



Alisa

Sistema Sanitario Regione Liguria

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

Prot. RU n° 2195

Genova, 30 gennaio 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

ALLA DATA DEL 30 GENNAIO 2020

ID_120.440.179:

quesito n° 10:

1. Rif. Art. 13.2.2. del disciplinare:

Nel presente articolo viene precisato come allegare all'interno del sistema l'offerta tecnica per ciascun lotto:

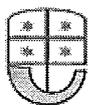
- Al comma 1 viene indicato di allegare nell'apposito campo "Progetto tecnico" la relazione illustrativa per un massimo di 400 facciate....
- Nei successivi commi (da 2 a 9) viene richiesto di allegare i singoli argomenti relativi ai criteri di valutazione esplicitati all'articolo 16.1. del disciplinare.

È pertanto corretto intendere che al comma 1 debba essere allegato il progetto tecnico complessivo (max 400 facciate) composto dagli argomenti esplicitati nei commi da 2 a 9 che a loro volta vanno inseriti nei singoli punti?

risposta n° 10:

si conferma che al punto 1 dell'art. 13.2.2. "Progetto Tecnico" nell'apposito campo a sistema dovrà essere inserita la relazione illustrativa redatta con le modalità previste dal Disciplinare di gara.

Per quanto attiene ai punti 2 e 9 si conferma quanto indicato dal Disciplinare di gara che prevede per ciascun punto l'inserimento a sistema nell'apposito campo della relativa documentazione tecnica.



quesito n° 11:

2. Rif. Art. 1.2 del capitolato tecnico prestazionale:

Nel presente articolo comma b viene indicato che sono previsti pasti per dipendenti presso CIM Savona. Trattasi del CIM di Via Amendola o altra ubicazione?

risposta n° 11:

si conferma che si tratta del CIM di Via Amendola Savona

quesito n° 12:

3. Rif. Art. 1.3 del capitolato tecnico prestazionale:

1) Si richiede di confermare di aver correttamente inteso che i pasti per Ospedale S. Andrea La Spezia, Ospedale San Bartolomeo e CD SSM Sarzana, RSA La Spezia, CD Amendola e Gaggiola a La Spezia saranno preparati da un centro cottura del gestore, mentre per PO e RSA di Levante presso la cucina interna del PO di Levante

2) Per i siti di PO Levante, RSA Levante, RSA La Spezia e Centri Diurni, nella tipologia di gestione del servizio si legge “vassei multirazioni”: è corretto intendere carrelli termici multirazioni?

risposta n° 12:

1) Si conferma che i pasti per che i pasti per Ospedale S. Andrea La Spezia, Ospedale San Bartolomeo e CD SSM Sarzana, RSA La Spezia, CD Amendola e Gaggiola a La Spezia dovranno essere preparati presso un centro cottura e poi veicolati;

2) Si conferma che per quanto attiene i siti PO Levante, RSA Levante RSA La Spezia e Centri Diurni, i pasti dovranno essere confezionati in contenitori multirazioni e trasportati in contenitori isoterme rigidi tali da garantire il mantenimento termico o in carrelli termici multirazione

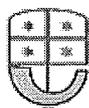
quesito n° 13:

4. Rif. Art. 1.4 del capitolato tecnico prestazionale:

In riferimento al servizio per i pazienti ospiti, nella tipologia di gestione del servizio si legge “vassei multirazioni”: è corretto intendere carrelli termici multirazioni?

risposta n° 13:

si intende che i pasti dovranno essere confezionati in contenitori multirazione e trasportati in contenitori isoterme rigidi tali da garantire il mantenimento termico o con in carrelli termici multirazione



quesito n° 14

5. Rif. Art. 5 del capitolato tecnico prestazionale:

- 1) In riferimento al comma m) si richiede di precisare se per il controllo degli accessi presso le mense aziendali è attualmente presente un sistema di rilevazione e nel caso se di proprietà degli attuali gestori dei vari lotti o di ALISA;
- 2) In riferimento al comma o) si richiede se presso i locali oggetto dell'appalto (es. magazzini, cucine, mense, ecc.) di ogni lotto sono presenti attrezzature degli attuali gestori del servizio; in tal caso si richiede dettaglio attrezzature di ogni lotto;
- 3) In riferimento al comma p) viene indicato che restano in carico all'aggiudicatario gli oneri di manutenzione ordinaria e straordinaria. Si intende delle attrezzature o anche dei locali ed impianti?
- 4) Si richiede inoltre di precisare se i carrelli per il trasporto/consegna dei vassoi personalizzati presso i vari lotti sono di proprietà degli attuali gestori o degli enti.

