



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.C.R. 141-2017).

CHIARIMENTI 13.

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

* * *

DOMANDA 1

1) *In riferimento alla TAB.2 dell'Allegato B Dietetico si chiede conferma che i 200 g di carne e i 300 g di verdura cotta o cruda previsti per la dieta a 1800 kcal siano da considerare in riferimento alla giornata alimentare.*

2) *In riferimento al sub-criterio 3.2 della Tabella Criteri di valutazione del disciplinare di gara ed alla TAB.3 dell'Allegato B Dietetico si chiede quali siano le Tabelle di conversione crudo-cotto a cui fare riferimento affinché tutti gli operatori economici possano applicare i medesimi valori di conversione e non valori arbitrari.*

3) *In riferimento al sub-criterio 3.2 della Tabella Criteri di valutazione del disciplinare di gara in merito alla formulazione delle 20 ricette Vitto Comune e Diete Standard ed alla TAB.3 pesi-proteine e calorie dell'Allegato B Dietetico sulla quale saranno calcolati gli scostamenti, abbiamo riscontrato quanto segue:*

PRIMI PIATTI	RICETTE	OSSERVAZIONI
Pasta o riso asciutti/ Polenta/Gnocchi	1 ricetta pasta al pomodoro vitto comune	Peso porzione distribuita: 3 punti con $0\% \leq \text{scostam.} \leq 10\%$ da 150 g. Secondo "Tabella di conversione crudo cotto dell'I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione)" 100 g di pasta di semola crudi corrispondono a 202 gr cotti (se pasta corta) e 244 gr cotti (se pasta lunga). Il che significa che 100 g di pasta con l'aggiunta di sugo al pomodoro se cotti daranno almeno 250 gr di Peso porzione distribuita, superando il peso porzione distribuita di 150-165. Non risulta possibile rispettare tale peso porzione distribuita ed ottenere il massimo punteggio per tale parametro.
	1 Iposodica	Peso porzione distribuita: 3 punti con $0\% \leq \text{scostam.} \leq 10\%$ da 150 g. Per questa ricetta vale lo stesso discorso fatto per la ricetta pasta al pomodoro del vitto comune. Non risulta possibile rispettare tale peso porzione distribuita ed ottenere il massimo punteggio per tale parametro.
		Apporto proteico: 3 punti con $0\% \leq \text{scostam.} \leq 10\%$ da 16 Una pasta al pomodoro iposodica ha un apporto proteico più basso dell'analoga ricetta del vitto comune poiché sono esclusi gli alimenti ricchi di sodio come il Grana Padano con un minor introito di proteine. Non risulta possibile rispettare tale apporto proteico ed ottenere il massimo punteggio per tale parametro.

