



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

PRESIDÈNZIA
PRESIDENZA

Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

PROCEDURA APERTA INFORMATIZZATA, SUDDIVISA IN 3 LOTTI, FINALIZZATA ALLA STIPULA DI CONVENZIONI QUADRO, PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE, AI SENSI DEL DM 25 LUGLIO 2011, RIVOLTO ALLE AZIENDE SANITARIE E OSPEDALIERE DELLA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

CHIARIMENTI

Le richieste di proroga non sono riportate nel presente documento.

CHIARIMENTO n. 1

DOMANDA: Con riferimento alla gara in oggetto, in forza del comma 2 dell'art. 105 del codice, siamo a richiedere di confermare in merito al subappalto che le attività singolarmente di importo inferiore al 2% dell'importo delle prestazioni affidate non siano da considerarsi subappalto.

Inoltre si chiede di poter non presentare richiesta di subappalto in fase di gara in ordine a prestazioni rese in favore dei soggetti affidatari in forza di contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura sottoscritti in epoca anteriore all'indizione della procedura in quanto i relativi contratti saranno depositati alla Stazione appaltante prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto in caso di aggiudicazione.

RISPOSTA: Relativamente al primo quesito si rimanda a quanto prescritto dall'art. 105, e nello specifico al comma 2 che recita *"Il subappalto è il contratto con il quale l'appaltatore affida a terzi l'esecuzione di parte delle prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto di appalto. Costituisce, comunque, subappalto qualsiasi contratto avente ad oggetto attività ovunque espletate che richiedono l'impiego di manodopera, quali le forniture con posa in opera e i noli a caldo, se singolarmente di importo superiore al 2 per cento dell'importo delle prestazioni affidate o di importo superiore a 100.000 euro e qualora l'incidenza del costo della manodopera e del personale sia superiore al 50 per cento dell'importo del contratto da affidare."*

Si conferma inoltre che, ai sensi di quanto previsto all'art. 105, comma 3, lett. c-bis) del D.Lgs. 50/2016, non si configurano come attività affidate in subappalto *"le prestazioni rese in favore dei soggetti affidatari nelle ipotesi descritte, purché rese in forza di contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura sottoscritti in epoca anteriore alla indizione della procedura finalizzata alla aggiudicazione dell'appalto"*.

CHIARIMENTO n. 2

DOMANDA: Si chiedono alcuni chiarimenti sugli elementi di valutazione, attribuzione punteggi del

Il funzionario: dott.ssa Elisabetta Pesci (tel. 070 606 4392 – e-mail epesci@regione.sardegna.it)

L'istruttore: dott. Davide Atzei (tel. 070 606 4182 – e-mail datzei@regione.sardegna.it)

Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

lotto 2 - AOU Sassari. Al punto 10 si parla di efficacia della attrezzature e dei macchinari offerti ad integrazione o sostituzione di quelli già presenti nelle sedi delle aziende sanitarie.

Considerato che il servizio è veicolato, le attrezzature faranno parte di centri di cottura dei concorrenti, pertanto l'elemento di valutazione dovrebbe essere rimodulato considerando questo fattore.

Inoltre gli unici centri con cucina già presenti sono nei sottolotti 2-3-6-8-9 che potrebbero essere interessati da migliorie o sostituzioni. Occorre a nostro giudizio rivedere o specificare meglio l'attribuzione dei punteggi in tal senso.

RISPOSTA: Si conferma quanto riportato nella documentazione di gara. La Commissione andrà a valutare l'efficacia delle attrezzature e dei macchinari offerti per l'erogazione dei servizi richiesti nelle modalità riportate per il criterio indicato nel disciplinare di gara.

CHIARIMENTO n. 3

DOMANDA: Con riferimento alla gara di cui all'oggetto si chiede di prendere in considerazione l'opportunità di sostituire la formula prevista per l'attribuzione del punteggio alle offerte economiche (articolo 8, lettera B. del disciplinare di gara)...omissis...

RISPOSTA: Si conferma quanto riportato nella documentazione di gara.

CHIARIMENTO n. 4

DOMANDA: Con riferimento al criterio di valutazione dell'Offerta tecnica premiante le "Procedure, regole e principi adottati nella predisposizione dei menù, qualità e varietà dei menù ospedalieri, dietetico, speciale e per i dipendenti, descrizione dei menù stagionali, dei ricettari, ecc.. Sarà valutata la esaustività delle attività previste dal Capitolato", si domanda se, tenuto conto del limite imposto per la Relazione tecnica individuato in massimo 100 pagine, il menù, dietetico e ricettario debbano essere proposti in maniera descrittiva esplicitando la metodologia e le linee guida di redazione, ovvero se tale documentazione debba essere integralmente proposta in un apposito allegato ulteriore rispetto alle 100 pagine prescritte.