risposta n° 14:

- 1) *si precisa che attualmente il controllo degli accessi presso le mense aziendali viene effettuato mediante un sistema rilevazione, in uso presso le aziende committenti, per le presenze del proprio personale;*
- 2) *si precisa che le attrezzature presenti nei locali, concessi in comodato d'uso, come previsto dal Capitolato Tecnico Prestazionale, al termine del contratto restano di proprietà dell'Ente Committente. Inoltre, in sede di sopralluogo l'Operatore Economico potrà constatare lo stato e la dotazione sia delle attrezzature e impianti che dei locali;*
- 3) *si precisa che gli oneri di manutenzione ordinaria e straordinario sono al carico dell'Operatore Economico in quanto finalizzati al mantenimento del perfetto stato di manutenzione, efficienza e funzionalità*
- 4) *si precisa che i carrelli per il trasporto /consegna dei vassoi personalizzati sono di proprietà dell'Ente Committente*

quesito n° 15:

6. Rif. Art. 18 del capitolato tecnico prestazionale:

In riferimento a quanto indicato nel presente articolo si richiede se possibile conoscere, per i Lotti 1 e ,2 il numero annuo di servizi mediamente erogati suddivisi per i vari servizi (coffee break, lunch, ecc.) e il numero medio annuo di pasti consumati da parte degli specializzandi.

risposta n° 15:

si comunica che relativamente al lotto n° 2 ASL n° 2 Savonese i pasti annui consumati dagli specializzandi non superano i 5 pasti.

Si precisa che per quanto attiene il lotto n° 1 Ospedale Policlinico San Martino lo stesso non dispone del dato storico poiché non è mai stata applicata la somministrazione dei pasti agli specializzandi in regime agevolato.

quesito n° 16:

7. Rif. Art. 25 del capitolato tecnico prestazionale:

Si richiede di precisare a chi compete il pagamento della tassa rifiuti inerente il servizio di ristorazione. In caso a carico del gestore si richiede di indicare il costo annuo da sostenere per ogni lotto.



risposta n° 16:

si precisa che, il pagamento dell'imposta per lo smaltimento dei rifiuti inerenti il servizio di ristorazione è a carico dell'Operatore Economico in ragione della normativa fiscale vigente.

quesito n° 17:

8. Rif. Art. 30 del capitolato tecnico prestazionale:

Nel presente articolo viene indicato di dichiarare nella propria offerta le parti che si intendono subappaltare. Si richiede se sia corretto intendere che tali indicazioni debbano essere fornite solo nella documentazione amministrativa esclusivamente mediante dichiarazione e non debbano essere allegati ulteriori documenti a corredo.

risposta n° 17:

si precisa che, all'atto della presentazione dell'offerta, nell'istanza di partecipazione (modello M.1 – istanza di partecipazione) l'Operatore Economico dovrà indicare nella sezione 3- dichiarazione in ordine al subappalto se intende o meno affidare delle attività in subappalto nella misura non superiore al 40% dell'importo contrattuale e specificare le attività oggetto del subappalto.

quesito n° 18:

Si richiede di esplicitare gli attuali prezzi in essere presso i vari lotti (prezzi pasto, giornata alimentare, cestini, pasto dipendenti e autorizzati, ecc.)

risposta n° 18:

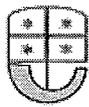
sono dati in possesso dei vari Enti Committenti e potranno essere richiesti in sede di sopralluogo

quesito n° 19:

Si richiede la possibilità di avere le planimetrie dei locali adibiti al servizio di ristorazione (cucine, magazzini, mense, ecc) possibilmente in dwg.

risposta n° 19:

le planimetrie dei locali adibiti al servizio di ristorazione saranno consegnate dagli Enti Committenti all'atto del sopralluogo.



ID_120.445.087:

quesito n° 20:

si richiedono delucidazioni in merito alla modalità di aggiudicazione. In particolare se oltre al limite di partecipazione ad un numero massimo di 2 lotti oltre al lotto n. 4, ci sia un limite di aggiudicazione o se invece ci si possa aggiudicare tutti i lotti di partecipazione.

risposta n° 20:

in merito alle modalità di partecipazione si precisa che all'atto della partecipazione l'Operatore Economico può presentare offerta per massimo 2 lotti oltre al lotto 4, mentre per quanto attiene all'aggiudicazione, la stessa potrà avvenire per tutti i lotti per i quali si è presentato offerta.