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



Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento della Regione Piemonte

	1 solida morbida	Peso porzione distribuita: 3 punti con 0% ≤ scostam. ≤ 10% da 150 g. Per questa ricetta vale lo stesso discorso fatto per la ricetta pasta al pomodoro vitto comune perché la ricetta varia solo nella consistenza ma gli ingredienti sono gli stessi. Non risulta possibile rispettare tale peso porzione distribuita ed ottenere il massimo punteggio per tale parametro.
Paste ripiene – Lasagne	1 ricetta di pasta ripiena vitto comune	Peso porzione distribuita: 3 punti con 0% ≤ scostam. ≤ 10% da 200 g. Se vengono rispettati l'apporto calorico e quello proteico non è rispettabile quello del Peso porzione distribuita. Non risulta possibile rispettare tutti e tre parametri contemporaneamente ed ottenere il massimo punteggio.
Minestra di verdura e/o legumi con pasta o riso	1 Ipoproteica	Apporto proteico: 3 punti con 0% ≤ scostam. ≤ 10% da 12 Per tale ricetta viene richiesto il rispetto dello stesso l'apporto proteico di una ricetta del vitto comune pur avendo una ricetta ipoproteica un contenuto di proteine inferiori data la riduzione dell'introito di proteine. L'apporto proteico dovrebbe essere diverso la quello richiesto per il vitto comune. Non risulta altrimenti possibile rispettare tale apporto ed ottenere il massimo punteggio per tale parametro.
	1 Alta densità nutrizionale	Una ricetta ad alta densità nutrizionale ha peso, apporto calorico e apporto proteico più alti di una ricetta del vitto comune, poiché, come indicato a pag 13 dell'Allegato B Dietetico "i primi piatti, i secondi ed i contorni devono essere arricchiti di condimenti al fine di incrementare l'apporto calorico", e "Ciò può richiedere l'utilizzo di integrazioni (fortificazione) dei piatti con alimenti ad elevato apporto di proteine e calorie (panna, formaggio, latte, ecc.)". Peso porzione distribuita, apporto calorico e apporto proteico dovrebbero essere diversi da quelli richiesti per il vitto comune. Non risulta altrimenti possibile rispettare tutti e tre parametri ed ottenere il massimo punteggio.
SECONDI PIATTI	RICETTE	OSSERVAZIONI
Carne o pesce o uova	1 ricetta a base di uova vitto comune	Peso porzione distribuita: 3 punti con 0% ≤ scostam. ≤ 10% da 100 g. Secondo "Tabella di conversione crudo cotto dell'I.N.R.A.N." 100 g di uovo crudo corrispondono a 90 g., con un calo peso cottura del 10%. Il che significa che 2 uova cioè 150 gr (grammatura Tab.2 Allegato B Dietetico) daranno un peso porzione distribuita di circa 135 g. Non risulta possibile rispettare tale peso porzione distribuita ed ottenere il massimo punteggio per tale parametro.
	1 semisolida a base di uova	Peso porzione distribuita: 3 punti con 0% ≤ scostam. ≤ 10% da 100 g. Per questa ricetta vale lo stesso discorso fatto per la ricetta a base di uova del vitto comune perché la ricetta varia solo nella consistenza ma gli ingredienti sono gli stessi. Non risulta possibile rispettare tale peso ed ottenere il massimo punteggio per tale parametro.
	1 ricetta a base di pesce vitto comune	Apporto calorico: 3 punti con 0% ≤ scostam. ≤ 10% da 300 Apporto proteico: 3 punti con 0% ≤ scostam. ≤ 10% da 27 Peso porzione distribuita: 3 punti con 0% ≤ scostam. ≤ 10% da 100 g. Per avere tale apporto calorico e proteico è necessaria una grammatura superiore a 120 g riportati nella Tab.2 Allegato B Dietetico ma poi non è possibile rispettare il peso porzione distribuita richiesto. Non risulta possibile rispettare tutti e tre parametri contemporaneamente ed ottenere il massimo punteggio.

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



Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento della Regione Piemonte

Legumi (vitto vegetariano)	1 ricetta vitto comune	Peso porzione distribuita: 3 punti con 0% ≤ scostam. ≤ 10% da 120 g. Secondo "Tabella di conversione crudo cotto dell'I.N.R.A.N." 100 g di fagioli secchi corrispondono a 242 gr cotti. Il che significa che 60 g di legumi secchi (grammatura Tab.2 Allegato B Dietetico) daranno 150 gr di peso porzione distribuita. Non risulta possibile rispettare tale peso porzione distribuita ed ottenere il massimo punteggio per tale parametro.
CONTORNI		
Verdura cotta di stagione	1 Alta densità nutrizionale	Una ricetta ad alta densità nutrizionale ha peso, apporto calorico e proteico più alti di una ricetta del vitto comune, perché, come indicato a pag 13 dell'Allegato B Dietetico "i primi piatti, i secondi ed i contorni devono essere arricchiti di condimenti al fine di incrementare l'apporto calorico", e "Ciò può richiedere l'utilizzo di integrazioni (fortificazione) dei piatti con alimenti ad elevato apporto di proteine e calorie (panna, formaggio, latte, ecc.)". Peso porzione distribuita, apporto calorico e apporto proteico dovrebbero essere diversi da quelli richiesti per il vitto comune. Non risulta altrimenti possibile ottenere il massimo punteggio per i tre parametri.
Verdura cruda di stagione	1 ricetta vitto comune	Peso porzione distribuita: 3 punti con 0% ≤ scostam. ≤ 10% da 60 g. 150 gr di verdura cruda (grammatura Tab.2 Allegato b Dietetico data da 300 gr nelle 24 h da dividere in 150 a pranzo e 150 a cena) non subendo processi di cottura, danno un peso porzione distribuita di almeno 150 g con i condimenti. 60 g di peso porzione distribuita si potrebbero ottenere a partire da 60 g di insalata verde (per la quale è di solito è prevista una grammatura più bassa) ma con apporto calorico e apporto proteico inferiori a quelli richiesti per l'ottenimento del massimo punteggio. Non risulta possibile rispettare tale peso ed ottenere il massimo punteggio per tale parametro.
Purea di patate	1 Iposodica	Apporto proteico: 3 punti con 0% ≤ scostam. ≤ 10% da 8 Una purea di patate iposodica ha un apporto proteico più basso dell'analogia ricetta del vitto comune poiché sono esclusi gli alimenti ricchi di sodio come il Grana Padano con una riduzione dell'introito proteico. Non risulta così possibile ottenere il massimo punteggio per tale parametro.

