

AREA CENTRALE REGIONALE D'ACQUISTO

Dirigente responsabile: Dott. Luigi Moreno COSTA - tel. 010/548 8561

e-mail: luigimoreno.costa@regione.liguria.it

Referente: Sig.ra Caterina MERLO tel. 010/548 8562

e-mail: caterina.merlo@regione.liguria.it

Genova, 17 febbraio 2020

Gara a procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n° 50/2016, tramite l'utilizzo della piattaforma telematica SinTel, 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)

Lotti n° 4

Numero gara: 7639192

QUESITI PERVENUTI A SEGUITO DELL'INDIZIONE DI GARA

DAL 30 GENNAIO 2020 AL 14 FEBBRAIO 2020

Si ricorda che ai sensi del punto 11 del Disciplinare di gara "Qualora l'Operatore Economico ritenesse necessario al fine di poter elaborare il progetto tecnico, il sopralluogo potrà essere ripetuto. In particolare per quanto riguarda la consegna delle planimetrie e la visione dei locali.

Si comunica a tal fine che il termine per la presentazione delle offerte è prorogato al 20 marzo 2020 ore 15:30

ID_120.499.771:

quesito n° 38:

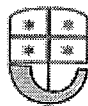
Si richiede di conoscere le quantità annuali mediamente richieste per i generi di conforto.

risposta n° 38:

relativamente alla quantità annuali mediamente richieste per i generi di conforto si precisa che:

- Ospedale Policlinico San Martino ha comunicato che "non risultano generi di conforto sfusi in quanto in funzione delle specifiche esigenze di alcuni reparti vengono trasformati o in colazioni aggiuntive o in cestini. Non è quindi disponibile il dato anche se non si esclude che in futuro possa esserci qualche richiesta specifica".

-ASSL n° 5 "Spezzina" ha comunicato che: il fatturato 2019 iva compresa generi di conforto: € 23.587



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

ID_ 121.140.673:

quesito n° 54:

1. In riferimento all'art. 4 del CSA, si richiede la quantificazione dell'attuale importo annuale relativo ad ogni utenza energetica (gas, elettricità e consumo idrico) e alla tassa di smaltimento rifiuti per ogni struttura oggetto dell'appalto.

risposta n° 54:

1. si ribadisce che i dati richiesti circa l'ammontare delle spese relative alle utenze energetiche ed alla tassa per lo smaltimento dei rifiuti, sono in possesso degli Enti Committenti e potranno essere richiesti in sede di sopralluogo.

quesito n° 55:

2. In riferimento al modello di offerta economica "M.6 – Dettaglio prezzi unitari", si richiede se ogni singolo costo unitario offerto debba essere inferiore al rispettivo importo a base d'asta oppure sia sufficiente, affinché l'offerta sia valida, che l'importo totale offerto sia inferiore al base d'asta complessivo previsto per il determinato lotto.

risposta n° 55:

2. si precisa che ogni singolo costo unitario, indicato nel modello "M.6 – Dettaglio prezzi unitari" deve risultare inferiore al rispettivo importo indicato quale base d'asta.

quesito n° 56:

3. Si richiede la documentazione inerente la prevenzione incendi delle diverse strutture (Certificato di prevenzione incendi, SCIA antincendio).

risposta n° 56:

3. la documentazione inerente la prevenzione incendi è in possesso di ciascuna Azienda Committente che la metterà a disposizione dell'Operatore Economico in sede di sopralluogo.



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

quesito n° 57:

4. Si chiede di fornire l'elenco completo delle attrezzature delle diverse strutture specificando per ogni attrezzatura la quantità e se sono di proprietà dell'ente o dell'attuale gestore.).

risposta n° 57:

4. il dato richiesto è in possesso di ciascuna Azienda Committente e potrà essere richiesto in sede di sopralluogo.

quesito n° 58:

5. Si richiede l'elenco delle Unità di Trattamento Aria (UTA) attualmente presenti presso la cucina dell'Ospedale San Paolo con indicazione della tipologia e dei dati macchina, corredato dai relativi libretti. Si richiede inoltre la documentazione AsBuilt dell'impianto di ventilazione a servizio dei locali che saranno dati in gestione.

risposta n° 58:

5. il dato richiesto è in possesso di ciascuna Azienda Committente e potrà essere richiesto in sede di sopralluogo.

quesito n° 59:

6. Per le celle presenti presso le struttura si richiede di indicare se siano di proprietà dell'ente o dell'attuale gestore e di fornire copia del libretto di impianto con la tipologia e il quantitativo di gas refrigerante.

risposta n° 59:

6. il dato richiesto è in possesso di ciascuna Azienda Committente e potrà essere richiesto in sede di sopralluogo.



ID_ 121.172.417:

quesito n° 60:

Si chiede conferma che la predisposizione del menù e del relativo ricettario, come da indicazione dell'art. 11 del CTP, dovrà essere prodotto solo per il Lotto 1 in quanto oggetto di punteggio al criterio 3.1 dell'offerta tecnica.

risposta n° 60:

si conferma che, per il solo lotto 1 - Ospedale Policlinico San Martino, nell'offerta tecnica dovrà essere prodotto il menù ed il relativo ricettario in quanto oggetto di valutazione criterio 3.1

quesito n° 61:

Si chiede conferma che per rispondere all'art. 16.1.1 punto 3.3 Lotto 1 e all'art. 16.1.2 punto 3.1 Lotti 2,3 e 4 del disciplinare, l'OEA dovrà presentare la sola documentazione richiesta all'art. 31.3 del CTP

risposta n° 61:

si conferma che l'Operatore Economico dovrà presentare, per ciascun lotto a cui partecipa, la documentazione richiesta al punto 3 dell'art. 31 "Documentazione d'offerta tecnica da presentare per ciascun lotto" del Capitolato Tecnico Prestazionale

quesito n° 62:

Si chiede conferma che per rispondere all'art. 16.1.1 punto 3.2 Lotto 1 l'OEA dovrà presentare un merceologico della materie prime da utilizzare per la produzione e confezionamento dei pasti in legume refrigerato.

risposta n° 62:

si conferma, che il solo lotto 1, come richiesto al punto 16.1.1 punto 3.2 del Disciplinare di gara l'Operatore Economico dovrà presentare un merceologico relativo alle materie prime utilizzate per la produzione ed il confezionamento dei pasti in legume refrigerato



quesito n° 63:

Per i lotti 2,3 e 4 all'art. 6 del CTP punto 11.2 viene richiesta "la fornitura di posate in acciaio, stoviglie e bicchieri materiale riutilizzabile solo per specifici reparti (es: infettivi SPDC etc.) è previsto materiale monouso a basso impatto ambientale" mentre nell'art.8.10 del CTP alla sezione Accessori viene richiesta "set di posate, in materiale monouso a basso impatto ambientale, così composto da: cucchiaino, forchetta, coltello e tovagliolo – in confezione singola - nel caso il menù prevedesse di un dessert a cucchiaino il set deve essere integrato con un ulteriore posata". Si chiede confermare a codesta Amministrazione il tipo di stoviglie che dovranno essere utilizzate per l'espletamento del servizio.

risposta n° 63:

si conferma che per i lotti nn° 2, 3 e 4 il set di posate e le stoviglie che saranno utilizzate per l'espletamento del servizio dovranno essere in materiale riutilizzabile fatto salvo per i reparti di degenza psichiatrica e/o a rischio infettivo.

quesito n° 64:

Per il lotto 2 all'art. 1.2 lett. A) del CTP viene indicato che l'Ospedale di Albenga deve essere in produzione fresco caldo in vassoio personalizzato mentre sempre all'art. 1.2 del CTP pag. 12 viene indicato il confezionamento in carrello multiporzione. Si chiede di confermare la modalità di confezionamento dei pasti destinati all'Ospedale di Albenga.

risposta n° 64

si conferma che, a seguito di verifica, per mero errore all'art. 1.2. lett. A) del Capitolato Tecnico Prestazionale (pag. 11) per l'Ospedale di Albenga è stato indicato "vassoio personalizzo" mentre è da leggersi carrello multiporzione come previsto a pag. 12

quesito n° 65:

Per i lotti 1,2,3 e 4 è previsto un eventuale adeguamento dei locali messi a disposizione e viene richiesto la presentazione di un progetto tecnico di adeguamento. Si chiede a Codesta Amministrazione di specificare se corretta l'interpretazione che tale progetto dovrà essere inserito nel punto 1.1 dell'offerta tecnica

risposta n° 65:



si conferma che il progetto relativo all'eventuale adeguamento dei locali messi a disposizione dovrà essere inserito nella documentazione di cui al punto 1.1 dell'offerta tecnica

quesito n° 66:

Per il lotto 2 l'art. 1.2 lett. C) viene indicato come dovrà essere redatto il progetto tecnico relativo alle opere di adeguamento e messa a norma dei locali messi a disposizione. Si chiede di confermare se tali indicazioni sono da ritenersi valide per la presentazione del progetto tecnico per i lotti 1 e 3

risposta n° 66:

si conferma che per la presentazione del progetto tecnico degli eventuali lavori di adeguamento per il lotto 2 sono da ritenersi valide le indicazioni previste per i lotti nn° 1 e 3

quesito n° 67:

In riferimento al caricamento dell'offerta tecnica, è corretto intendere che il progetto tecnico complessivo di 400 pag, esclusi gli allegati, va caricato nel campo "Progetto tecnico", mentre per i singoli campi successivi vanno inserite le parti di competenza, estratte dal progetto tecnico di 400 pagine, allegando agli stessi gli allegati di riferimento. Ad esempio: l'estrazione del progetto tecnico relativa al Criterio di valutazione n.5 "Destinazione del cibo non somministrato" del progetto tecnico va caricata nel relativo campo "Destinazione del cibo non somministrato indicazione sulla destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni" con allegata la dichiarazioni e gli accordi sottoscritti

risposta n° 67:

si conferma che il progetto tecnico va inserito a sistema nell'apposito campo "progetto tecnico", mentre le altre parti dovranno essere inserite nei corrispondenti campi.

ECONOMICA

In riferimento al Mod. 6 – Dettaglio Prezzi siamo a richiedere i seguenti chiarimenti:

LOTTO 3

quesito n° 68:

chiediamo di chiarire il numero complessivo dei quantitativi stimati per la determinazione dell'importo posto a base d'asta,

considerando che l'intestazione della riga 10 fa riferimento alla quantità per nove anni, mentre le celle riportano la quantità annua moltiplicata per 8 anni

risposta n° 68:

a seguito di verifica si è provveduto alla correzione, ricalcolando la quantità per nove anni ad esclusione della riga 9 che è calcolata su 8 anni in quanto trattasi di quote di ammortamento.

quesito n° 69:

chiediamo di chiarire l'ammontare della quota complessiva attrezzature/investimenti punto 9, ovvero se corrisponde ad € 1.414.468,80 come riportato nel modello stesso oppure ad € 1.257.305,60 ($€ 157.163,20 \times 8 \text{ anni} = € 1.257.305,60$) considerando che la descrizione delle voci (colonna B riga 9) riporta che per le Attrezzature/investimenti la quota è da imputare su pranzo cena e mensa per 96 mesi che invece risulta imputato su 108 mesi (colonna I riga 9).

risposta n° 69:

si conferma che l'ammontare del rigo 9 è il seguente 1.329.497,60.= così calcolato $415.648 \times € 0.40 = € 166.187,20 \times 8 \text{ anni}$

LOTTO 2

quesito n° 70:

-chiediamo di chiarire come è stato calcolato l'importo a base di gara considerato che il numero indicato per le colazioni non corrisponde a quanto alla somma del numero delle colazioni riportate all'art. 1.2 del CTP pag. 10 (nr. 346.703)

risposta n° 70:

a seguito di verifica si è provveduto alla correzione= n° 346.703 colazioni

quesito n° 71:

- Si richiede di conoscere il numero di pasti somministrati agli specializzandi che possono usufruire del servizio mensa indicati all'art. 18 del CTP.



risposta n° 71:

si precisa che, sulla base di dati storici forniti dall'Azienda Committente – ASL 2 –, i pasti annui consumati dagli specializzandi non superano i 5 pasti annui, mentre l'Ospedale Policlinico San Martino non ha dati storici in merito

quesito n° 72:

All'art. 4 del CTP viene indicato che le utenze sono a carico dell'OEA, si richiede di conoscere le spese per lo smaltimento dei rifiuti, le spese per la fornitura di riscaldamento, acqua, aerazione, forza motrice ecc.

risposta n° 72:

si precisa che i dati richiesti circa l'ammontare delle spese relative alle utenze energetiche ed alla tassa per lo smaltimento dei rifiuti, sono in possesso degli Enti Committenti e potranno essere richiesti in sede di sopralluogo.

quesito n° 73:

Si richiede di conoscere le quantità annuali mediamente richieste per i generi di conforto

risposta n° 73:

ASL n° 2 Savonese che vengono di seguito riportati, relativi ai fatturati dell'anno 2019 per un totale di € 33.150,00,= oltre Iva.

Ospedale Policlinico San Martino ha comunicato che "non risultano generi di conforto sfusi in quanto in funzione delle specifiche esigenze di alcuni reparti vengono trasformati o in colazioni aggiuntive o in cestini. Non è quindi disponibile il dato anche se non si esclude che in futuro possa esserci qualche richiesta specifica".

-ASSL n° 5 "Spezzina" ha comunicato che: il fatturato 2019 iva compresa generi di conforto: € 23.587

quesito n° 74:

1. All'art. 31 punto 3 del CTP viene richiesto: ·

per i tutti prodotti biologici certificazioni dei fornitori che obbligatoriamente operano all'interno del regime di controllo e



certificazione di cui al regolamento CE n° 834/2007 e n° 889/2008. Si chiede conferma se le certificazioni da presentare sono relative ai fornitori oppure ai prodotti biologici.

· per la produzione integrata Certificazione dei fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione di cui alla norma UNI 11233:2009. Si chiede conferma se le certificazioni da presentare sono relative ai fornitori oppure ai prodotti a produzione integrata.

· per i prodotti DOP IGP e STG certificazioni dei fornitori che obbligatoriamente operano all'interno del regime di controllo e certificazione di cui al regolamento CE n° 510/2006, n° 1898/2006 e n° 509/2006 e s.m.i. Si chiede conferma se le certificazioni da presentare sono relative ai fornitori oppure ai prodotti DOP, IGP e STG

risposta n° 74:

come previsto dall'Allegato 1 - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (CAM) si precisa che:

per tutti i prodotti biologici le certificazioni richieste devono essere riferite ai fornitori che devono operare obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

per i prodotti da produzione integrata le certificazioni sono relative ai fornitori che devono operare obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009

per tutti i prodotti DOP IGP e STG le certificazioni sono relative ai fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

quesito n° 75:

2. Si richiede per tutte le sedi oggetto del servizio l'elenco dei reparti e dei relativi posti letto

risposta n° 75:

si precisa che i dati richiesti sono in possesso delle Aziende Committenti e potranno essere richiesti in sede di sopralluogo

quesito n° 76:

Viste l'articolate richieste capitolari, viste le informazioni recepite durante i sopralluoghi, visto il ritardo nelle risposte ai nostri chiarimenti siamo a richiedere una proroga tecnica per la presentazione delle offerte di 60 giorni, al fine di poter presentare una adeguata e puntuale offerta di gara.

risposta n° 76:

con l'adozione della determinazione n° 75 del 17/02/2020 si è provveduto alla proroga del termine di scadenza per la presentazione delle offerte al 20 marzo 2020 alle ore 15:30

ID_ 121.205.826:

quesito n° 77:

CHIARIMENTO 1. Con specifico riferimento all'Art. 8.9 del Capitolato di gara "Fornitura di prodotti dietetici e per nutrizione enterale solo per il Lotto 1 Osp. Policlinico san Martino", al fine di poter considerare l'impatto economico relativo a detta fornitura, si chiede di conoscere :

- i quantitativi/consumo annuale degli stessi negli ultimi 3 anni - spesa storica annuale relativa a tale fornitura (almeno complessiva) anch'essa degli ultimi 3 anni.

risposta n° 77

si comunica che la previsione di spesa relativi ai dietetici sostitutivi del pasto risulta essere di € 130.000,00.= ed ai farmaci nutrienti di € 122.000,00:=-

quesito n° 78:

CHIARIMENTO 2. Con riferimento all'onere di fornitura ed installazione di distributori di bevande gelificate a reparto (Art. 8.11 "Composizione della giornata alimentare del Lotto 1...), si chiede di conoscere il numero di reparti che necessitano di tale fornitura rispetto al numero complessivo dei reparti ospedalieri. Si richiede inoltre l'indicazione del numero di posti letto distinti per reparto e tipologia di plesso ospedaliero (padiglione/ala monoblocco/ecc) ed il numero complessivo delle cucinette di reparto.

risposta n° 78:

si provvede alla pubblicazione del tabulato relativo ai reparti ed ai posti letto per il lotto n° 1 .

