta o riso non sia possibile raggiungere il range calorico richiesto, pertanto si conferma quanto indicato.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio previsto al punto 3.2 della Tabella Criteri di valutazione del Disciplinare di gara, per ogni sub-criterio indicato (minor scostamento proteico/minor scostamento calorico/ minor scostamento di peso della razione in distribuzione), verranno assegnati i max 3 punti previsti, attraverso la media aritmetica, data dalla somma dei punti assegnati per lo scostamento della singola ricetta, diviso le previste n.20 ricette.

DOMANDA 3

In riferimento alla risposta al quesito nr.15 (del 5 aprile 2018), si riscontrano alcune difformità rispetto alle mansioni fornite in corrispondenza dei livelli indicati; nello specifico siamo a richiedere conferma delle seguenti corrispondenze dei livelli-mansioni, nel rispetto di quanto previsto nel Contratto Collettivo Nazionale Settore Turismo - Comparto Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva, in maniera da tenerne conto nell'elaborazione della propria organizzazione del lavoro:

Livello 1: Direttore Servizi Ristorazione/ Livello 2: Capo Cuoco Responsabile Unità/ Livello 3: Capo Cuoco/ Livello 4: Dietista, Cuoco/ Livello 5: impiegato, magazziniere, autista, aiuto cuoco- Livello 6: addette servizi mensa Livello/ 6°S: addette servizi mensa /Livello 7: addette servizi mensa, addetti servizi lavaggi

RISPOSTA 3

Si conferma quanto indicato nella risposta n. 15 della nota di chiarimenti 9 del 5-4-2018 prot. 3047, risultante da quanto applicato dalle Amministrazioni Contraenti.

DOMANDA 4

Si chiede di chiarire se con il termine "apposita polizza assicurativa" (cfr. punto 25.3 lettera a) del Disciplinare di gara), si intende l'emissione di una nuova polizza ad hoc per il Vostro Ente o se possono andare bene le esistenti coperture assicurative in capo alla scrivente con l'integrazione delle specifiche richieste tramite la presentazione di appendici specifiche.

RISPOSTA 4

Si conferma la possibilità di presentare appendici specifiche.

Si ribadisce che il/i documento/i comprovante/i il possesso delle coperture assicurative richieste deve/devono tassativamente prevedere ed indicare quanto dettagliato all'art. 25.3 del Disciplinare di gara.

Ap

Il Responsabile del Procedimento
Ing. Adriano LELI
(firmato in originale)

S.C.R. PIEMONTE S.p.A.

Società di Committenza Regione Piemonte
società per azioni con socio unico
sede corso Marconi 10 – 10125 Torino
cap.soc. € 1.120.000,00 i.v.
rea della CCIAA di Torino n. 1077627
c.f. e p. iva 09740180014 – www.scr.piemonte.it

DIREZIONE ACQUISTI

tel. +39 011 6548324
fax +39 011 6599161
acquisti@cert.scr.piemonte.it
appalti@cert.scr.piemonte.it