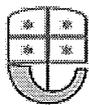
quesito n° 21:

Inoltre siamo a chiedere chiarimenti su come è stato calcolato l'importo annuo dei lotti 1 e 2, in quanto se si divide l'importo complessivo di ogni lotto per nove anni si evince un importo annuo diverso da quello da Voi indicato negli atti di gara ed in particolare come da prospetto seguente, dove sono evidenziati in giallo gli importi errati:

LOTTO	OGGETTO	IMPORTO COMPLESSIVO Inclusi oneri sicurezza	oneri sicurezza complessivi	importo complessivo esclusi oneri sicurezza	importo annuo esclusi oneri sicurezza	oneri sicurezza annui	importo annuo compresi oneri sicurezza
1	Ospedale Policlinico San Martino	€ 74.464.031,72	€ 27.900,00	€ 74.436.131,72	€ 8.270.681,30	€ 3.100,00	€ 8.273.781,30
2	A.S.S.L. n° 2 Savonese	€ 47.798.015,48	€ 20.700,00	€ 47.777.315,48	€ 5.308.590,61	€ 2.300,00	€ 5.310.890,61

risposta n° 21:

si precisa che al fine del calcolo dell'importo annuo sia per il lotto n° 1 e n° 2 si è provveduto alla moltiplicazione della quantità annua (colonna D) per la corrispondente base d'asta (colonna F) successivamente importo annuo a base d'asta (colonna G) è stato moltiplicato per nove per i riferimenti (colonna A) 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7 mentre il riferimento 8 (colonna A) è stato per otto come precisato nella descrizione: attrezzature/investimenti (quota da imputare su pranzo cena e mensa per 96 mesi) in quanto si tratta di quota di ammortamento che dovranno essere spalmate sulla durata del contratto senza tener conto dell'opzione di rinnovo che potrebbe non essere esercitata.



ID_120.499.771:

quesito n° 22:

quesito 1) in riferimento alla procedura di gara in oggetto, in particolare al Lotto 1 in cui è previsto il servizio con legume refrigerato, si chiede di chiarire se il centro cottura utilizzato dall'O.E. per la produzione dei pasti debba essere in suo possesso, (contratto di compravendita o di locazione) o sia sufficiente la disponibilità e quindi la messa a disposizione per tutta la durata dell'appalto da parte di altro operatore non partecipante alla medesima procedura di gara.

risposta n° 22:

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.

quesito n° 23:

quesito 2) sempre in riferimento al lotto 1 si chiede di precisare se sia possibile presentare offerta in RTI Costituendo di tipo verticale in cui la prestazione principale sia individuata nel servizio di ristorazione e la prestazione secondaria sia individuata nei servizi di gestione di vending machine - distributori automatici

risposta n° 23:

si precisa che è possibile presentare offerta in RTI costituendo solo di tipo orizzontale, in quanto ai sensi dell'art. 48 del D. Lgs. n° 50/2016 e s.m.i., la Stazione Appaltante non ha preventivamente individuato negli atti di gara, con chiarezza, le prestazioni "principali" e quelle "secondarie"

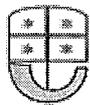
ID_120.504.374:

quesito n° 25:

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° 25:

si conferma che solo lotto n° 1 l'Operatore Economico dovrà inserire al punto 3 produzione /qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari il menù ed il relativo ricettario



quesito n° 26:

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° 26:

si conferma che la documentazione, di cui all'art. 31.3 del Capitolato Tecnico Prestazionale, è la sola richiesta in conformità di quanto prescritto dall'Allegato 1 del D.M. Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 (CAM per la ristorazione ospedaliera)

quesito n° 27:

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° 27:

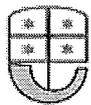
si conferma che l'Operatore Economico dovrà, per il solo lotto 1 che prevede il regime refrigerato, presentare un merceologico delle materie prime che verranno utilizzate per la preparazione e confezionamento dei pasti in legume refrigerato

quesito n° 28:

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° 28:

si conferma che per le Amministrazioni di cui ai lotti nn° 2, 3 e 4 le stoviglie dovranno essere in materiale riutilizzabile fatto salvo solo per specifici reparti (ad esempio: infettivi, struttura psichiatrica ect.)