RISPOSTA: Si conferma che il menù, dietetico e ricettario devono essere proposti in maniera descrittiva esplicitando la metodologia e le linee guida di redazione. Tali documenti sono esclusi dal conteggio delle 100 pagine della relazione tecnica e costituiscono allegati separati.

CHIARIMENTO n. 5

DOMANDA: Al fine di poter redigere un'offerta tecnica quanto più contestualizzata e, conseguentemente, efficace si chiede di voler rendere pubbliche le planimetrie di tutte le strutture oggetto del servizio.

RISPOSTA: Le planimetrie disponibili sono quelle pubblicate (Allegato G).



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
PRESIDÈNTZIA
PRESIDENZA

Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

CHIARIMENTO n. 6

DOMANDA: L'art. 6 del Disciplinare di gara avente ad oggetto "Termine e modalità di presentazione delle offerte" al sub 2) prescrive che "l'offerta tecnica dovrà contenere la seguente documentazione: 1. Indice del contenuto della busta; 2. Relazione Tecnica; 3. Schede Tecniche". Il medesimo art. 6 specifica inoltre che "tutti i file relativi all'offerta tecnica.....", potranno avere una dimensione massima di 10 Mb". A tale proposito si chiede, pertanto, conferma che tale limite di dimensionamento sia da applicare a ciascuno dei file PDF da inserire a sistema. In particolare si chiede se, per l'offerta tecnica, tenuto conto del limite di 100 pagine e ferma restando la risposta che sarà fornita in merito al quesito sub 1), il limite di 10 MB operi per ciascun file proposto ovvero per l'offerta tecnica nel suo complesso.

RISPOSTA: A seguito di modifiche alla piattaforma intervenute successivamente alla pubblicazione del bando si comunica che la dimensione massima per il singolo file è pari a 100 MB per complessivi 3 GB; in ogni caso si consiglia di caricare file sia per la parte amministrativa, tecnica che economica di dimensione massima pari a 10 Mb ciascuno.

CHIARIMENTO n. 7

DOMANDA: L'art. 4 del Disciplinare di gara il quale norma la partecipazione alla procedura da parte di "Raggruppamenti di Imprese, Consorzi e Reti di Imprese", specifica che, in caso di RTI, la mandataria "deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria". Con riferimento a tale disciplina si chiede di confermare, che per il caso di costituendo RTI con due o più mandanti, trattasi di maggioranza relativa.

RISPOSTA: Si conferma.

CHIARIMENTO n. 8

DOMANDA: Con riferimento a quanto disciplinato dai CAM - Criteri Ambientali Minimi - i quali prevedono che,

- relativamente all'impiego di frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine, sia possibile offrire oltre che i prodotti a marchio DOP, IGP e STG, anche i quelli "tipici e tradizionali compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del DM per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350";
- relativamente all'impiego dei prodotti ittici sia possibile offrire oltre i prodotti provenienti da acquacoltura biologica, anche quelli a marchio MSC.

Si chiede conferma che l'Amministrazione intendesse recepire la declinazione completa delle previsioni contenute nei CAM e che pertanto il Capitolato tecnico all'art. 2 contempli nelle "Specifiche tecniche

Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

relative alle derrate alimentari di cui al sub 2.3) le previsioni anzidette.

RISPOSTA: Si conferma.

CHIARIMENTO n. 9

DOMANDA: All'art. 1.5, pag. 15 di 68 del Capitolato tecnico viene richiesto che il confezionamento dei pasti (colazione, pranzo, cena) comprese tutte le diete venga effettuato mediante vassoi personalizzati e in monoporzione; a tale proposito si chiede:

- se la modalità di confezionamento del vassoio personalizzato debba essere utilizzata anche per le strutture territoriali di piccole dimensioni presenti nel Lotto 1;
- cosa si intenda, esattamente, con il termine monoporzione essendo il vassoio personalizzato una modalità di confezionamento che, per definizione, prevede il ricorso a stoviglie monoporzione (nel senso di monoutente).

RISPOSTA: Ove non diversamente specificato, le modalità di fornitura, esecuzione del servizio, etc. devono intendersi valide per tutti i lotti. Con il termine monoporzione si intende che all'interno del vassoio personalizzato il pasto deve essere predisposto in singole porzioni.

CHIARIMENTO n. 10

DOMANDA: Si chiede conferma che l'obbligatorietà dei sopralluoghi riguardi esclusivamente le 10 strutture di cui alle pagg. 8 e 9 dell'Allegato 10 alla documentazione di gara.