ID_ 121.322.294:

quesito n° 79:

1) Nel disciplinare Punto 16.1.2 - 3. Criterio di valutazione: produzione/qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari Sub criterio 3.1.1.2. si fa riferimento solo ai sistemi di produzione integrata, mentre i CAM (punto 5.3.1) citano sia sistemi di produzione integrata che prodotti IGP DOP STG e prodotti tipici e tradizionali. Siamo a richiedere se nella formulazione dell'offerta si devono comprendere oltre a prodotti da sistemi di produzione integrata anche i prodotti IGP DOP STG e prodotti tipici e tradizionali non indicati in disciplinare.

risposta n° 79:

1) si precisa che tutte le derrate alimentari che verranno utilizzate dovranno rispettare quanto previsto dal DM 25 luglio 2011 "Criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", pertanto l'offerta si dovrà comprendere tutti prodotti previsti dai punti 5.3 specifiche tecniche di base - 5.3.1. produzione degli alimenti e delle bevande e 6.3 Specifiche tecniche - 6.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande

quesito n° 80:

2) Siamo a richiedere se le fidejussioni provvisorie debbano contenere autentica notarile o se sia sufficiente l'autocertificazione del sottoscrittore ai sensi del DPR 445/2000.

risposta n° 80:

2) come previsto all'art. 13.2.1 lett D) del Disciplinare di gara la cauzione provvisoria dovrà essere prodotto in originale , firmata digitalmente, rilasciata in formato elettronico da un istituto bancario o compagnia assicurativa o intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 385/1993 che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

I requisiti che seguono sono richiesti a pena di esclusione in quanto devono intendersi elementi essenziali del documento che compone l'offerta.

In particolare, la fideiussione dovrà essere sottoscritta con firma digitale da parte di un soggetto in possesso dei necessari poteri per impegnare il garante.

La fideiussione, pertanto, dovrà essere corredata, alternativamente:

-da un'autodichiarazione resa ai sensi degli artt. 46 e 76 del DPR 445/2000 con la quale il sottoscrittore dell'istituto di credito/assicurativo dichiara di essere in possesso dei poteri per impegnare il garante. In tal caso la stazione appaltante si riserva di effettuare controlli a campione interrogando direttamente gli Istituti di Credito/Assicurativi circa le garanzie rilasciate ed i poteri dei sottoscrittori;

oppure



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

-sottoscrizione del garante autenticata da notaio che attesti la titolarità dei poteri del sottoscrittore (non obbligatorio se l'OE sceglie la modalità dell'autodichiarazione)

ID_ 121.336.758:

quesito n° 81:

in riferimento a quanto previsto dall'ultimo capoverso di pag. 13 del Capitolato e, precisamente, al Decreto Dirigenziale n. 732/2019 prot. NP/2019/4745, siamo a chiedere se sia corretto intendere che l'aggiudicatario della concessione di cui al Decreto potrà "liberamente approvvigionarsi di quei servizi" con altri fornitori al termine dei contratti che ha in essere, anche indipendentemente dall'aggiudicazione del servizio di ristorazione di cui alla presente gara. Inoltre, sempre in merito a tale contratto di concessione, chiediamo a che titolo il concessionario stia attualmente svolgendo il servizio, ovvero se in regime di proroga tecnica o di rinnovo contrattuale. In questo ultimo caso, si chiede anche di precisare la durata della proroga o del rinnovo. Infine, chiediamo espressa definizione della data presunta di avvio del servizio ristorativo presso tutte le sedi di cui al lotto 2 di gara, comprensive degli Ospedali di Albenga e Cairo Montenotte.

risposta n° 81:

si precisa che attualmente gli Ospedale di Albenga e Cairo Montenotte sono facenti parte delle strutture gestite dall'Asl n°2 Savonese. La procedura per la concessione è in itinere ed è gestita dalla Stazione Unica Appaltante della Regione Liguria.)

ID_ 121.344.823:

quesito n° 82:

nella nuova revisione del Disciplinare di Gara, a pagina 79 tra gli allegati, è indicato un documento definito come "M5 Progetto Tecnico". Si rende noto che tale documento non è tra quelli pubblicati.

risposta n° 82:

il documento definito come M5 Progetto tecnico si riferisce alla relazione illustrativa che l'Operatore Economico offerente deve presentare



ID_ 121.351.403:

quesito n° 83:

Quesiti: 1__Con riferimento all'Art. 7.1. del Capitolato Speciale " Menù" e chiarimenti già pubblicati al quesito n.25, ID 120.504.374 relativamente al Lotto 1, con la presente si richiede: - dato il consistente numero di ricette che compongono i piatti presenti nel menù degenti, sviluppati per diete standard e speciali, è possibile raccogliere le stesse in apposito allegato (Ricettario) anziché svilupparli per esteso nel corpo della Relazione Tecnica al Punto 3.1.?

risposta n° 83:

si precisa che nulla osta affinché le ricette possono essere raccolte in un apposito allegato alla relazione di cui al punto 3.1

quesito n° 84:

2 _Con riferimento all'Art. 16.1.1. punto 3.2. Lotto 1 e vostro chiarimento al quesito n.27, ID 120.504.374 relativamente al merceologico da presentare, si richiede: - dato il cospicuo spazio che un documento merceologico occupa in termine di pagine, è possibile sviluppare lo stesso in apposito allegato (Merceologico) anziché per esteso nel corpo della Relazione Tecnica al Punto 3.2.?

risposta n° 84:

si precisa che nulla osta affinché le ricette possono essere raccolte in un apposito allegato alla relazione di cui al punto 3.1

quesito n° 85:

3 _ con riferimento all'Art. 7.2 del Capitolato Speciale" Menù", si chiede di confermare che al punto 3.1 dell'Offerta Tecnica vanno sviluppati i menù e le ricette per :- vitto comune (unico per degenti e dipendenti) – Diete standard (Dietetico)

risposta n° 85:

3_ si conferma che per il solo lotto n° 1 dovranno essere sviluppati i menù e le ricette per quanto attiene il vitto comune e le diete standard al fine di poter procedere alla valutazione come previsto al punto 3.1 della griglia di valutazione



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

quesito n° 86:

4_Si segnala infine che , ad oggi, non siamo in possesso di planimetrie ospedale/bar/ecc, inventario attrezzature messe a disposizione, indicazione di n. posti letto reparto, prezzi unitari attualmente in vigore per il servizio, ecc. , in breve di tutte quelle indicazione richieste da più aziende concorrenti e non fornite in fase di sopralluogo come indicato nelle vostre risposte ai chiarimenti gi gara. In mancanza di suddetti dati, essenziali per la formulazione di una attenta offerta tecnica ed economica, ed in prospettiva di congrui tempi necessari per l'elaborazione dei documenti richiesti in Disciplinare di gare, siamo a chiedervi, qualora gli stessi tardassero a pervenire, di considerare una proroga sui termini di scadenza fissati per la consegna dell'offerta di gara

risposta n° 86:

*4 si provvede alla pubblicazione per il lotto n° 1 di quanto segue:
planimetrie dei locali adibiti al bar e dei locali adibiti a dispensa
spese sostenute per le utenze dall'attuale gestore del servizio
censimento delle macchine erogatrici di bevande calde/fredde e altri generi di conforto
elenco dei posti letti ed ubicazione.
Si precisa che si è provveduto alla proroga dei termini per la presentazione delle offerte e, nel contempo si è ribadito alle Aziende Committenti di provvedere all'atto del sopralluogo a fornire tutte le informazioni necessarie in loro possesso.*

ID_ 121.399.954

quesito n° 87:

Nella determinazione n.54 del 31/01/2020 è stato indicato l'importo di 10,15 Euro come base d'asta per la singola giornata alimentare. Mentre nel Modello M.6 Dettaglio Prezzi_vers_01_2020, il prezzo unitario della giornata alimentare risulta essere pari a 10,50 Euro. Si chiede di conoscere con esattezza la base d'asta per la singola giornata alimentare e i calcoli che determinano il valore complessivo dell'appalto.

risposta n° 87:

si precisa che il prezzo a base d'asta per la giornata alimentare del lotto n° 4 è pari ad € 10,15, come indicato nella determinazione n° 54 del 31/01/2020 anziché € 10,50. (vedi nuovo modello M.6 – dettaglio prezzi_vers_02_20)