Alla luce delle osservazioni sopra riportate si chiede o di rivedere i valori riportati nella TAB 3 dell'Allegato B Dietetico oppure di rivedere la suddetta tabella negli scostamenti e nelle modalità di attribuzione dei punteggi poiché con i valori attualmente riportati non risulta possibile, per le ricette sopra illustrate, rimanere all'interno degli scostamenti riportati al sub-criterio di valutazione tecnica 3.2 e, quindi, ottenere il massimo punteggio previsto.

RISPOSTA 1

Rif. 1)

Come già indicato alla risposta n. 1 della nota di chiarimenti 11 del 10_4_2018 prot 3213: 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.

Rif. 2)

1. La tabella 3 dell'allegato B- Dietetico fornisce i pesi ed i contenuti nutrizionali richiesti per le varie tipologie di ricette con cui allestire le portate dei pasti. Si richiede l'aderenza ai range richiesti per la porzione servita, il cui raggiungimento dipenderà dalla tipologia di alimento, dalle

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



Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento della Regione Piemonte

modalità di preparazione e di cottura utilizzati dalla ditta di ristorazione. Il peso della porzione dovrà essere determinato producendo la ricetta e pesando successivamente le porzioni ottenute. Per valutare la conformità del peso della porzione della ricetta in esame saranno anche utilizzate le tabelle di conversione crudo – cotto dell'INRAN.

Rif. 3)

Con riferimento a quanto evidenziato in tabella circa la difficoltà all'ottenimento del peso delle porzioni e la difficoltà a raggiungere la quota proteica richiesta, si riscontra quanto segue:

- a. Pasta al pomodoro vitto comune, primo piatto dieta iposodica, primo piatto dieta solida morbida, pasta ripiena vitto comune: si ribadisce che il peso della pasta, espresso a titolo esemplificativo nella tabella 2 dell'allegato B – Dietetico, non è vincolante.
- b. Le porzioni delle diete ad alta densità nutrizionale (ricetta di minestra di verdura e/o legumi con pasta o riso e ricetta di verdura cotta di stagione) devono avere un peso inferiore-uguale alle porzioni del vitto comune, secondo la definizione "molte calorie e proteine per boccone", ciò è realizzabile contenendo il peso degli alimenti a bassa densità nutrizionale presenti nella ricetta.
- c. Ricette a base di uova (vitto comune e dieta semisolida): non necessariamente la ricetta deve prevedere le sole uova come ingrediente; si ritiene comunque opportuno elevare la porzione delle ricette a base di uova ad un peso di 130 g per porzione.
- d. Ricetta a base di pesce: si ritiene opportuno aumentare il peso della porzione della ricetta a base di pesce a g 150 per porzione.
- e. Legumi vitto comune: si ritiene opportuno aumentare il peso della porzione a g 150 e ridurre l'apporto proteico richiesto a g 15 per porzione.
- f. Verdura cruda di stagione: si ritiene opportuno aumentare il peso della porzione della ricetta a g 100 per porzione.
- g. È corretta l'osservazione che nella dieta iposodica non possa essere fornito l'apporto proteico massimo espresso in tabella 3 dell'allegato B- Dietetico, si rimanda alla risposta 2 del chiarimento 11 del 10/4/2018 prot. 3213.
- h. Minestra di verdura e/o legumi con pasta o riso dieta ipoproteica: i riferimenti nutrizionali della tabella 3 dell'allegato B- Dietetico valgono anche per le diete standard, se non altrimenti richiesto, nel caso della dieta ipoproteica rimangono invariate le richieste per il peso della porzione e per l'apporto calorico; l'apporto proteico dovrà essere ridotto, a giudizio della ditta di ristorazione, in modo da realizzare un apporto di 40 g di proteine nell'intera giornata alimentare.