RISPOSTA: Come riportato nel disciplinare di gara a pag. 39 par. 7 Sopralluogo obbligatorio: "...le imprese concorrenti devono a pena di esclusione prendere visione, attraverso idonei sopralluoghi, delle strutture delle Aziende Sanitarie contraenti presso le quali è previsto l'utilizzo della cucina interna e/o il servizio mensa per i dipendenti. (Allegato10)".

CHIARIMENTO n. 11

DOMANDA: Per quanto riguarda la fruizione dei pasti da parte dei degenti, si chiede se le stesse debbano essere sempre (ad esclusione dei reparti di malattie infettive e psichiatriche) della tipologia di cui all'art. 2.8 del Capitolato tecnico (bicchiere incluso).

RISPOSTA: Si conferma quanto riportato nella documentazione di gara.

CHIARIMENTO n. 12

DOMANDA: Si chiede di poter avere, per ciascuna struttura in gara (ospedaliera e non), l'elenco dei reparti/nuclei, il loro posizionamento all'interno della struttura in cui si trovano (piano, padiglione, etc.) e il numero dei posti letto attivi presso ciascuno.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

PRESIDÈNTZIA
PRESIDENZA

Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

RISPOSTA: Ai fini della predisposizione dell'offerta non si ritengono rilevanti tali informazioni.

CHIARIMENTO n. 13

DOMANDA: Chiediamo di poter conoscere il monte ore settimanale e la qualifica professionale/mansioni dei 13 dipendenti ASSL complessivamente messi a disposizione del Gestore del servizio con le modalità del distacco funzionale.

RISPOSTA: A pag 67 del Capitolato tecnico per ciascun presidio ospedaliero si riporta il numero delle unità impiegate ed i costi del personale complessivi che il fornitore dovrà rimborsare. A seguire si riportano le ulteriori informazioni disponibili:

Ristorazione - Personale ASL in distacco - P.O. San Francesco				Costo del personale 2017
Personale	Profilo prof.le	Disciplina / Qualifica	Categoria	
1	OPERATORE TECNICO SPECIAL.TO	CUOCO (BS)	BS	€ 36.855,80
2	OPERATORE TECNICO	MACELLAIO (B)	B	€ 30.878,93
3	OPER. TECNICO SPECIAL. ESPERTO	CUOCO (C)	C	€ 35.501,15
4	OPERATORE TECNICO SPECIAL.TO	CUOCO (BS)	BS	€ 32.931,58

Servizio Ristorazione - Personale ASL - P.O. San Camillo Sorgono				Costo del personale 2017
Personale	Profilo prof.le	Disciplina / Qualifica	Categoria	
1	OPERATORE TECNICO SPECIAL.TO	CUOCO (BS)	BS	€ 36.700,00
2	OPERATORE TECNICO SPECIAL.TO	CUOCO (BS)	BS	€ 36.700,00
3	OPERATORE TECNICO SPECIAL.TO	CUOCO (BS)	BS	€ 36.700,00
4	OPERATORE TECNICO SPECIAL.TO	CUOCO (BS)	BS	€ 36.700,00

Servizio Ristorazione - Personale ASL - P.O. NS della Mercede – Lanusei					
Personale	Disciplina / Qualifica	CCNL	Livello	Monte ore settimanali	Anzianità lavorativa
1	CUOCO (BS)	CCNL SANITA'	EX IV LIVELLO Cat B	36,00	14/08/2009
2	CUOCO (BS)	CCNL SANITA'	EX IV LIVELLO Cat B	36,00	05/02/1982
3	CUOCO (BS)	CCNL SANITA'	EX IV LIVELLO Cat B	36,00	23/02/1988
4	CUOCO (BS)	CCNL SANITA'	EX IV LIVELLO Cat B	36,00	15/04/1991



Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

Servizio Ristorazione - Personale ASL - P.O. NS della Mercedes – Lanusei					
Personale	Disciplina / Qualifica	CCNL	Livello	Monte ore settimanali	Anzianità lavorativa
5	CUOCO (BS)	CCNL SANITA'	EX IV LIVELLO Cat B	36,00	13/12/1990

CHIARIMENTO n. 14

DOMANDA: Si chiede se le 5 cucine attualmente funzionanti presso altrettanti PP.OO. (Giovanni Paolo II di Olbia, Paolo Dettori di Tempio Pausania, San Francesco di Nuoro, San Camillo di Sorgono e N.S. della Mercedes di Lanusei) possano essere utilizzate per la produzione di pasti destinati ad altre strutture del medesimo Lotto.