ID_ 121.402.410:

quesito n° 88:



1) Con riferimento a quanto indicato al punto 5.2. REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA (sezioni 1a, 1b, 2a, 2b, 3 DGUE) si richiede di confermare che le due idonee dichiarazioni di Istituti bancari siano, ai sensi di quanto previsto dall'art. 84 comma 4 e all. XVII parte I del D.Lgs. 50/2016, richieste esclusivamente al fine di comprovare i requisiti di capacità economica e finanziaria, ossia fatturato medio annuo globale e fatturato annuo medio specifico, che l'operatore economico in fase di gara ha dichiarato di possedere?

risposta n° 88:

si conferma che, come previsto al punti 5.1 del Disciplinare di gara che recita quanto segue "...omissis... In mancanza e/o insufficienza dei requisiti di fatturato,... omissis..." la facoltà di presentare le due idonee dichiarazioni bancarie può essere esercitata in alternativa ai requisiti dei fatturati che risultassero insufficienti e/o mancanti

quesito n° 89:

2) Nei criteri di valutazione dei Lotti 2, 3 e 4 al punto 16.1.2. del Disciplinare, il criterio 3.2 cioè Utilizzo di distributori d'acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate o utilizzo di acqua e bevande sfuse ? si deve intendere per il solo servizio e la fruizione presso le mense dipendenti, visto che il Capitolato prevede ½ litro d'acqua in pet nella composizione del pasto per i degenti?

risposta n° 89:

si precisa che , come previsto al l'art. 9.2 del Capitolato Tecnico Prestazionale, la possibilità di installare distributori di acqua microfiltrata e bevande sfuse da concentrato , è contemplata solo per la fruizione presso le mense dei dipendenti mentre per la composizione dei pasti ai degenti si conferma la fornitura di ½ lt. d'acqua in bottiglie pet.

ID_ 121.442.589 e 121.443.003:

Per il Lotto 1:

quesito n° 90:

1) In riferimento a quanto previsto all'art. 1.1 del Capitolato tecnico prestazionale in relazione alle attività ricomprese nella gestione del servizio a carico dell'OEA, si chiede di confermare che, in alternativa al confezionamento dei pasti in contenitori monoporzione e monouso termosigillati, sia consentito all'OEA il confezionamento in legame "refrigerato" dei pasti - presso il centro cottura esterno in propria disponibilità - in contenitori multiporzione, con successivo trasporto refrigerato e consegna degli stessi presso il Centro di stoccaggio dell'Ospedale Policlinico San Martino. Resterebbe infatti invariata la tipologia di gestione del servizio richiesto: produzione dei pasti in legame "refrigerato" e confezionamento degli stessi in "vassei personalizzati"

risposta n° 90:

1) si conferma che, fermo restando il legame "refrigerato", l'OEA potrà, presso il Centro di cottura esterna confezionare i pasti in contenitori multiporzioni con successivo trasporto refrigerato presso il Centro di Stoccaggio dove si provvederà alla successiva preparazione dei vassoi personalizzati

quesito n° 91:

2) In riferimento alla risposta al quesito n° 50 - 2) si richiede la pubblicazione della versione aggiornata del modello M.5 Progetto Tecnico.

risposta n° 91:

2) si precisa che, per mero errore è stato indicato, in calce al Disciplinare di gara tra gli allegati ma detto modello M.5 Progetto Tecnico non esiste in "format" in quanto è riferito al documento di cui all'art. 31 del Capitolato Tecnico Prestazionale che OE dovrà redigere con le prescrizioni contenute nel predetto art. 3, ed inserire nella piattaforma SinTel nell'apposita sezione "Progetto Tecnico"

quesito n° 92:

3) In riferimento a quanto previsto all'art. 8.9 del Capitolato tecnico prestazionale relativamente ai prodotti per la nutrizione enterale, si richiede di conoscere le quantità annuali mediamente richieste ed il costo (su base annuale e/o mensile) sostenuto dall'attuale gestore per l'acquisto di tali prodotti.

risposta n° 92:

3) si comunica che al riguardo le previsioni di consumo annuo sono le seguenti: - dietetici sostitutivi del pasto € 130.000,00:= e - farmaco nutrienti € 122.000,00:=

quesito n° 93:

Inoltre, tenuto conto che in sede di sopralluogo non sono stati forniti i dati richiesti, siamo ancora in attesa di ricevere risposta in merito ai seguenti quesiti:

Quesito n° 18: si richiede di esplicitare gli attuali prezzi in essere (prezzo pasto, giornata alimentare, cestini, pasti dipendenti, ecc.)

Quesito n° 19: si richiede di avere le planimetrie dei locali adibiti al servizio di ristorazione (cucine, magazzini, mense dipen-



denti, ecc.) possibilmente in dwg

Quesito n° 41: - valore annuo 2019 delle utenze sostenute dall'OE attuale gestore dei locali cucina concessi in uso (compresi quelli utilizzati per le mense dipendenti) e valore della tassa rifiuti 2019 - elenco delle attrezzature, comprensivo della definizione della proprietà (Azienda Sanitaria o attuale gestore)

Quesito n° 50 - 5: si richiede di fornire importo dei costi annui da sostenere per la fornitura delle utenze (sulla base dello storico); se sono già presenti contatori o devono essere installati a cura dell'OEA e di fornire importo dei costi annui da sostenere per la partecipazione alle spese per imposte per lo smaltimento dei rifiuti (sulla base dello storico)

Quesito n° 50 - 7: si richiede di fornire il piano dettagliato di allocazione fisica di tutte le macchine erogatrici di bevande calde/fredde e altri generi di conforto con indicazione dell'ubicazione, modello e tipologia /assortimento prodotti

Quesito n° 50 - 8: si richiede di fornire mappatura con elenco dei Reparti di degenza (utenza del servizio di ristorazione) con dettaglio relativo a: ubicazione (Padiglione, piano) e posti letto

Quesito n° 52 (comprendente a sua volta nr 8 quesiti)

risposta n° 94:

si provvede alla pubblicazione per il lotto n° 1 di quanto segue:

planimetrie dei locali adibiti al bar e dei locali adibiti a dispensa

spese sostenute per le utenze dall'attuale gestore del servizio

censimento delle macchine erogatrici di bevande calde/fredde e altri generi di conforto

elenco dei posti letti ed ubicazione.

Si precisa che si è provveduto alla proroga dei termini per la presentazione delle offerte e, nel contempo si è ribadito alle Aziende Committenti di provvedere all'atto del sopralluogo a fornire tutte le informazioni necessarie in loro possesso.

Per il Lotto 2:

quesito n° 95:

1) Tenuto conto che da Risposta al quesito n° 35, il numero di colazioni/anno corretto risulta essere pari a 346.703 si chiede di rettificare il Modello M.6 - dettaglio prezzi_vers_01_2020, nonché il documento A - Progetto di gara_vers_01_2020.pdf che riporta un numero di colazioni annuo pari a 344.513.

risposta n° 95:

1) si conferma che, a seguito di ulteriore verifica, il numero delle colazioni relativamente al lotto n° 2 è di 346.703 anziché 344.513 come indicato nel mod. M.6 - Dettaglio prezzi unitati_vers_01_2020 - Il modello M.6 - Dettaglio prezzi unitati_vers_2_2020 sarà pubblicato.

quesito n° 96:

2) Alla luce della risposta al quesito n° 25, si chiede di confermare che trattasi di refuso quanto riportato nel Capitolato tecni-

co prestazionale all'art. 1.2 (pag. 11), ossia la dicitura "proposti dall'O.E. in sede di offerta" in relazione ai menù.

risposta n° 96:

2) si precisa che la dicitura "proposti dall'OE in sede di offerta" che non si tratta di un rifiuto in quanto la risposta al quesito n° 25 si riferiva al criterio premiante dell'offerta tecnica di cui al punto 3.1 previsto per il solo per il Lotto 1

quesito n° 97:

Inoltre, tenuto conto che in sede di sopralluogo non sono stati forniti i dati richiesti, siamo ancora in attesa di ricevere risposta in merito al seguente quesito:

Quesito n° 18: si richiede di esplicitare gli attuali prezzi in essere (prezzo pasto, giornata alimentare, cestini, pasti dipendenti, ecc.

risposta n° 97:

in allegato al presente documento si provvede alla pubblicazione di quanto richiesto. Si precisa che si è provveduto alla proroga dei termini per la presentazione delle offerte e, nel contempo si è ribadito alle Aziende Committenti di provvedere all'atto del sopralluogo a fornire tutte le informazioni necessarie in loro possesso.