DOMANDA 2

- *In riferimento alla Tabella esplicativa "Distribuzione uniforme frequenze" Vitto Comune, allegato alla risposta n° 3 alla lettera Chiarimenti 9 del 05/04/18, si chiede di meglio illustrare le frequenze di scelta della colazione essendo la stessa composta da più combinazioni di alimenti e non da un solo alimento. Si chiede, per esempio, di definire le frequenze di scelta di latte vaccino*

■ 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



**REGIONE
PIEMONTE**

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento della Regione Piemonte

intero, latte delattosato, bevanda di soia, yogurt, succo di frutta sul totale degli alimenti della prima riga; si chiede inoltre di definire la frequenza di scelta di pane, biscotti, fette biscottate, cereali in fiocchi, prodotti dolci da forno sul totale degli alimenti della terza riga.

- In riferimento alla Tabella esplicativa "Distribuzione uniforme frequenze" Vitto Comune, allegato alla risposta n° 3 alla lettera Chiarimenti 9 del 05/04/18, si chiede di meglio illustrare le frequenze di scelta dei condimenti dal momento che si tratta di combinazioni di alimenti (olio extra vergine d'oliva + aceto oppure olio extra vergine d'oliva + succo di limone oppure burro + succo di limone, ecc.); si chiede, inoltre, di meglio definire la frequenza di scelta dell'olio extra vergine d'oliva o quella del Grana padano grattugiato sul totale degli alimenti.

RISPOSTA 2

-Si rimanda alla risposta n. 3 della nota di chiarimenti 10 del 9/4/2018 prot 3187.

-Si conferma la frequenza indicata nella sezione condimenti pari a 2/7, che va considerata come frequenza da calcolare in aggiunta alla quota di condimenti già previsti nella composizione delle ricette dei singoli piatti

DOMANDA 3

In riferimento alla Tabella Criteri di Valutazione punto 3.2 la scrivente è a chiedere, al fine di rendere confrontabili in maniera univoca i dati prodotti dai singoli concorrenti, se sia corretta l'interpretazione per cui, per procedere al calcolo del "peso della razione in distribuzione", sia necessario utilizzare la tabella di conversione dei pesi crudo/cotto fornite dall'INRAN.

RISPOSTA 3

Si rimanda alla precedente risposta n. 1 Rif. 2).

DOMANDA 4

Con riferimento alla Risposta 7 al chiarimento nr. 7 del 5/4/2018 si chiede di confermare, non essendo indicate nell'elenco delle attrezzature implementate dall'attuale aggiudicatario, se le docking station e le navette Rational viste durante il sopralluogo ed utilizzate per il servizio di veicolazione pasti vassoi personalizzati presso l'Ospedale Martini ed Oftalmico, rimarranno a disposizione del nuovo gestore.

RISPOSTA 4

Si conferma quanto rilevato in fase di sopralluogo, le attrezzature citate e di recente inserimento, sono di seguito valorizzate e saranno acquisite dal P.O. Martini a conclusione dell'attuale contratto:

n. 15 navette Rational

n. 4 Docking station

Contestualmente alla pubblicazione della presente nota di chiarimenti, si è provveduto ad aggiornare l'Allegato E "Attrezzature" Lotto 2 - P.O. Martini.