RISPOSTA: . Non vi sono ulteriori previsioni rispetto a quanto definito nella documentazione di gara.

CHIARIMENTO n. 15

DOMANDA: Con riferimento all'art. 8 del Disciplinare "Criteri di valutazione dell'offerta tecnica", voce "Procedure, regole e principi adottati nella predisposizione dei menù: qualità e varietà dei menù ospedaliero, dietetico, speciale e per i dipendenti, descrizione dei menù stagionali, dei ricettari, della tipicità e della qualità dei prodotti utilizzati, delle varie diete offerte. Sarà valutata l'eshaustività della proposta in funzione delle attività previste dal Capitolato", si chiede, con riferimento al numero massimo di facciate messe a disposizione per la predisposizione dell'intera offerta tecnica e al fine di poter essere quanto più possibile esaustivi (dal momento che proprio su questo aspetto verrà effettuata la valutazione), se i menù ed i ricettari possano essere inseriti in allegato (non computati, cioè, all'interno delle max 100 facciate messe a disposizione) visto che il numero di pagine previste per la redazione degli stessi potrebbe variare dalle 100 alle 150 pagine.

RISPOSTA: Si veda la risposta al chiarimento n. 4.

CHIARIMENTO n. 16

DOMANDA: Relativamente all'art. 2 del Disciplinare di gara, si chiede se il dato economico riportato nella colonna "Valore complessivo del lotto a base d'asta" sia da considerarsi comprensivo di:

- costi per rischi da interferenze ivi riportati;
- valore dei generi extra come importi evidenziati all'Allegato 3 - Schema offerta economica.

RISPOSTA: Il valore complessivo del lotto a base d'asta riportato nella tabella del disciplinare di gara a pag. 8 non comprende il valore dei costi per rischi da interferenza riportati nella colonna affianco della stessa tabella, non soggetti a ribasso, mentre include il valore dei generi extra.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
PRESIDÈNZIA
PRESIDENZA

Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

CHIARIMENTO n. 17

DOMANDA: All'art. 18 del Disciplinare di gara viene elencata la documentazione di gara. In riferimento all'Allegato 5 - Patto Integrità (file firmato digitalmente), segnaliamo che non è possibile aprire tale documento; chiediamo quindi che lo stesso venga inserito nuovamente tra la documentazione sul portale SardegnaCAT.

RISPOSTA: Da una verifica effettuata il file non risulta essere corrotto. Ad ogni buon fine si è provveduto ad inserire a sistema una nuova versione del file.

CHIARIMENTO n. 18

DOMANDA: Si chiede di specificare, per ciascun presidio ospedaliero, le modalità di contabilizzazione dei pasti erogati in favore dei dipendenti e autorizzati e le modalità di controllo degli accessi presso le mense delle singole strutture.

RISPOSTA: Le modalità di contabilizzazione e di controllo degli accessi, per ciascun presidio ospedaliero, verranno comunicate al momento della Richiesta preliminare di fornitura.

CHIARIMENTO n. 19

DOMANDA: Rif. art. 2.12 del Capitolato: Si chiede che l'etichetta identificativa del vassoio non contenga il nome del paziente ma un identificativo del paziente. Si chiede di chiarire in cosa consiste tale codice identificativo e di confermare che esso sarà attribuito e fornito dall'anagrafica ospedaliera e non dovrà pertanto essere definito dal nostro sistema di prenotazione.

RISPOSTA: Il codice identificativo del paziente sarà fornito dall'Azienda sanitaria.

CHIARIMENTO n. 20

DOMANDA: Con riferimento alla gara in oggetto, siamo a chiedere di confermare la possibilità di produrre i pasti in legume refrigerato.

RISPOSTA: Si conferma quanto indicato nella documentazione di gara.

CHIARIMENTO n. 21

DOMANDA: Si chiede di confermare, come peraltro desumibile dagli atti, in relazione ai servizi veicolati previsti dall'Allegato A – che il possesso dei centri cottura con le caratteristiche previste dal capitolato stesso (tempo di consegna dei pasti provenienti dal centro di cottura esterno e possesso della certificazione 22000 in capo al Centro stesso) debba sussistere già alla data di presentazione delle offerte, pena l'inammissibilità dell'offerta stessa.

RISPOSTA: Si conferma quanto riportato nel disciplinare di gara ed in particolare nel par.3 Requisiti di partecipazione: "lett f1) essere in possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 (sicurezza



Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

alimentare o equivalente). La certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa alla Sicurezza alimentare deve essere riferita anche ai centri di cottura esterni utilizzati per l'espletamento del servizio".