ID_121.445.845:

quesito n° 98:

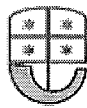
si chiede pubblicazione dell'elenco di ciascuna struttura ospedaliera di ciascun lotto di gara

risposta n° 98:

si provvede alla pubblicazione di quanto richiesto per il lotto n° 1. Si precisa che si è provveduto alla proroga dei termini per la presentazione delle offerte e, nel contempo si è ribadito alle Aziende Committenti di provvedere all'atto del sopralluogo a fornire tutte le informazioni necessarie in loro possesso.

ID_121.475.345:

quesito n° 99:



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

in riferimento alla procedura in oggetto, in particolare al Lotto 4, in cui è previsto il servizio con legume fresco-caldo, si richiede di chiarire se il centro cottura utilizzato dall'O.E. per la produzione dei pasti possa essere in suo possesso per un numero significativo di anni, integrato da una dichiarazione impegnativa di predisposizione di altro centro cottura per gli anni rimanenti alla conclusione dell'appalto

risposta n° 99

si precisa che il centro cottura per la produzione dei pasti in legume refrigerato dovrà essere a disposizione dell'Operatore Economico per tutta la durata dell'appalto.

ID_121.530.526:

quesito n° 100

A) Modello M 6 Dichiarazione di offerta economica: Si chiede conferma che seppur viene indicato che i prezzi complessivi e quelli unitari offerti rimarranno fissi ed invariati per la durata del contratto, sia previsto l'adeguamento dei prezzi sulla base dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC), per la classe ECOICOP 11.1.2. Mense, a partire dal secondo anno di decorrenza della convenzione come indicato all'art. 3 del Capitolato.

risposta n° 100

A) si conferma che, come previsto all'art. 3 del Capitolato Tecnico Prestazionale, a partire dal secondo anno di decorrenza della convenzione, è ammesso l'adeguamento dei prezzi in aumento o in diminuzione, sulla base dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC), per la classe ECOICOP 11.1.2. Mense

quesito n° 101:

B) Quesito N°50 e Risposta N°50 - 9 e 10: Nella risposta si legge che l'indicazione della percentuale di sconto potrà essere indicata all'interno del progetto di cui al punto 7 dell'art. 31 del Capitolato Tecnico Prestazionale. Si chiede, pertanto, conferma che sia corretto intendere che la percentuale di sconto offerta sul listino rappresenta un criterio di valutazione tecnica di cui la commissione terrà conto per l'attribuzione del punteggio per il LOTTO 1

risposta n° 101



B) si conferma che, per il solo lotto n° 1, la percentuale di sconto offerta sul listino FEPAG dovrà essere indicata all'interno del progetto al punto 7 dell'art. 31 del Capitolato Tecnico Prestazionale, in quanto concorrerà alla valutazione del criterio di cui al punto 16.1.1 al comma 7 de Disciplinare di gara

quesito n° 102:

C) Si segnala che, per quanto riguarda il LOTTO 1, disattendendo a quanto indicato nelle Vs. risposte ai chiarimenti n. 14, 18, 19, 37, 50, 49, 51, 52, in sede di sopralluogo gli Enti non hanno fornito le informazioni/documentazioni richieste. Ai fini di consentire la corretta predisposizione di offerta tecnica ed economica da parte di tutti i competitor e di favorire il massimo della trasparenza in modo di non creare situazione di vantaggio per gli attuali gestori dei servizi, si rinnova e sollecita la fornitura di tutte le informazioni e materiali già richiesti dai diversi competitor con i seguenti quesiti:

- Quesiti 18, 52 (prezzi in essere: giornata alimentare, pasto degenti, pasto dipendenti, cestini, etc.)
- Quesiti 19, 49 -3), 51, 52 (planimetrie dwg)
- Quesiti 37, 50 - 5) (spese utenze)
- Quesiti 37, 50 -5) (spese smaltimento rifiuti)
- Quesito 50 -7) (piano dettagliato allocazione macchine erogatrici bevande calde/fredde e altri generi di conforto)
- Quesiti 50 - 8), 52 (mappatura con elenco reparti di degenza, ubicazione padiglione e piano, posti letto, etc)
- Quesito 14 - 2), 52 (elenco attrezzature e arredi).

Si ribadisce che le informazioni richieste rappresentano elementi fondamentali per la corretta valutazione del servizio da erogare e per la definizione dell'offerta.

risposta n° 102:

C) si provvede alla pubblicazione per il lotto n° 1 di quanto segue:

planimetrie dei locali adibiti al bar e dei locali adibiti a dispensa

spese sostenute per le utenze dall'attuale gestore del servizio

censimento delle macchine erogatrici di bevande calde/fredde e altri generi di conforto

elenco dei posti letti ed ubicazione.

Si precisa che si è provveduto alla proroga dei termini per la presentazione delle offerte e, nel contempo si è ribadito alle Aziende Committenti di provvedere all'atto del sopralluogo a fornire tutte le informazioni necessarie in loro possesso.

quesito n° 103:

D) Quesito/Risposta n. 50 -2): Si segnala che il Modello M.5 Progetto Tecnico non risulta disponibile nella documentazione pubblicata. Si chiede cortesemente di provvedere alla pubblicazione quanto prima.

risposta n° 103:

D) si precisa che, per mero errore è stato indicato, in calce al Disciplinare di gara tra gli allegati ma detto modello M.5 Progetto Tecnico non esiste in "format" in quanto è riferito al documento di cui all'art. 31 del Capitolato Tecnico Presta-



zionale che OE dovrà redigere con le prescrizioni contenute nel predetto art. 3, ed inserire nella piattaforma SinTel nell'apposita sezione "Progetto Tecnico"

quesito n° 104:

E) Quesito/Risposta n. 50 -9) e 10): Si segnala che il Listino FEPAG non risulta disponibile nella documentazione pubblicata.

risposta n° 104

E) *si provvede a pubblicare il listino FEPAG che è scaricabile dal sito : <https://www.confesercentiliguria.it/>*

ID_121.551.174:

quesito n° 105:

dalla lettura della documentazione di gara rettificata e pubblicata in data 05/02/2020 si evince che il disciplinare su cui sono state apportate le modifiche in oggetto è quello della prima pubblicazione e non quello rettificato in data 30.01.2020 si chiede pertanto la pubblicazione del disciplinare corretto.

risposta n° 105:

a seguito dell'adozione della determinazione n° 075 del 17/02/2020 si è provveduto all'armonizzazione della documentazione di gara.

quesito n° 106:

a seguito delle risposte ai quesiti n. 18, 37, 49, 50-5, 50-7, 51, 52, 53 del 30.01.2020 e all'effettuazione, da parte di Codesta Azienda, dei sopralluoghi per i lotti 1 e 3, siamo a richiedere tutta la documentazione che sarebbe dovuta essere consegnata all'atto del sopralluogo e che non è stata consegnata, e più precisamente:
planimetrie in formato DWG di tutti i locali messi a disposizione dell'Ente;
l'elenco delle attrezzature di proprietà dell'Ente che saranno messe a disposizione dell'O.E.A.;
tutte le spese per le utenze, per lo smaltimento dei rifiuti, per la forza motrice etc.

risposta n° 106:

si provvede alla pubblicazione per il lotto n° 1 di quanto segue:



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

planimetrie dei locali adibiti al bar e dei locali adibiti a dispensa spese sostenute per le utenze dall'attuale gestore del servizio.

Per le restanti informazioni per i lotti nn° 1 e 3, le stesse sono da richiedere agli Enti Committente all'atto del sopralluogo.

Si precisa che si è provveduto alla proroga dei termini per la presentazione delle offerte e, nel contempo si è ribadito alle Aziende Committenti di provvedere all'atto del sopralluogo a fornire tutte le informazioni necessarie in loro possesso.

quesito n° 107:

dal sopralluogo effettuato presso l'ospedale santa corona di pietra ligure è emerso che all'interno della cucina è presente anche personale dell'ente. Si chiede, dal momento che la produzione dei pasti avverrà da un centro cottura esterno dell'operatore economico aggiudicatario, se tale personale rimarrà a carico dell'ente.

risposta n° 107:

si precisa che, per quanto attiene l'Ospedale Santa Corona di Pietra Ligure, il personale attualmente impiegato all'interno della cucina rimarrà a carico dell'Ente.