DOMANDA 5

Si chiede di chiarire se le attrezzature indicate nell'allegato "attrezzature Lotto 2 Ospedale Mauriziano e Martini" siano effettivamente quelle presenti attualmente presso i luoghi di produzione dei pasti in quanto, durante il sopralluogo, abbiamo rilevato delle distonie tra quanto indicato e quanto rilevato. A titolo meramente indicativo, non abbiamo trovato il pelapatate n. inv. 61164, la pelatrice patate n. inv. 02665, la lavatrice verdura Nilma n. inv. 02663, il blocco cucina composto da due bollitori, bisticchiera e quattro fuochi n. inv. 02684 (quest'ultima a gas, ora è tutto elettrico!)

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



RISPOSTA 5

Si conferma.

Le seguenti attrezzature: pelapatate n. inv. 61164, pelatrice patate n. inv. 02665 e lavatrice verdura Nilma n. inv. 02663 risultano infatti ancora nell'inventario dell'A.O. Ordine Mauriziano non essendo pervenute richieste di fuori uso dalla Società uscente in fase di cambio appalto avvenuto il 31/10/2017.

Per quanto attiene il "blocco cucina composto da due bollitori, bistecchiera e quattro fuochi n. inv. 02684" si precisa che per mero errore materiale è stato riportato nell'elenco attrezzature il numero di inventario corrispondente alla vecchia cucina a gas e non è stato riportato il numero di inventario della cucina elettrica composta da 8 piastre (4+4).

DOMANDA 6

In relazione al lotto nr 2, ed in base alla risposta al chiarimento nr. 6 del 5/4/2018, con la quale si confermano i quantitativi presunti dei generi extra indicati nel modello dell'offerta economica D1, si chiede di rivalutare la risposta in base alle seguenti considerazioni. L'importo generato da questi generi extra (rigo F del modello D1), che rientra nell'importo complessivo di aggiudicazione, ha per la scrivente un peso ponderale importante ma ingiustificato che va a discapito delle altre voci, e soprattutto delle quote per attrezzature ed investimenti.

Ribadiamo che considerando che detti generi sono da fornire in aggiunta alla composizione dei vari momenti alimentari di cui all'allegato B - Dietetica tab 4, (che quindi già comprendono, nel costo pasto, buona parte dei generi extra richiamati), le quantità richieste appaiono comunque abnormi.

Si quantifica economicamente, con quotazioni di mercato di dominio pubblico, qualche esempio:

- biscotti monoporzione gr 25 - nr 419.540 pezzi all'anno tra AO Mauriziano e Osp. Martini - 0,25€/cad - tot: 104.885,00 €
- fette biscottate gr 25 - nr 441.852 pezzi all'anno tra AO Mauriziano e Osp. Martini - 0,14€/cad - tot: 61.859,28 €
- Mousse di frutta 100g - nr 504.826 pezzi all'anno tra AO Mauriziano e Osp. Martini - 0,22€/cad - tot: 111.061,00 €

Sono questi solo alcuni esempi, nel complesso la cifra che concorre all'importo complessivo di aggiudicazione è significativamente elevata.

E, sempre con l'esempio delle bustine di zucchero per l'Ospedale Martini, anche se l'incidenza economica può non sembrare elevata (si è comunque a fornire oltre 15.000,00 € di zucchero all'anno) non si comprende come possano essere erogate più di 20 bustine a paziente al giorno oltre a quelle già fornite con la colazione standard (1.664.046 bustine su 365 giorni l'anno per 223 posti letto sempre occupati), con buona pace dei corretti apporti nutrizionali ed energetici.

Si ritiene che se modificate tale informazioni debbano rientrare ex art 79 D.lgs 50/2016 comma 3 lett. b nelle casistiche di informazioni supplementari significative e comportare quindi una proroga dei termini per la ricezione delle offerte.