Nel par. 6.1 del disciplinare "Documentazione Amministrativa – BUSTA DI QUALIFICA" si riporta altresì:
"k) In riferimento al requisito di cui al paragrafo 3, lett. f), ovvero alle certificazioni da allegare a sistema di cui alle lett. f1), f2) e f3) ".....omissis...In caso di procedura di certificazione in atto, deve essere fornita dichiarazione dell'ente certificatore sullo stato della procedura, fermo restando che, in tale ipotesi, la certificazione deve essere prodotta prima della sottoscrizione della Convenzione, pena la decadenza dall'eventuale aggiudicazione. Ai sensi dell'articolo 87, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, sono comunque ammesse altre prove relative all'impiego di misure equivalenti di garanzia della qualità. La certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa alla Sicurezza alimentare deve essere riferita anche ai centri di cottura esterni utilizzati per l'espletamento del servizio."

CHIARIMENTO n. 22

DOMANDA: Si chiede di prendere in considerazione la possibilità di modificare l'attuale formula prevista per l'attribuzione del punteggio alle offerte economiche. Si rileva infatti che la formula prevista dal disciplinare è quella lineare che presenta il rischio di attribuire differenze di punteggio elevate anche a fronte di minimi scostamenti di prezzo, agevolando così ribassi eccessivi. A tali ribassi, molto spesso corrisponde un'inferiore qualità dell'offerta proposta in sede di gara. In virtù di ciò si chiede di valutare la possibilità di modificare la suddetta formula con quella non lineare (o quadratica). Come precisato dalle Linee guida dell'ANAC questa formula permette di assegnare punteggi decrescenti all'aumentare del ribasso: si tratta della formula quadratica con esponente minore o uguale a 1. Tale formula è frequentemente utilizzata dalle Centrali di committenza regionali al fine di salvaguardare l'importanza della valutazione tecnica. Alcuni esempi: gara regionale servizi di ristorazione ospedaliera del Piemonte (procedura in corso) formula non lineare con esponente 0,20; gara regionale del servizio di ristorazione ospedaliera del Friuli Venezia Giulia (procedura in corso): formula non lineare con esponente 0,50.

RISPOSTA: Si veda la risposta al chiarimento n. 3.

CHIARIMENTO n. 23

DOMANDA: Al fine di tutelare la par-condicio degli operatori economici partecipanti si richiede un elenco delle attrezzature presenti nelle strutture ospedaliere che specifichi quali attrezzature sono di proprietà dell'ente e quali di proprietà dei gestori e dunque che verranno portate via al termine del contratto attualmente in essere. In mancanza di tali dati infatti non è possibile formulare un'offerta congrua che tenga conto dei costi da sostenere per l'espletamento del servizio.

RISPOSTA: Il dettaglio delle attrezzature di proprietà delle Aziende sanitarie presenti nelle strutture ospedaliere e messe a disposizione del fornitore sono riportate nell'Allegato F.



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
PRESIDÈNTZIA
PRESIDENZA

Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

CHIARIMENTO n. 24

DOMANDA: In merito all'elenco del personale di servizio impiegato di cui all'allegato D, si chiede di precisare se trattasi di personale di servizio dipendente dell'attuale gestore da almeno 180 giorni, rispetto alla data di pubblicazione della gara in oggetto.

RISPOSTA: Nell'Allegato D è riportata la data di assunzione di ciascun operatore.

CHIARIMENTO n. 25

DOMANDA: Con riferimento all'allegato D, si chiede di precisare se tale elenco del personale si riferisca unicamente a personale di servizio utilizzato esclusivamente per il servizio in appalto e quindi non utilizzato per altre e/o ulteriori produzioni dell'attuale gestore verso clienti terzi.

RISPOSTA: Nell'allegato D sono riportate le ore settimanali di impiego di ciascun operatore.

CHIARIMENTO n. 26

DOMANDA: Si richiede un elenco dettagliato del numero delle degenze, suddiviso per ciascun piano e reparto delle singole strutture Ospedaliere, indispensabile al fine di corrispondere, così come richiesto da questa Spettabilissima Amministrazione negli atti di gara, il piano dei trasporti interni ai complessi ospedalieri con il rispetto degli orari di consegna dei vitti ed in considerazione dei parametri di valutazione a cui le aziende partecipanti sono assoggettate. Informazioni queste che nostro malgrado non è stato possibile reperire tramite l'effettuazione dei sopralluoghi né sono presenti nei documenti di gara.

RISPOSTA: Ai fini della predisposizione dell'offerta non si ritiene informazione rilevante l'elenco dettagliato del numero delle degenze divise per piano e reparto.