ID_121.557.109:

quesito n° 108:

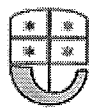
in relazione alla Procedura di gara aperta ex art. 60 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. svolta attraverso la piattaforma telematica SINTEL per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli 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 suddivisa in 4 lotti Numero gara _7639192 tenuto conto della complessità della gara ed al fine di produrre un'offerta mirata e in linea con le richieste di capitolato, alla tipologia delle richieste tecnico progettuali, si richiede la possibilità di prorogare la scadenza di presentazione della gara

risposta n° 108:

si conferma che con la determinazione n° 75 del 17/02/2020 si è provveduto a prorogare il termine di scadenza per la presentazione delle offerte alle ore 15:30 del 20 marzo 2020.

ID_121.563.893:

quesito n° 109:



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

al fine di formulare correttamente l'offerta economica chiediamo di sapere le unità per la tipologia di distributori automatici come meglio descritti all'art. 3 dell'allegato 1 al lotto 1 SEZIONE A Capitolato Tecnico-Prestazionale ovvero il numero esatto dei distributori automatici per classificazione, modello e ubicazione.

risposta n° 109:

si provvede alla pubblicazione per il lotto n° 1 del Censimento dei distributori

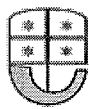
ID_ 121.622.916:

quesito n° 110:

... omissis... segnatamente si richiede quanto segue:

preliminarmente si rappresenta che durante i sopralluoghi svolti dalla scrivente, non è stata comunicata e consegnata la documentazione indicata nei chiarimenti (crf chiarimento 19-37-41-50.8), in considerazione di quanto sopra, al fine di elaborare un'offerta tecnica contestualizzata e rispondente alle esigenze del servizio si chiede, ad integrazione di quanto indicato:

- 1) per i carrelli termici di cui al chiarimento 14.4, la pubblicazione Lotto per Lotto dell'elencazione delle attrezzature presenti con indicazione della proprietà delle medesime, anno di costruzione e stato di manutenzione e funzionalità e della relativa disponibilità o meno in capo all'operatore economico gestore ad avvio appalto.
- 2) Si richiedono lotto per lotto la quantificazione delle utenze poste, ai sensi dell'Articolo 4 del CSA, a carico dell'Operatore Economico.
- 3) si richiede elenco dettagliato ove si evinca per tutte le singole strutture afferenti al servizio l'elencazione dei singoli reparti; la palazzina di relativa ubicazione; il piano ed il numero di posti letto.
- 4) Si richiede altresì l'indicazione dei posti letto per reparto con percentuale di occupazione dell'ultimo anno.
- 5) Si richiedono da ultimo le planimetrie dei locali afferenti al servizio per tutti i lotti. Nello specifico per i lotto 1 si richiedono le planimetrie: del locale "Centro stoccaggio" (stoccaggio / confezionamento / lavaggio); dei locali mensa dipendenti (Cucina, Sala dipendenti, wc ecc....); di tutti i padiglioni suddivisi per reparti, con annessa cucina rinvenimento, e posizionamento dei rinvenitori.
- 6) Con specifico riferimento al Lotto 1 si richiede come il locale denominato "Centro Stoccaggio" sia classificato nell'Autorizzazione Sanitaria in capo all'attuale gestore
- 7) Per quanto concerne il servizio nelle situazioni emergenziali si chiede se le modalità operative e segnatamente il regime (regime fresco caldo e regime refrigerato) debbano essere mantenuti anche nella fase emergenziale ovvero se vi sia la possibilità di far fronte ad emergenze proponendo legami differenti rispetto al legame previsto nel servizio standard.
- 8) Si chiede conferma che il contratto di fornitura abbia durata di 9 anni.



9) Con riferimento all'articolo 13.2.2 del Disciplinare (crf pag 40 a 82) e segnatamente al punto 5 si chiede conferma che, per mero errore, manchi il sostantivo modalità (ovvero alto sostantivo da Voi indicato) dopo .. indicazione delle... richiedendo testualmente il comma in argomento di "Allegare a Sistema nell'apposito campo "Trasporti" la documentazione con indicazione delle su come viene effettuata l'attività di deposito e trasporto merci - in conformità al punto 4 della griglia di valutazione

10) In merito all'art 8.9 del CSA si richiede contezza del numero di diete enterali in percentuale sui pasti da erogare.

11) si chiedono delucidazioni in merito alle modalità di attribuzione dei 4 punti previsti al criterio 3.3.1 Frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extra vergine. In merito a detto criterio si rileva in primo luogo l'incompatibilità tra produzione BIO e produzione integrata e la relativa impossibilità di offrire l'incremento massimo per ogni singolo sotto criterio. Con specifico riferimento al criterio 3.3.1.2. si chiede conferma che, in conformità ai CAM, tra i prodotti migliorativi, oltre a quelli provenienti da lotta integrata, possano essere inseriti anche DOP; IGP e STG e Prodotti Tipici Tradizionali. Si chiede da ultimo se la percentuale di aumento vada indicata in senso assoluto ovvero la percentuale di incremento sulla restante parti (per chiarire per il criterio 3.3.1.1 la percentuale massima da indicare è 60% (40% base + 60% di aumento = 100% BIO) ovvero incremento del 60% della quota rimanente del 60% (40 base + (60% del 60% = 36) = 76%). Inoltre indicando 100% quale punteggio viene attribuito.

12) Si chiede conferma che il riferimento a tovagliolo quattro veli di cui all'Articolo 12.2 del CSA sia da considerarsi refuso intendendosi due veli.

13) Con riferimento agli Allegati indicati a pag 84 a 84 del Capitolato Tecnico si rileva la mancanza degli allegati inerenti al Lotto 1; Lotto 3; Lotto 4

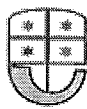
14) con riferimento all'allegato Elenco Personale si chiede quale Tabella del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali sia stata utilizzata per il calcolo del Costo Annuale in quanto dall'analisi preliminare svolta, applicando le Tabelle Ministeriali allegate al D.D. 44 del 27 giugno 2019, non si ha riscontro tra il numero di ore e costo annuale indicato. Si richiede altresì se nel costo annuo indicato siano ricompresi elementi aggiuntivi individuali.

15) Con riferimento al Lotto 2 si chiede di chiarire a carico di chi sia la distribuzione dei pasti in multiporzione stante la contraddittorietà di quanto riportato a pag 12 a 84 del Capitolato ove da un lato si prevede che - la preparazione di vassoio carrelli multiporzioni termici attivi utilizzati per la veicolazione dei pasti destinati alle SS.CC. di degenza, alle strutture sanitarie, ai servizi territoriali ed alle mense dipendenti, il trasporto e la consegna alle seguenti strutture: Ospedale "S. Maria della Misericordia" di Albenga (*), Ospedale "San Giuseppe" di Cairo Montenotte (*), Centro Diurno Via Amendola Savona - Centro Diurno Il Girasole di Savona (solo mesi luglio, agosto e la prima quindicina di settembre) CIM Carcare e Villa Bugna; ed al periodo successivo si prevede - la distribuzione dei vassoi personalizzati, consegnati dal personale dell'O.E.A. franco reparto negli appositi carrelli termici attivi, sarà a carico del personale dell'Azienda Committente mentre sarà a carico dei dipendenti dell'Aggiudicatario la distribuzione al letto del degente dei pasti trasportati con il sistema multiporzione;

16) da ultimo si rappresenta una discrepanza tra gli importi indicati nelle varie sezioni documentali come di seguito riportato: Lotto 1 Avendo codesta spettabile Amministrazione specificato, nel "Disciplinare rettificato", che l'importo novennale a base di gara, pari a € 74.464.031,72, è da intendersi al netto degli oneri per la sicurezza, si fa rilevare che: · tale dato non risulta congruo con quanto indicato nella tabella riportata a pag. 18 del medesimo Disciplinare la quale, indicando l'importo relativo al calcolo della garanzia provvisoria, dovrebbe riportare il valore complessivo della base d'asta comprensivo degli oneri per la sicurezza. · tale dato non corrisponde a quello riportato nel modello M6 di Offerta Economica Si chiede pertanto la rettifica dei due importi in modo che siano congrui con il dato riportato nel "Disciplinare rettificato".

17) Lotto 2

Avendo codesta spettabile Amministrazione specificato, nel "Disciplinare rettificato", che l'importo novennale a base di gara,



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

pari a € 47.777.245,48, è da intendersi al netto degli oneri per la sicurezza, si fa rilevare che:

- tale dato non risulta congruo con quanto indicato nella tabella riportata a pag. 18 del medesimo Disciplinare la quale, indicando l'importo relativo al calcolo della garanzia provvisoria, dovrebbe riportare il valore complessivo della base d'asta comprensivo degli oneri per la sicurezza.

