

In data 18/02/2015 è pervenuta le seguente richiesta di chiarimento:

- 1) A pagina 13 del Disciplinare, per il punto 2.3 relativo alla sezione "acquisto materie prime" si chiede di chiarificare cosa si intende per "filiera corta". Si chiede, cioè, di specificare se con tale dicitura si intendono prodotti caratterizzati da un numero circoscritto di passaggi produttivi oppure se si intendono prodotti provenienti da una area geografica delimitata da un determinato raggio chilometrico;
- 2) A pagina 14 del Disciplinare, per il punto 2.3 relativo alla sezione "Menù", si chiede di specificare cosa si intende per "colori" delle proposte;
- 3) A pagina 40 e 41 del Disciplinare sono indicate le modalità di consegna dell'offerta tecnica da inserire nella busta B. Nei punti 1), 2), 3), 4), 5) delle pagine succitate è possibile rinvenire il numero di facciate massimo da destinare ad ogni elemento dell'offerta tecnica (ad esempio: punto 2.3 massimo una facciata per i subelementi "Fornitori di materie prime" e "Modalità di scelta delle relative materie prime"; massimo tre facciate per i subelementi "Acquisto materie prime" – Prodotti biologici – DOP, IGP, STG, ecc.). Si chiede di conoscere se all'interno di uno stesso elemento è possibile ridistribuire le stesse pagine a disposizione fra i diversi criteri. Si chiede di sapere, cioè, se è possibile per l'elemento 2.3, a titolo d'esempio, destinare due facciate (anziché una) per i subelementi "Fornitori di materie prime" e "Modalità di scelta delle relative materie prime"; una facciata (anziché tre) per i subelementi "Acquisto materie prime" – Prodotti biologici – DOP, IGP, STG – mercato equosolidale, e due facciate (anziché una) per il subelemento menù, fermo restando le 5 facciate massime del limite previsto per l'intero elemento 2.3;
- 4) Nell'articolo 11 del Capitolato, a pagina 40, si legge che tutte le derrate verranno consegnate alla cucina "Roen" tranne per le strutture che per numero di pasti ed attrezzature siano in grado di ricevere direttamente le derrate stesse. Si chiede di conoscere quali sono le strutture in grado di ricevere direttamente i prodotti per la produzione dei pasti;

5) Nell'allegato A vi sono tre plessi scolastici non forniti di cucine (Wolff, Kunter e Foscolo). Si chiede di conoscere se per la preparazione, e relativa veicolazione, dei pasti per questi tre plessi vi siano dei vincoli sulle strutture da utilizzare oppure se tali preparazioni possono essere pianificate in base ai criteri organizzativi dell'azienda partecipante.

In riferimento alla suddetta richiesta di chiarimento si precisa quanto segue:

- 1) Per filiera corta si intende prodotto proveniente da un' area geografica delimitata da un determinato raggio chilometrico (limitato al territorio della regione T. Alto Adige), che pertanto è di norma implicitamente anche caratterizzato da un numero circoscritto di passaggi produttivi.
- 2) Per "colori" delle prosposte di Menù si fa riferimento all'importanza che la ditta dovrà dare alla scelta degli abbinamenti delle pietanze, che devono essere accattivanti anche all'occhio dello studente.
- 3) Non è possibile una ridistribuzione delle facciate tra i diversi subelementi. Si invita ad attenersi alle indicazioni stabilite dal Disciplinare di gara.
- 4) La seguente risposta può essere solo indicativa in quanto soggetta alle possibili variazioni dei pasti richiesti/prodotti nelle strutture (orari scolastici). Si ritiene che ad oggi le strutture potenzialmente in grado di garantire la ricezione diretta delle derrate sono: Pestalozzi, Stolz, Rodari, Dante, Goethe, Alfieri, Langer, Tambosi.
- 5) Fermo restando il rispetto dei tempi che devono intercorrere tra la preparazione e la somministrazione dei pasti previsti da capitolato, la ditta che si aggiudicherà l'appalto sarà libera di organizzare tali preparazioni nelle strutture che meglio si adatteranno ai criteri organizzativi pianificati da parte dell'azienda partecipante, tenendo conto degli indicatori contenuti nel Capitolato oneri (numero pasti, numero fruitori del servizio presso la mensa produttrice, turni ed orari richiesti e concordati con le scuole...)