CHIARIMENTO n. 27

DOMANDA: Al punto 2.10 del Capitolato "Orari di consegna e ritiro" si legge "I pasti dovranno essere consegnati a cura del Fornitore presso le singole sedi/strutture oggetto del servizio. Il tempo massimo consentito per la consegna dei pasti presso ciascuna struttura, non deve superare il limite massimo di 30 minuti dalla fine della produzione per i pasti prodotti in cucine in loco e 60 minuti per i pasti trasportati in presidi in cui non è prevista la cucina interna". A tal proposito, si chiede di specificare se con i termini "a partire dalla produzione", è corretto intendere che i 60 minuti iniziano a decorrere da quando viene completata la fase di confezionamento dei pasti nelle diverse modalità richieste dall'ente al punto 2.8 del Capitolato "Confezionamento e distribuzione" (vassoio personalizzato).

RISPOSTA: La risposta è affermativa.



Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

CHIARIMENTO n. 28

DOMANDA: Nel corso dei sopralluoghi tecnici presso l'AOU SS. Annunziata di Sassari, abbiamo verificato l'esistenza di locali cucina interni all'ospedale attualmente adibiti alla preparazione dei pasti. Si chiede di precisare se detti locali, svuotati o meno dei macchinari attualmente presenti, saranno nella disponibilità dell'aggiudicataria per lo svolgimento delle operazioni di allocamento carrelli, organizzazione per la distribuzione ai reparti e quant'altro utile allo svolgimento del servizio oggetto d'appalto. Si richiede inoltre di specificare quali sono gli spazi interni all'ospedale SS. Annunziata ed alla clinica San Pietro che verranno messi a disposizione dell'azienda per la veicolazione e logistica del servizio fornitura pasti.

Poiché la conoscenza e la dislocazione degli spazi citati sono elemento essenziale per l'esatta contestualizzazione del progetto/offerta volto al miglioramento delle condizioni di qualità complessiva, si richiedono cortesemente le relative planimetrie.

RISPOSTA: Si conferma quanto indicato nella documentazione di gara; non sono disponibili ulteriori informazioni.

CHIARIMENTO n. 29

DOMANDA: Durata e valore dell'appalto - In base a quanto stabilito dagli atti di gara (disciplinare, articoli 1 e 2, e schema di convenzione, articolo 7, numero 6) ciascuna Convenzione avrà durata di ventiquattro mesi a decorrere dalla stipula della stessa (eventualmente rinnovabili per ulteriori dodici mesi nell'ipotesi in cui alla scadenza del termine non sia stato esaurito l'importo massimo spendibile) e ciascun Ordinativo di Fornitura, indipendentemente dalla data di emissione, avrà durata massima quinquennale decorrente dalla data di stipula della Convenzione.

Potrebbe dunque verificarsi l'eventualità che un'Azienda emetta il proprio OdF nel corso del trentaseiesimo mese di validità della Convenzione: in questo caso la validità effettiva dell'appalto si ridurrebbe a 24 mesi (o anche meno, a seconda delle tempistiche previste dal Piano dettagliato degli interventi).

Ci permettiamo di far notare che questa clausola introduce un elemento di profonda incertezza della prestazione, soprattutto considerando che trattasi di un appalto di servizio caratterizzato dalla necessità, da parte del concorrente, di effettuare investimenti tecnologici in impianti ed attrezzature: infatti, la mancanza di un riferimento temporale certo riferito al recupero dell'investimento rende oggettivamente impossibile il calcolo di convenienza tecnica ed economica propedeutico alla presentazione dell'offerta. A supporto della nostra tesi vale la pena richiamare l'impostazione utilizzata da altre centrali di acquisto regionali in occasione di recenti procedure aventi ad oggetto la medesima tipologia di servizio:

- l'Azienda Regionale Centrale Acquisti (ARCA) Lombardia ha previsto un accordo quadro della durata di 48 mesi e singoli contratti di fornitura stipulati dai singoli enti per una durata di 60 mesi;

Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

- l'Agenzia per lo sviluppo dei mercati telematici della Regione Emilia-Romagna (Intercent-ER) ha previsto una convenzione della durata di 12 mesi, eventualmente rinnovabile per un uguale periodo, e Ordinatori di Fornitura con durata massima pari a 72 mesi dalla data di emissione dell'OdF stesso.

Chiediamo quindi di intervenire per la modifica delle clausole relative alla durata dei singoli contratti.

RISPOSTA: In virtù delle disposizioni normative in vigore relativamente alle convenzioni stipulate dalle centrali di committenza e ai contratti in essere presso le Aziende sanitarie si ritiene che le singole Aziende potranno aderire già dal 1° anno.