- tale dato non risulta congruo con quanto indicato nel "Bando rettifica

- tale dato non risulta congruo con quanto indicato nel modello M6 di Offerta Economica in quanto la base d'asta riportata non tiene conto del dato rettificato riguardante il numero delle colazioni (cfr chiarimento nr 35).

Si chiede pertanto la rettifica dei tre importi in modo che siano congrui.

18) Lotto 3

Avendo codesta rispettabile Amministrazione specificato, nel "Disciplinare rettificato", che l'importo novennale a base di gara, pari a € 26.642.944,40, è da intendersi al netto degli oneri per la sicurezza, si fa rilevare che:

- tale dato non risulta congruo con quanto indicato nel "Bando rettificato."

- tale dato non risulta congruo con quanto indicato nel modello M6 di Offerta Economica in quanto la base d'asta riportata non tiene conto del dato rettificato riguardante il valore degli investimenti (cfr chiarimento 34).

Si chiede pertanto la rettifica dei due importi in modo che siano congrui.

risposta n° 110

Si precisa che si è provveduto alla proroga dei termini per la presentazione delle offerte e, nel contempo si è ribadito alle Aziende Committenti di provvedere all'atto del sopralluogo a fornire tutte le informazioni necessarie in loro possesso.

1) 2) 3) 4) e 5): si provvede alla pubblicazione per il lotto n° 1 di quanto segue: planimetrie dei locali adibiti al bar e dei locali adibiti a dispensa, spese sostenute per le utenze dall'attuale gestore del servizio, elenco dei posti lotti con ubicazione 6) dato in possesso dell'ente committente da richiedere all'atto del sopralluogo;

7) si precisa che anche nelle situazioni emergenziali devono essere mantenuti le modalità operative e segnatamente il regime fresco/caldo o refrigerato;

8) si conferma che la durata del contratto avrà la durata di 96 (novantasei) mesi decorrenti dalla stipula della Convenzione di fornitura. I contratti stipulati dai singoli enti (AA.SS.LL./EE.OO./I.R.C.C.S.) c.d. "ordinativi di fornitura", non potranno avere scadenza successiva a quella della Convenzione di fornitura sottoscritta da A.Li.Sa Centrale Regionale di Acquisto.

La Convenzione potrà essere prorogata per un periodo massimo di 12 mesi al fine di consentire, il passaggio di consegne fino a quando non sarà concluso un nuovo contratto. In tal caso il Fornitore ha l'obbligo di continuare la fornitura, alle condizioni economiche pattuite o a condizioni più favorevoli per la stazione appaltante.

9) si conferma che per mero errore non è indicato il sostantivo il punto 5 è da leggersi:... 5. Allegare a Sistema nell'apposito campo "Trasporti" la documentazione con indicazione delle su come l'O.E prevede di effettuare l'attività di deposito e trasporto merci - in conformità al punto 4 della griglia di valutazione

10) si precisa che relativamente al numero di diete enterali non si è in possesso di un dato storico, è prevista una spesa di € 130.000,00.=/anno per i dietetici sostitutivi del pasto e di € 122.000,00.=/anno per i dietetici farmaco nutrienti

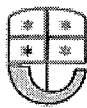
11) si conferma che, ai sensi di quanto previsto dai CAM, i prodotti IGP, DOP e STG nonché da prodotti tipici e tradizionali sono da considerarsi migliorativi. Si precisa che la percentuale da indicare dovrà essere quella in aumento (ad es.: max 60%). Il punteggio che verrà attribuito, qualora venisse indicata la percentuale del 100%, sarà relativo al 60% (100% decurtato del 40% quota minima prevista dai CAM)

12) si precisa che non si tratta di rifiuto

13) si procede alla pubblicazione degli allegati

14) si precisa che i dati inseriti negli elenchi relativi al personale attualmente impiegato per lo svolgimento del servizio sono stati redatti dagli attuali gestori su apposita modulistica prevista da ANAC

15) si precisa quanto indicato relativamente alla distribuzione del vitto in vassoi personalizzati dovrà essere effettuata dal personale dell'Azienda Committente, mentre per i pasti somministrati in multiporzione la porzionatura e la somministrazione dovrà essere effettuata dal personale dell'O.E.A.;



16) si precisa che l'importo di € 74.464.031,72 è al netto degli oneri di sicurezza pari ad € 27.900,00.= si procede alla pubblicazione della documentazione armonizzata alla data del 17 febbraio 2020.

17) si precisa che l'importo novennale di gara è pari ad € 47.786.706,28 al netto degli oneri di sicurezza di cui € 20.700,00.= . si procede alla pubblicazione della documentazione armonizzata alla data del 17 febbraio 2020.

18) si conferma che importo novennale indicato nel Disciplinare di gara pari ad € 26.642.944,40 è al netto degli oneri di sicurezza; l'importo indicato nel bando rettificato di € 26.647.894,40 è da leggersi € 26.647.894,40 di cui oneri di sicurezza € 4.950,00; si procede alla pubblicazione della documentazione armonizzata alla data del 17 febbraio 2020.

Si comunica che a seguito dell'adozione della determinazione n° 075 del 17/02/2020 si è prorogato il termine di scadenza per la presentazione delle offerte al 20 marzo 2020 alle ore 15:30

ID_ 121.626.503:

quesito n° 111:

1. Relativamente al requisito di cui all'art. 5.2 lett. b) del disciplinare, siamo a chiederVi conferma che il fatturato specifico possa essere comprovato con la copia conforme agli originale delle attestazioni rilasciate dai clienti;

risposta n° 111:

1. in sede di presentazione dell'offerta il dati relativi al fatturato specifico vanno indicati nel modello DGUE sez. B CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (Articolo 83, comma 1, lettera b), del Codice) – 2a). In mancanza e/o insufficienza dei requisiti di fatturato, ai sensi dell'Allegato XVII parte I D. Lgs. n. 50/2016, possono essere fornite dal concorrente due idonee dichiarazioni di Istituti bancari che attestino la solidità economica e finanziaria della Ditta in data non anteriore a 180 gg dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;

- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA;

quesito n° 112:

2. Nel Progetto ai sensi dell'art 23 commi 14 e 15 del Codice dei contratti aggiornato al 30 gennaio 2020 al paragrafo "Requisiti di accesso" si fa espresso riferimento alle certificazioni di cui al CAM del D.M. 25/07/2011 relativo all'affidamento del servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari. Si chiede conferma che debba intendersi corretto dichiarare il possesso della Certificazione UNI EN ISO 14001:2015, al fine di ottemperare a quanto richiesto

risposta n° 112:



2) si conferma che l'Operatore Economico dovrà produrre copia informatica della certificazione UN EN ISO 14001:2015 o dichiarazione, sottoscritta digitalmente, rilasciata dall'Ente Competente attestante il possesso dei requisiti di cui sopra. Tale dichiarazione dovrà riportare il numero del documento, l'organismo che lo ha rilasciato/approvato, la data del rilascio/approvazione, la data di scadenza, l'attuale vigenza. In alternativa, il possesso del requisito potrà essere oggetto di idonea dichiarazione resa dal concorrente ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000, sottoscritta digitalmente, attestante il possesso dello stesso, da soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'operatore nella presente procedura

ID_ 121.640.538:

quesito n° 113:

1. in riferimento al quesito 41 si rilevano i riscontri esclusivamente al primo quesito, non per i successivi; si richiede l'integrazione delle risposte mancanti

risposta n° 113:

1. si precisa che i seguenti quesiti:

- valore annuo 2019 delle utenze sostenute dall'OE attuale gestore dei locali cucina concessi in uso (compresi quelli utilizzati per mense dipendenti) e valore della tassa rifiuti 2019, per ciascun lotto di gara;
- elenco delle attrezzature, comprensivo di definizione della proprietà (Azienda Sanitaria o attuale gestore) anno di costruzione e stato di manutenzione per ciascuna struttura e per ciascun lotto di gara;
- media annua 2019 dei pasti "menù ingresso" erogati da ciascun gestore in ciascun lotto;
- indicazione dei sistemi informatici in uso (se presenti) per la prenotazione pasti e rendicontazione, per ciascun lotto di gara.
- pubblicazione delle planimetrie in formato modificabile dwg di tutte le cucine e mense dipendenti di cui è previsto l'uso, per ciascun lotto di gara.

