



AREA CENTRALE REGIONALE D'ACQUISTO

Dirigente Responsabile: Dott. Luigi Moreno COSTA - tel. 010/548 8561
luigimoreno.costa@regione.liguria.it
Referente: sig.ra Caterina MERLO - tel. 010/548 8562
caterina.merlo@regione.liguria.it

Determinazione n° 089 del 21/02/2020

OGGETTO: Procedura di gara aperta ex art. 60 D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. svolta attraverso la piattaforma telematica SINTEL per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai dipendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria – per la durata di otto anni (opzione di rinnovo per ulteriori dodici mesi) – suddivisa in 4 lotti n° gara: 7639192- ID SinTel 119779197. Rettifica documentazione di gara.

IL DIRETTORE DELL'AREA:

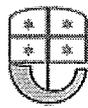
Vista la Legge della Regione Liguria 06/11/2012 n° 34, con la quale le funzioni di Centrale Regionale di Acquisto (CRA), ai sensi dell'art. 37 - D. Lgs. 18/04/2016 n° 50, già disciplinate dalla L.R. n° 14/2007 e s.m.i. sono state assegnate, a decorrere dall'01/01/2013 ad apposita area dell'Agenzia Sanitaria Regionale (ARS);

Visto l'art. 11 - comma 16 – L.R. Regione Liguria 29/07/2016 n° 17, con la quale le funzioni di Centrale Regionale di Acquisto esercitate da ARS sono svolte a far data dall'01/10/2016 da A.Li.Sa – Azienda Ligure Sanitaria;

Viste le deliberazioni n. 210 e n. 211 del 5/7/2019 del Commissario Straordinario di A.Li.Sa. con le quali sono stati assegnati gli incarichi quinquennali di Direzione delle SS.CC. afferenti alla Centrale Regionale di Acquisto;

Richiamata la determinazione n° 479 del 20/12/2019 con la quale veniva indetta la gara a procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 - D. Lgs. n° 50/2016 e s.m.i., svolta attraverso la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" (www.arca.lombardia.it) per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai dipendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria – per la durata di otto anni (opzione di rinnovo per ulteriori dodici mesi) – suddivisa in 4 lotti:

P



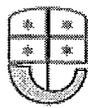
n.	Oggetto del lotto	CIG
1	<i>Servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti e ai dipendenti e gestione dei bar, piccola ristorazione e macchine erogatrici di bevande calde, fredde ed altri generi di conforto dell'Ospedale Policlinico San Martino</i>	8150064D90
2	<i>Servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai dipendenti dell'A.S.S.L. n° 2 Savonese</i>	8150081B98
3	<i>Servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai dipendenti dell'A.S.S.L. n° 5 Spezzina</i>	81500913DB
4	<i>Servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati A. S.P. Emanuele Brignole</i>	8150103DBF

con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice), fissando il termine per la presentazione delle offerte alle ore 15:30 del giorno 09/03/2020;

Richiamate le determinazioni n° 054 del 31 gennaio 2020, n° 059 del 05/02/2020 e n° 075 del 17/02/2020, al cui contenuto si rinvia, con le quali, si procedeva alla rettifica della documentazione di gara ed alla proroga del termine per la presentazione delle offerte alle ore 15:30 del 20/03/2020;

Vista la nota del 24 gennaio 2020, acquisita agli atti del procedimento con prot. 1717 del 24 gennaio 2020, con la quale le Rappresentanze Sindacali hanno fatto pervenire le proprie proposte di modifica e/o integrazione al Disciplinare di gara e al Capitolato Tecnico Prestazionale;

Dato atto che, nelle griglie di valutazione delle offerte tecniche, era previsto un criterio che premiava l'Operatore Economico che presentasse un modello organizzativo volto a ridurre il turnover del personale di cui ai punti 6.3.1 del 16.1.1 e 6.3 del 16.1.2;



Ritenuto opportuno, sulla scorta di quanto sopra, al fine di meglio definire il predetto criterio anche alla luce di quanto previsto dalla cosiddetta "clausola sociale", procedere alla rettifica delle griglie di valutazione di cui ai punti 16.1.1 e 16.1.2 del Disciplinare di gara al punto 6 come di seguito meglio riportata:

...omissis....

16.1.1 Lotto n° 1 – Ospedale Policlinico San Martino

...omissis...