RISPOSTA 6

Per tutti i lotti di gara, si confermano i dati forniti inerenti i generi extra.

Si conferma il termine per la ricezione delle offerte fissato alla data del 11 maggio 2018 ore 12.

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



Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento della Regione Piemonte

DOMANDA 7

Si richiede se per il fabbricato messo a disposizione dall'ente in via Gozzano le spese di utenza saranno a carico dell'ente.

RISPOSTA 7

Come previsto all'art.37 Oneri dell'Amministrazione Contraente del Capitolato Tecnico Prestazionale, le utenze inerenti il servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale fornito, sono a carico delle Amministrazioni contraenti, con esclusione dei Lotti 1 e Lotto 2 – per l'AO Mauriziano, per i quali sono poste a carico dell'OEA.

In sede di stipula del contratto, ovverosia all'atto di sottoscrizione dell'Atto di regolamentazione del servizio previsto all'art.4 del Capitolato Tecnico prestazionale, le parti definiscono oneri/ripartizioni e modalità di pagamento inerenti l'utilizzo di locali, attrezzature ed impianti concessi all'OEA per l'espletamento di eventuali servizi non destinati alle Amministrazioni contraenti.

DOMANDA 8

Si richiede documentazione AS BUILT Statica e relazione consegnata in seguito a manutenzioni straordinarie effettuate sulla copertura del fabbricato messo a disposizione.

RISPOSTA 8

Questa Stazione Appaltante non dispone di dati aggiuntivi oltre a quanto già oggetto di pubblicazione.

DOMANDA 9

Si richiede planimetria indicante rete fognaria (acque bianche, acque nere).

RISPOSTA 9

Si rimanda alla risposta precedente

DOMANDA 10

Relativamente al Lotto 5, si richiede di specificare se i pasti attualmente prodotti presso la cucina del PO di Tortona (CDI, utenti domiciliari Tortona, Sert) e presso la mensa aziendale del Presidio territoriale di Alessandria (CDI) siano ricompresi nella presente procedura e, in caso di risposta affermativa, si richiede di dettagliare il numero di pasti prodotti suddivisi per struttura.

RISPOSTA 10

Tutti i dati necessari per la formulazione dell'offerta sono indicati nei modelli:

D1 Dettaglio offerta economica (allegato all'offerta economica)

A1 Caratteristiche del servizio richiesto (allegato al Capitolato tecnico).

DOMANDA 11

Relativamente al Lotto 2 AO Ordine Mauriziano siamo a richiedere il dettaglio dei reparti della struttura completi del piano in cui sono collocati ed il numero di posti letto per reparto.

RISPOSTA 11

L'AO Ordine Mauriziano, ha provveduto ad inviare quanto richiesto, agli indirizzi PEC di tutti gli O.E. che hanno effettuato il sopralluogo.

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



Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento della Regione Piemonte

DOMANDA 12

Si chiede di confermare se i cespiti inseriti nell'elenco riportato nell' "Allegato E", comprensivi dei carrelli termo-refrigerati restino, al termine del contratto in essere, di proprietà delle Singole Aziende Sanitarie.

RISPOSTA 12

Si rimanda alla risposta n 35 della nota di chiarimenti 8 del 26/3/2018 prot 2592.

DOMANDA 13

Si chiede conferma che per le strutture/Centri del Lotto 5 non dotati di cucina interna (Centro Diurno "Albero in Fiore", Hospice "Il Gelso" e Centro Continuità Assistenziale di Valenza), sia prevista esclusivamente la consegna dei pasti in multiporzione alla Struttura/Centro, senza consegna dei pasti testa/letto.

RISPOSTA 13

Si rimanda alla risposta n 53 della nota di chiarimenti 8 del 26/3/2018 prot 2592.