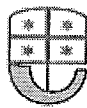
Per quanto attiene al lotto n° 1 si procede alla pubblicazione di quanto segue: planimetrie dei locali adibiti al bar e dei locali adibiti a dispensa, spese sostenute per le utenze dall'attuale gestore del servizio, elenco dei posti lotti con ubicazione. Si precisa che si è provveduto alla proroga dei termini per la presentazione delle offerte e, nel contempo si è ribadito alle Aziende Committenti di provvedere all'atto del sopralluogo a fornire tutte le informazioni necessarie in loro possesso.

quesito n° 114:

2. Per il LOTTO 4 in riferimento all'Allegato Elenco personale impiego, si chiede di specificare il livello di inquadramento del personale (un cuoco) indicato.

risposta n° 114:

2. in attesa di risposta



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

ID_ 121.679.759:

quesito n° 115:

con la presente in riferimento al lotto 2 di gara, siamo a chiedere:

- conferma che conseguentemente alla rettifica del servizio previsto per l'Ospedale di Albenga in carrelli multiporzione, la somministrazione a letto degente si intenda a carico dell'OEA;
- specifica in merito all'effettiva dismissione della cucina dell'Ospedale di Pietra Ligure: i locali ex cucina possono essere riqualificati e utilizzati dagli operatori economici o sono spazi da dismettere completamente?

risposta n° 115:

- si conferma che la somministrazione dei pasti in carrelli multiporzione è a carico del personale dell'OEA.
- si precisa che i locali ex cucina di Santa Corona sono da dismettere. In particolare, la ditta aggiudicataria, qualora lo ritenesse opportuno, potrà utilizzare l'area denominata in pianta "locale carrelli termici", ubicata al piano rialzato, come stazionamento temporaneo e mantenimento temperatura per i carrelli del cibo. Fermo restando che tutti i lavori e oneri accessori per la riqualificazione dell'area indicata saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

ID_ 121.681.601:

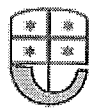
quesito n° 116:

1. L'art. 16.1 del disciplinare di Gara prevede, al punto 3.3.1.2 prevede l'attribuzione di 2 punti in caso di fornitura di frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extra vergine, per una percentuale superiore al 20%, provenienti da sistemi di produzione integrata.

Si chiede se l'assegnazione del punteggio migliorativo avverrà esclusivamente valutando prodotti a lotta integrata oppure se verranno correttamente considerati come migliorativi i "prodotti IGP DOP e STG - come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350", così come previsto dal citato punto 5.3.1 dell'Allegato 1 al D.M. 25/07/2011.

risposta n° 116:

1. si conferma, come previsto al punto 5.4.1 del CAM 25/07/2011, che i punteggi saranno attribuiti con il sistema direttamente proporzionale alla maggiore quota percentuale prevista per gli alimenti con le caratteristiche di cui al punto 5.3.1 del CAM sia per prodotti da produzione integrata che per prodotti IGP DOP e STG - come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350", così come previsto dal citato punto 5.3.1 dell'Allegato 1 al D.M. 25/07/2011.

quesito n° 117:

Vista l'incongruenza nei dati riportati tra i due documenti, si richiede se, relativamente agli importi annui e complessivi posti a base d'asta, debbano essere ritenuti corretti quelli indicati nel documento denominato "Progetto di gara vers. 01 2020" oppure nel "Disciplinare di gara vers. 01 2020

risposta n° 117:

si precisa che a seguito dell'adozione del provvedimento n° 75 del 17/02/2020 si è proceduto alla proroga dei termini di scadenza per la presentazione delle offerte e l'armonizzazione della documentazione di gara

quesito n° 118:

Si chiede di pubblicare il documento "M6 dettaglio prezzo" con l'importo relativo a "attrezzature/investimenti (quota da imputare su pranzo cena e mensa per 96 mesi)" per il lotto 3 corretto a seguito dell'intervenuto chiarimento nr. 34.

risposta n° 118:

si precisa che a seguito dell'adozione del provvedimento n° 75 del 17/02/2020 si è proceduto alla proroga dei termini di scadenza per la presentazione delle offerte e l'armonizzazione della documentazione di gara

quesito n° 119:

La versione del 05 febbraio 2020 del Disciplinare di Gara non contempla le modifiche degli importi a base d'asta riportati nella documentazione aggiornata al 30 gennaio 2020: si chiede dunque, onde evitare errate interpretazioni da parte dei concorrenti, di produrre la versione definitiva della documentazione aggiornata e comprensiva di tutte le variazioni apportate dalle varie rettifiche occorse

risposta n° 119:



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

si precisa che a seguito dell'adozione del provvedimento n° 75 del 17/02/2020 si è proceduto alla proroga dei termini di scadenza per la presentazione delle offerte e l'armonizzazione della documentazione di gara

quesito n° 120:

L'art. 8.5 del Capitolato Tecnico Prestazionale "Menù di ingresso" prevede che, per i Lotti 2 e 3, l'O.E. dovrà garantire la fornitura di pasti non prevedibili in fase di prenotazione. Inoltre "...si precisa che il costo del pasto relativo al menù fisso leggero e/o di ingresso dovrà essere ridotto del 30% per prezzo dell'analogo pasto. Altresì, il prezzo del pasto, per i pazienti rientranti nel menù pre/post-operatorio previsto dal Prontuario Dietetico Ospedaliero, dovrà essere ridotto del 30% per prezzo dell'analogo pasto".

Si chiede di indicare, al fine di una corretta elaborazione dell'offerta economica e della valorizzazione dei relativi costi, una stima, basata sui dati storici relativi almeno all'ultimo anno solare, dei quantitativi, suddivisi per struttura, dei menu di ingresso richiesti.

risposta n° 120:

non esiste il dato storico in quanto attualmente non viene utilizzato il "menù di ingresso".

quesito n° 121:

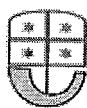
In riferimento alla risposta al quesito 51 si precisa che, in fase di sopralluogo, non sono state consegnate dagli Enti le planimetrie, in formato ".dwg", dei locali. Inoltre, la scrivente, alla data di pubblicazione di detto chiarimento, aveva già effettuato i sopralluoghi presso molte delle strutture dei lotti oggetto di gara.

Si chiede pertanto la pubblicazione delle planimetrie in formato ".dwg" e l'elenco delle attrezzature di tutte le strutture oggetto del servizio.

risposta n° 121:

Per quanto attiene al lotto n° 1 si procede alla pubblicazione di quanto segue: planimetrie dei locali adibiti al bar e dei locali adibiti a dispensa, spese sostenute per le utenze dall'attuale gestore del servizio, elenco dei posti lotti con ubicazione. Si precisa che si è provveduto alla proroga dei termini per la presentazione delle offerte e, nel contempo si è ribadito alle Aziende Committenti di provvedere all'atto del sopralluogo a fornire tutte le informazioni necessarie in loro possesso.

quesito n° 122:



Relativamente al Lotto 3, in fase di sopralluogo i referenti dell'Ente hanno comunicato che il Centro Diurno sito in Viale Amendola a La Spezia è invece ubicato in Viale Gramsci. Si chiede conferma di detta variazione dell'indirizzo, al fine di poter predisporre un corretto piano dei trasporti.

risposta n° 122:

si conferma che il Centro Diurno è ubicato in Via Gramsci La Spezia.

quesito n° 123:

Nel caso in cui dovessero rendersi necessari interventi di adeguamento edile e/o impiantistico all'interno delle cucinette di reparto, si chiede di chiarire se i relativi oneri siano da considerarsi a carico dell'appaltatore.

risposta n° 123.

Gli oneri relativi ad eventuali interventi di adeguamento edili e/o impiantistici all'interno delle cucinette di reparto che l'O.E. ritenesse necessari per l'esecuzione del servizio sono a carico dell'operatore stesso

quesito n° 124:

L'art.8.9 del Capitolato Tecnico Prestazionale prevede, relativamente al Lotto 1, la fornitura di prodotti dietetici e per nutrizione enterale. Si chiede di indicare per lo meno una stima, basata sui dati storici relativi almeno all'ultimo anno solare, dei quantitativi e dei relativi importi di prodotti dietetici e per nutrizione enterale richiesti

risposta n° 124

si precisa che la previsione di spesa relativi ai dietetici sostitutivi del pasto risulta essere di € 130.000,00.= /anno ed ai farmaci nutrenti di € 122.000,00:=-/anno.

IL RUP
Dott. Luigi Moreno COSTA
Firmato digitalmente