quesito n° 29:

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 multiporzionevole. Si chiede di confermare la modalità di confezionamento dei pasti destinati all'Ospedale di Albenga.

risposta n° 29:

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 personalizzato" mentre è da leggersi carrello multiporzionevole come previsto a pag. 12

quesito n° 30:

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° 30:

si conferma che il progetto tecnico degli eventuali adeguamenti dei locali messi a disposizione dovrà essere inserito al punto 1.1 dell'offerta tecnica.

quesito n° 31:

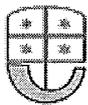
Per il lotto 2 l'art. 1.2 lett. C) viene indicato come dovrà essere redatto il progetto tecnico relativo alle opere di adeguamento e messa a norma dei locali messi a disposizione. Si chiede di confermare se tali indicazioni sono da ritenersi valide per la presentazione del progetto tecnico per i lotti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

risposta n° 31:

si conferma che, le indicazioni richieste al punto c) dell'art. 1.2 sulle modalità di redazione del progetto tecnico relativo alle opere di adeguamento sono da ritenersi valide per la presentazione dei progetti tecnici per i lotti 1 e 3

quesito n° 32:

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° 32:

*si conferma che al punto 1 dell'art. 13.2.2. "Progetto Tecnico" nell'apposito campo a sistema dovrà essere inserita la relazione illustrativa redatta con le modalità previste dal Disciplinare di gara.
Per quanto attiene la documentazione relativa alla Valutazione per criterio "Destinazione del cibo non somministrato" il progetto tecnico dovrà essere inserito a sistema nell'apposito campo della relativa documentazione tecnica.*

Dettaglio Prezzi per il Lotto 3 si chiede :

quesito n° 33:

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° 33

si precisa che il numero complessivo dei quantitativi stimati per le voci dal n° 1 al n° 8 sono state calcolate per l'intero periodo e più precisamente otto anni con opzione di rinnovo per ulteriore uno = totali 9 anni, mentre per il riferimento 9 attrezzature/investimenti (quota da imputare su pranzo cena e mensa per 96 mesi) è stata calcolata sulla durata del contratto senza l'eventuale opzione di rinnovo che potrebbe non essere esercitata

quesito n° 34:

chiediamo di chiarire a quanto ammonta la quota complessiva dell'investimento, ovvero se corrisponde a € 1.414.468,80 come riportato nel Mod. 6- dettaglio prezzi (colonna I riga 9) oppure se risulta essere pari a € 1.257.305,60 dato dall'importo annua a base d'asta € 157.163,20 x 8 anni .

risposta n° 34:

si precisa che l'importo relativo alla riga 9 è di € 1.329.497,60 che corrisponde alla somma dei pranzi, cene e mensa anno pari ad $415.468 \times 0.40 = € 166.187,20$ per otto anni pari € 1.329.497,60 in quanto trattasi della quota sostenuta per gli investimenti e le attrezzature (quota d'ammortamento) che dovranno essere spalmate solo sulla durata del contratto = 8 anni senza tener conto dell'opzione di rinnovo che potrebbe non essere esercitata



Relativamente al Lotto 2:

quesito n° 35:

chiediamo di chiarire come è stato calcolato l'importo posto a base di gara, considerando che la quantità annuale delle colazioni riportata nel Mod. 6 – Dettaglio Prezzi non corrisponde alla somma delle colazioni riportate a pag. 10 del CTP (nr. 346.703)

risposta n° 35:

a seguito di verifica, si conferma che il numero di colazioni/anno risulta essere pari a 346.703

quesito n° 36

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

risposta n° 36

si comunica che relativamente al lotto n° 2 ASL n° 2 Savonese i pasti annui consumati dagli specializzandi non superano i 5 pasti annui mentre per l'Ospedale Policlinico San Martino -Lotto n° 1 - il dato non è disponibile in quanto un non è mai stata applicata la somministrazione dei pasti agli specializzandi a regime agevolato."

quesito n° 37:

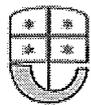
All'art. 4 del CTP viene indicato che le utenze sono a carico dell'OEA, si richiede di conoscere le spese per lo smaltimento dei rifiuti, le spese per la fornitura di riscaldamento, acqua, aerazione, forza motrice ecc.

risposta n° 37:

si precisa che le spese relative allo smaltimento dei rifiuti, al riscaldamento, acqua, aerazione e forza motrice sono in possesso degli Enti Committenti e potranno essere richiesti in sede di sopralluogo

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 a tutt'oggi sono disponibili i dati trasmessi dall'Asl 2 Savonese che vengono di seguito riportati, relativi ai fatturati dell'anno 2019 per un totale di € 33.150,00.= oltre Iva. I dati relativi alle altre Aziende Committenti saranno oggetto di apposite e successive risposte in quanto non ancora trasmessi.