DOMANDA 14

In riferimento al Criterio 3.2 della - Tabella Criteri di valutazione - del disciplinare di gara, in merito alla formulazione delle 20 ricette richieste, si chiede di precisare se i range di peso indicati in TAB.3 siano da considerarsi a cotto. In tal caso risulterebbe difficile rispettare le grammature indicate per porzione nella TAB.3 partendo dalle grammature indicate nella TAB.2 a pag. 4 del dietetico. Ad esempio:

1_ per ottenere il massimo del punteggio nella ricetta per la pasta al pomodoro, dovremmo predisporre una ricetta con un range di peso compreso tra i 150-165 g. a cotto, nonostante nel dietetico ci sia indicazione che per la pasta la grammatura a crudo debba essere di circa 100 g. che a cotto corrispondono a circa 200 g. senza condimento

2_ per ottenere il massimo del punteggio nella ricetta per la verdura cotta dovremmo predisporre una ricetta con un range di peso compreso tra i 90-99 g. a cotto nonostante nel dietetico ci sia indicazione che per la verdura la grammatura a crudo debba essere di circa 150 g. che a cotto corrispondono, in media, a circa 120 g. senza condimento

3_ per ottenere il massimo del punteggio nella ricetta per il pesce, dovremmo predisporre una ricetta con un range di peso compreso tra i 100-110 g. a cotto nonostante nel dietetico ci sia indicazione che per il pesce la grammatura a crudo debba essere di circa 120 g. che a cotto corrispondono a circa 95 g. senza condimento, valori che rendono difficile raggiungere il range calorico compreso tra le 300-270 Kcal richiesto.

RISPOSTA 14

Si rimanda alle risposte nn. 1 e 2 della nota di chiarimenti 11 del 10/4/2018 prot. 3213.

DOMANDA 15

In riferimento alla TAB.2 a pag.4 del dietetico, considerando che le grammature indicate si riferiscono a una giornata alimentare, si chiede di precisare quale sia la grammatura della porzione di carne per singolo pasto da prendere in considerazione.

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@cerl.scr.piemonte.it
appalti@cerl.scr.piemonte.it



Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento della Regione Piemonte

RISPOSTA 15

Si rimanda alla risposta n. 1 della nota di chiarimenti 11 del 10/4/2018 prot. 3213.

DOMANDA 16

In riferimento al Criterio 3.2 della - Tabella Criteri di valutazione - del disciplinare di gara, in merito alla formulazione delle 20 ricette richieste, si chiede in che modo le ricette per la dieta ad alta densità nutrizionale possano rispettare lo stesso range calorico richiesto per il vitto comune. Ad esempio, per ottenere il massimo del punteggio nella ricetta per la minestra di verdura e/o legumi con pasta o riso, dovremmo predisporre una ricetta con un range calorico compreso tra le 270-300 Kcal come per il vitto comune, nonostante, nel dietetico ci sia indicazione che per la dieta ad alta densità nutrizionale le pietanze debbano essere arricchite di condimenti al fine di incrementare l'apporto calorico.

RISPOSTA 16

Nel caso della ricetta per la minestra di verdura e/o legumi con pasta o riso: il peso della ricetta, il contenuto in proteine e calorie possono coincidere con la ricetta per il vitto comune, l'eventuale aggiunta di integrazioni caloriche e proteiche rende più agevole il raggiungimento dei nutrienti richiesti in un volume ridotto.

DOMANDA 17

In riferimento al Criterio 3.2 della - Tabella Criteri di valutazione - del disciplinare di gara, in merito alla formulazione delle 20 ricette richieste, si chiede in che modo le ricette per la dieta ipoproteica possano rispettare lo stesso range proteico richiesto per il vitto comune. Ad esempio, per ottenere il massimo del punteggio nella ricetta per la minestra di verdura e/o legumi con pasta o riso, dovremmo predisporre una ricetta con un range proteico compreso tra i 10,8-12 g. come per il vitto comune, nonostante, nel dietetico ci sia indicazione che per la dieta ipoproteica debba essere ridotto l'introito proteico.

RISPOSTA 17

Si rimanda alla precedente risposta n. 1 Rif. 3) punto h.