6. Criterio di valutazione = personale		Punteggio max attribuibile= 12 punti		
Descrizione sub- criterio	Peso punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione	
<i>6.1. Organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (direttore – responsabile della qualità) dietiste e personale operativo (cuochi – aiuto cuochi – addetti) con indicazione del presidio ospedaliero /sede territoriale - numero degli addetti e rispettive qualifiche - del livello di inquadramento e mansioni</i>	3	D	Confronto a coppie	Q2
<i>6.2. Monte ore contrattuali settimanali nei diversi turni di servizio e monte ore di organico minimo settimanale sempre presente nei diversi turni di servizio, distinto per qualifica e livello di inquadramento e mansioni</i>	3	Q	<i>Direttamente proporzionale</i> Sarà attribuito il punteggio massimo al maggior numero di ore di minima presenza effettiva settimanale garantita, suddivisa nei diversi turni di servizio. Il punteggio per le altre imprese verrà attribuito proporzionalmente rispetto al nr. maggiore di ore indicato	Q3
<i>6.3. Modello organizzativo del servizio prestatto di cui:</i>	6	D	Confronto a coppie	Q2
<i>6.3.1. con particolare riferimento a percorso formativo del personale</i>	1			
<i>6.3.2. impegno all'assorbimento del 100% del personale di cui all'elenco personale impiegato</i>	5	T	Si= 5 No=0	Q5

... omissis....

16.1.2 Lotto n° 2 Azienda Socio Sanitaria Locale n° 2 "Savonese"

1



Lotto n° 3 Azienda Socio Sanitaria Locale N° 5 "SPEZZINA"

Lotto n° 4 Azienda PUBBLICA SERVIZI ALLA PERSONA "EMANUELE BRIGNOLE"

6. Criterio di valutazione: personale		punteggio max attribuibile= 11 p.ti	
Sub criterio	Sub peso max punti	Tipologia punteggio	Modalità di attribuzione
6.1. Organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (Direttore, responsabile della qualità,) dietiste e personale operativo (cuochi, aiuto cuochi, addetti) con indicazione, per presidio ospedaliero/ sede territoriale del numero degli addetti, delle rispettive qualifiche, del livello di inquadramento e mansioni.	3	D	Confronto a coppie
6.2. Monte ore contrattuale settimanale complessivo dell' organico stabilmente in servizio settimanale sempre presente nei distinti per qualifiche, livello di inquadramento e mansioni.	2	Q	Direttamente proporzionale Sarà attribuito il punteggio massimo al maggior numero di ore di minima presenza effettiva settimanale garantita, suddivisa nei diversi turni di servizio. Il punteggio per le altre imprese verrà attribuito proporzionalmente rispetto al nr. maggiore di ore indicato
6.3. impegno all'assorbimento del 100% del personale di cui all'elenco personale impiegato	5	T	$S_i = 5$ $N_o = 0$
6.4. Modello organizzativo del Servizio prestato con particolare riferimento al percorso formativo del personale	1	D	Confronto a coppie

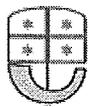
...omissis...

Avuto presente che, a seguito della modifica di cui sopra, si è reso necessario inserire fra i modelli di gara, un'autodichiarazione relativa all'impegno da parte dell'offerte all'assorbimento del 100% del personale risultante dagli elenchi pubblicati in sede di indizione relativi agli organici attualmente impiegati nel servizio;

Dato atto che tali modifiche sono evidenziate con carattere tipografico in corsivo e di colore rosso rispetto agli originali documenti di gara;

Su proposta del Dirigente responsabile;

h



DETERMINA:

- 1) di rettificare, per le motivazioni riportate nella premessa, senza modificare le scadenze fissate con la determinazione n° 075 del 17/02/2020 la seguente documentazione di gara, che si allega al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale, come di seguito meglio riportato:
 1. Disciplinare di gara: art. 16 Criterio di aggiudicazione
 2. Capitolato Tecnico Prestazionale: art. 31 Documentazione d'offerta tecnica da presentare per ciascun lotto;
 3. Inserimento modello M.4 Dichiarazione assorbimento del personale
- 2) di approvare, per le motivazioni espresse in premessa, le rettifiche apportate alla documentazione di gara allegata al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale;
- 3) di disporre, la pubblicazione del presente provvedimento sulla:
 - Piattaforma telematica di e-procurement SinTel;
 - sito web Aziendale ww.acquistiliguria.it;
- 4) di dare atto che dal presente provvedimento non deriva alcun onere a carico del Bilancio dell'esercizio 2020;
- 5) di dare altresì atto che il presente provvedimento è composto da n° 5 (cinque) pagine oltre gli allegati.

IL DIRETTORE DELL'AREA
CENTRALE REGIONALE DI ACQUISTO
(Dott. Giorgio SACCO)



Allegati:

- allegato A1: Capitolato Tecnico prestazionale
- C: Disciplinare di Gara
- Modello M.4 Dichiarazione Assorbimento del Personale

Allegati pubblicati in formato PDF firmati digitalmente dal RUP, sul sito della Centrale (<http://www.acquistiliguria.it>), nonché sulla piattaforma SinTel.

M