ID_120.507.634:

quesito n° 39:

in riferimento alla risposta n. 1 fornita del 10/01/2020, la presente per chiedere conferma che per quanto attiene il fatturato medio specifico nel settore oggetto di gara può essere soddisfatto con servizi di ristorazione collettiva.

risposta n° 39:

si conferma che il fatturato medio specifico nel settore oggetto di gara può essere soddisfatto con servizi di ristorazione collettiva.

ID_120.547.740:

quesito n° 40:

*siamo a richiedere chiarimenti in merito agli importi a base d'asta e alla durata dell'appalto in quanto nel modello M6 ?Dettaglio prezzi unitari? tutti gli importi annui sono moltiplicati per 9 anni anche se poi la somma degli importi annui moltiplicati per 9 non corrispondono né all'importo indicato nello schema offerta né all'importo indicato nel disciplinare Esempio Lotto 2 Modello 6 importo totale annuo ?. 5.340.556,12 ? Importo totale anni 9 ?. 47.777.245,48 ma in realtà ?. 5.340.556,12*9 è pari ad ?. 48.065.005,08 mentre ?. 5.340.556,12*8 è pari ad ?. 42.724.448,96 Nel disciplinare viene invece indicato totale annuo ?. 5.342.556,12(? . 5.340.556,12+2.300,00 di oneri della sicurezza) ? Importo totale anni 8 ?. 47.798.015,48 Si chiede pertanto di chiarire il metodo di calcolo della base d'asta per i 4 lotti*

risposta n° 40:

si precisa al fine della determinazione degli importi posti a base d'asta le basi d'asta unitarie sono state moltiplicate per la quantità annua, importo annuo risultante è stato moltiplicato per nove anni ad esclusione della voce "attrezzature/investimenti (quota da imputare su pranzo cena e mensa) che dovrà essere spalmata solo su 8 anni in quanto l'opzione di rinnovo potrebbe non essere esercitata. A ciascun importo totale posto a base d'asta dovranno essere sommati gli oneri di sicurezza derivanti da ciascun DUVRI, non soggetti a ribasso.

ID_120.606.139:

quesito n° 41:

siamo a chiedere:

- valorizzazione delle spese contrattuali e di pubblicazione atti, suddivise per lotto;
- 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.

risposta n° 41

si precisa che:

la valorizzazione delle spese contrattuali si diversifica, a seconda della modalità prescelta di stipula della convenzione, e più precisamente se la stipula avviene mediante sottoscrizione di Atto Pubblico Amministrativo le spese ammontano ad € 245,00 di cui € 45,00 imposta di bollo digitale e € 200,00 diritti fissi di registrazione se invece si opta per la sottoscrizione scrittura privata in forma elettronica a distanza le spese saranno quantificate in € 520,00 di cui € 320,00 di imposta di bollo digitale e virtuale e 200,00 diritti fissi di registrazione. Per quanto attiene la valorizzazione dell'importo per le spese di pubblicazione legale, di cui al punto 22.2 del Disciplinare di Gara è meramente indicativo in quanto dipendente da quante pubblicazioni oltre l'indizione e l'avvenuta aggiudicazione si rendono necessarie nel corso dell'espletamento della procedura ad esempio rettifiche. Il rimborso richiesto agli Operatori Economici Aggiudicatari avverrà in misura percentuale del totale delle spese la procedura calcolata sulla base l'importo di aggiudicazione.