CHIARIMENTO n. 30

DOMANDA: Proprietà delle attrezzature e degli arredi - Vi chiediamo di confermare che le attrezzature, gli impianti e gli arredi presenti presso il P.O. San Francesco di Nuoro saranno di proprietà dell'Azienda, e quindi a disposizione del fornitore, alla data di emissione dell'ordinativo di fornitura e per tutta la validità dello stesso.

RISPOSTA: Le attrezzature di cui al quesito insieme al contratto di global service in essere presso la ASSL di Nuoro, sono attualmente oggetto di contenzioso. Le informazioni pubblicate nell'Allegato F sono state comunicate dall'Area socio sanitaria/Azienda sanitaria di riferimento.

CHIARIMENTO n. 31

DOMANDA: In riferimento all'allegato A - Sedi e servizi richiesti, si chiede di chiarire se la distribuzione dei pasti colazione – pranzo – cena deve essere effettuata da personale del gestore anche presso le strutture territoriali non ospedaliere (es. Centro Dialisi, CSM, Hospice, Case circondariali, DSM, Case famiglia, Centri Diurni, ecc.).

RISPOSTA: Si conferma.

CHIARIMENTO n. 32

DOMANDA: Con riferimento all'art. 1.5. del Capitolato Tecnico, si chiede conferma che anche la colazione debba essere confezionata mediante il sistema del vassoio personalizzato.

RISPOSTA: Si conferma.

CHIARIMENTO n. 33

DOMANDA: Con riferimento all'art. 1.8. del Capitolato Tecnico (pag. 19 di 68) chiediamo se, in caso di richiesta di preparazione delle colazioni direttamente presso i reparti di degenza come onere a carico del Fornitore, sarà possibile introdurre (per l'approntamento delle stesse) produttori automatici di bevande calde.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
PRESIDÈNZIA
PRESIDENZA

Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

RISPOSTA: Si conferma quanto richiesto nel Capitolato di gara: “Ove richiesto il personale del Fornitore deve preparare la colazione direttamente presso i reparti di degenza, utilizzando gli appositi macchinari (carrelli di servizio con vano refrigerato, vano scalda- bevande e vano neutro per contenimento del pane, prodotti da forno ecc.) e attrezzature (vassoi neutri e stoviglie) normalmente impiegate per questo tipo di servizio, la cui capacità e quantità deve essere commisurata al numero di utenti/reparto. In alternativa su richiesta della singola Azienda Sanitaria la preparazione della colazione dovrà avvenire presso i locali messi a disposizione dalla stessa Azienda Sanitaria. Nel caso di reparti con un numero molto ridotto di utenti, al posto dei sopradetti macchinari possono essere utilizzate caraffe isotermitiche.”

CHIARIMENTO n. 34

DOMANDA: Si chiede conferma che nelle percentuali dei criteri minimi ambientali riportate all'art. 2.3 del Capitolato tecnico in riferimento alle categorie “Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine” e “Carne” siano inclusi anche i prodotti tipici e tradizionali, come riportato nel D.M. 25 luglio 2011 e richiamati anche all'art. 1 dell'allegato C (Prodotti tipici regionali)”.
RISPOSTA: si conferma.

CHIARIMENTO n. 35

DOMANDA: Relativamente al 4° punto delle griglie di valutazione dei progetti (pagg. 43 e 48 del Disciplinare di gara), quello relativo alle “misure di sostenibilità sociale adottate dal concorrente lungo la filiera agroalimentare, compresi i propri fornitori”, chiediamo attraverso quale tipologia di documentazione dovranno essere dimostrate, in particolare, le misure poste in essere dai fornitori vista l'esiguità delle pagine complessivamente messe a disposizione.
RISPOSTA: Si rimanda alle misure di sostenibilità che le imprese concorrenti intendano proporre in offerta. In ogni caso è consentito allegare alla relazione tecnica eventuale documentazione a supporto.

CHIARIMENTO n. 36

DOMANDA: È autorizzato il subappalto dei servizi principali, indicati all'art. 1 del Disciplinare?

RISPOSTA: Si rinvia a quanto disciplinato nella documentazione di gara e nel D.Lgs. 50/2016.

CHIARIMENTO n. 37

DOMANDA: È autorizzato il contratto di avalimento per servizi principali, di cui all'art. 1 del Disciplinare?

RISPOSTA: Si rinvia a quanto disciplinato nella documentazione di gara e nel D.Lgs. 50/2016.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

PRESIDÈNTZIA
PRESIDENZA

Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

CHIARIMENTO n. 38

DOMANDA: I fornitori dei seguenti servizi vanno considerati come subappaltatori o semplicemente come fornitori?