DOMANDA 18

In riferimento al Criterio 3.2 della - Tabella Criteri di valutazione - del disciplinare di gara, in merito alla formulazione delle 20 ricette richieste, si chiede in che modo le ricette per la dieta iposodica possano rispettare lo stesso range proteico richiesto per il vitto comune. Ad esempio, per ottenere il massimo del punteggio nella ricetta per la pasta al pomodoro, dovremmo predisporre una ricetta con un range proteico compreso tra i 16-14,4 g. come per il vitto comune, nonostante, nel dietetico ci sia indicazione che per la dieta iposodica debbano essere ad esempio evitati i condimenti quali il Grana Padano, riducendo quindi automaticamente l'introito proteico della ricetta a parità di pesi per porzione richiesti, così come per la ricetta del purè di patate.

RISPOSTA 18

Si rimanda alla risposta n. 2 della nota di chiarimenti 11 del 10/4/2018 prot. 3213.

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@cerl.scr.piemonte.it
appalti@cerl.scr.piemonte.it



Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento della Regione Piemonte

DOMANDA 19

In riferimento a quanto richiesto nel Disciplinare di gara a pag 27 – Art. 21) Modalità di aggiudicazione – Criterio 3.2 – si chiede conferma che, ai fine della valutazione, oltre ai menù, sia richiesto l'allestimento delle sole 20 ricette richieste e non del ricettario completo, che dovrà essere fornito solo in caso di aggiudicazione, visto anche l'elevato volume di pagine che richiederebbe la presentazione di tale documentazione in fase di gara.

RISPOSTA 19

Si rimanda alla risposta n. 2 della nota di chiarimenti 9 del 5/4/2018 prot. 3047.

DOMANDA 20

In riferimento alla Tabella per il calcolo delle percentuali dei prodotti locali, indicata nella Risposta 20 dei Chiarimenti del 23_02_2018, si richiede, per una maggiore precisione nel calcolo della percentuale dei prodotti locali, di indicare approssimativamente il totale del peso offerto attualmente per ogni macro-categoria considerata nei CAM (frutta, verdura, legumi, formaggi, yogurt, uova, carne, pesce, ecc..)

RISPOSTA 20

Questa Stazione Appaltante non dispone dei dati richiesti.

DOMANDA 21

Con riferimento al disciplinare cap. 7 DUVRI si chiedi confermare che gli oneri per rischi di interferenza-duvri siano pari a 0.

RISPOSTA 21.

Si conferma quanto indicato all'art. 7 - Duvri ed oneri della sicurezza - del Disciplinare di gara: [....]
Sulla base dei rischi standard da interferenza individuati nell' Allegato – "DUVRI Preliminare", si ritiene che l'attuazione delle relative misure da adottare non comporti oneri per la sicurezza".

DOMANDA 22

Si segnala che nel disciplinare di gara a pag. 24 punto 20 è richiesto di inserire i prezzi in cifre e in lettere per le singole voci e non solo relativamente al ribasso offerto (colonna H), ma nei modelli D1 non è possibile compilare le caselle per inserire i suddetti prezzi.

Si chiede cortesemente di fornirci indicazioni in merito.

RISPOSTA 22

Si precisa che:

- nel modello D1 – Dettaglio offerta economica (file Excel), è richiesto di inserire in lettere unicamente la % di ribasso sulla base d'asta. La cella è presente ed editabile in tutti i modelli pubblicati, ivi compreso l'aggiornato modello D1 –Lotto 6 che si invita a scaricare.
- nel modello D – Dettaglio offerta economica (file Word), come indicato nel documento occorre inserire:

- ❖ il risultante prezzo complessivo offerto (per l'intero periodo di affidamento, comprensivo dell'eventuale opzione di rinnovo (108 mesi complessivi) di:

_____ , _____ Euro (in cifre Max 2 (due) decimali)

_____ , _____ Euro (in lettere Max 2 (due) decimali)

- ❖ il risultante ribasso unico percentuale rispetto alla base d'asta offerto di:

_____ , _____ (in cifre Max 2 (due) decimali)

_____ , _____ (in lettere Max 2 (due) decimali)

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