- Servizi di derattizzazione
- Manutenzione macchinari e apparecchi
- Fornitore e gestore sistema informatico

RISPOSTA: In riferimento ai contratti di sub-appalto e sub-forniture si rimanda a quanto disciplinato dal D.Lgs. 50/2016.

CHIARIMENTO n. 39

DOMANDA: L'art. 3 (del Disciplinare) prevede il possesso delle seguenti Certificazioni:

- Iso 22000:2005
- Iso 9001:2008
- Iso 14001

Per la prima certificazione viene indicato, senza alcun dubbio, che deve essere riferita anche ai centri cottura utilizzati per il servizio veicolato da centri esterni, e ribadita anche al punto 6.1 pag. 22 sempre del Disciplinare, per le restanti non è chiarito.

Si chiede se le Certificazioni ISO 9001 e 14000 devono essere anch'esse riferite all'Azienda e ai propri centri cottura utilizzati per il servizio.

RISPOSTA: Le certificazioni "Certificazione del Sistema di Gestione della Qualità (SGQ), di conformità alla norma EN ISO 9001:2008 (o equivalente), e Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale, tipo ISO 14001:2004 o registrazione Emas, (o equivalente)" devono essere riferite alle imprese concorrenti.

CHIARIMENTO n. 40

DOMANDA: L'art. 4 precisa che il requisito lett. f3), deve essere posseduto dalle imprese che svolgeranno i servizi per i quali è richiesta la certificazione ISO 14001:2004. Quindi per le aziende che svolgeranno i servizi nei propri centri cottura la ISO 14001:2004 deve essere registrata per l'azienda e per i propri centri cottura utilizzati?

RISPOSTA: Si veda la risposta al chiarimento n. 39.

CHIARIMENTO n. 41

DOMANDA: Premesso che il Capitolato prevede al punto 1.3 la proprietà o la disponibilità di uno o più centri cottura per i servizi veicolati da cucina esterna alle strutture, si chiede di confermare se la proprietà



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
PRESIDÈNZIA
PRESIDENZA

Direzione generale della Centrale regionale di committenza
Servizio forniture e servizi

o la disponibilità deve essere posseduta alla data della scadenza delle offerte.

RISPOSTA: Si conferma.

CHIARIMENTO n. 42

DOMANDA: In relazione ai servizi con preparazione da centro cottura esterno si richiede se la Società di ristorazione deve possedere un centro di cottura esterno munito di regolare autorizzazione a proprio nome (o a nome del subappaltatore in caso di subappalto) avente i requisiti di cui al punto 2.10 dello stesso Capitolato, e quindi la possibilità di consegnare i pasti prodotti entro 60 minuti dalla produzione per tutte le strutture indicate nell'Allegato A e sprovviste di cucina interna, che riportiamo.....omissis....:

RISPOSTA: Si conferma quanto indicato nella documentazione di gara.

CHIARIMENTO n. 43

DOMANDA: Dai sopralluoghi si è riscontrato che alcune strutture senza cucina interna al momento ricevono i pasti dalle cucine della ASSL di competenza. Ad integrazione della precedente si richiede se i servizi per l'Ospedale Zonchello, Casa famiglia di Nuoro, Casa famiglia di Orani e Centro diurno di Nuoro, dovranno o potranno proseguire con la preparazione presso la cucina interna dell'Ospedale San Martino di Nuoro, o dovranno essere forniti dal centro cottura esterno dell'azienda.

Se la risposta al precedente punto è positiva si chiede se come requisito di gara l'Azienda dovrà comunque garantire il possesso di un centro cottura esterno che garantisca per le strutture attualmente servite dalla cucina del San Francesco che rispetti i parametri di distanza di un ora di trasporto.

Stesso discorso per la fornitura dei pasti per il centro diurno di Tonara. Attualmente vengono prodotti e forniti dalla cucina di Sorgono. Si chiede se il servizio potrà o dovrà proseguire utilizzando sempre la cucina dell'Ospedale di Sorgono o i pasti per Tonara dovranno essere garantiti da un centro cottura esterno?

In caso si potesse utilizzare la cucina di Sorgono per il servizio la Società di ristorazione nel partecipare alla gara dovrà comunque garantire un centro cottura esterno che permetta la preparazione e fornitura dei pasti per Tonara entro e non oltre 60 minuti?

RISPOSTA: Per quanto riguarda i requisiti di partecipazione alla gara si rinvia a quanto riportato nel par. 3 del disciplinare di gara. Non vi sono ulteriori previsioni rispetto a quanto definito nella documentazione di gara.

Il Direttore del Servizio

Cinzia Lilliu