ID_120.606.907:

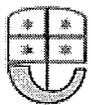
quesito n° 42:

Con la presente siamo a chiedere la pubblicazione del Decreto Dirigenziale 732/2019 - Regione Liguria, a cui si fa riferimento a pag. 13 del Capitolato Tecnico Prestazionale, ultimo capoverso.

risposta n° 42:

si precisa che il Decreto Dirigenziale 732/2019 della Regione Liguria, come ogni provvedimento amministrativo, è pubblicato sul sito dell'Ente di Appartenenza

ID_120.621.234:



quesito n° 43:

I singoli contratti di fornitura posso essere stipulati nell'arco di durata della Convenzione e con una durata di 108 mesi, come indicato a pag. 7 di 18 del progetto di gara oppure, come indicato nel disciplinare di gara, gli stessi contratti non potranno avere scadenza successiva a quella della Convenzione

risposta n° 43:

si precisa che ciascuna Convenzione verrà stipulata da codesta Stazione Appaltante per la durata di 96 con opzione di rinnovo per ulteriori 12 mesi (totale 108 mesi). Ciascuna delle Amministrazione Committente dovrà aderire alla Convenzione e l'adesione non potrà avere scadenza successiva a quella indicata nella Convenzione

quesito n° 44:

- è previsto che, oltre alla definitiva a garanzia degli obblighi previsti nella Convenzione, verranno richieste anche definitive sui singoli contratti di fornitura

risposta n° 44

si precisa che all'Operatore Economico Aggiudicatario, all'atto dell'aggiudicazione definitiva, verrà richiesta la costituzione di una "garanzia definitiva" pari al 10% del valore contrattuale come previsto dall'art. 103 del D. Lgs. n° 50/2016 e s.m.i.. Nel caso in cui l'Operatore Economico risulti aggiudicatario di più lotti potrà essere presentata la cauzione definitiva in un'unica soluzione o una per ogni contratto di fornitura

ID_120.672.254:

quesito n° 45:

siamo a chiedere se nell'elenco dei servizi analoghi di cui al requisito b) par. 5.2 del disciplinare di gara, siano ammesse anche la case di riposo sia pubbliche che private.

risposta n° 45:

si precisa che nell'elenco dei servizi analoghi di cui al punto b) par. 5.2 del Disciplinare di gara possono essere indicati tutti i servizi svolti presso case di riposo sia pubbliche che private nell'ambito del servizio di ristorazione collettiva

ID_120.689.347:

quesito n° 46:



Si chiede di confermare la possibilità di partecipare in forma di RTI a più lotti mantenendo la medesima composizione soggettiva, ma modificando, a seconda del lotto, la quota percentuale di partecipazione all'RTI e conseguentemente il componente che rivestirà il ruolo di mandatarì

risposta n° 46:

si conferma che è possibile partecipare in forma di RTI senza mantenere la medesima composizione soggettiva ma con la possibilità di modificare, a secondo del lotto, la quota di partecipazione e conseguentemente il ruolo. – vedi art. 3 del Disciplinare di gara

ID_120.758.010:

quesito n° 47:

siamo a chiedere se, tra gli obblighi in capo all'aggiudicatario di un qualsiasi lotto di gara, oltre alla cauzione definitiva a garanzia degli obblighi previsti nella Convenzione (disciplinata all'art 23 del Disciplinare), sia prevista anche la presentazione di cauzioni definitive a garanzia dei singoli contratti di fornitura.

risposta n° 47:

si precisa che, l'Operatore Economico Aggiudicatario ha l'obbligo di costituire la polizza fideiussoria a titolo di cauzione definitiva pari al 10% del valore contrattuale che potrà essere cumulativa o per singolo contratto.

ID_120.762.799:

quesito n° 48:

siamo a chiedere conferma che al criterio 1.2. della griglia di valutazione dei lotti 2- 3 -4, con "tempi (...) decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto, si intenda il periodo intercorrente tra aggiudicazione definitiva e avvio dell'attività ristorativa. In caso contrario, si chiede di specificare cosa si intenda con "ordinativo di fornitura". E' corretto inoltre intendere che l'aggiudicatario avrebbe quindi a disposizione dall'aggiudicazione definitiva un massimo di 360 giorni per far sì che il servizio arrivi a regime? In caso affermativo, si chiede di chiarire anche la disposizione dell'art. 22 del Capitolato da cui sembrerebbe che il periodo massimo dall'ordinativo di fornitura all'arrivo a regime del servizio consti in massimo 180 giorni

risposta n° 48:



si conferma che quanto indicato al criterio 1.2 della griglia di valutazione relativa ai lotti 2, 3 e 4 è da leggersi come periodo intercorrente tra l'aggiudicazione definitiva e l'avvio dell'attività di ristorazione "a regime" che non potrà superare i 180gg.

ID_:121.014.028

quesito n° 49:

siamo a chiedere:

- 1)- in merito alla composizione della base d'asta come illustrato al "Progetto ai sensi dell'art. 23 c. 14-15 del Codice dei Contratti (...) e al modello di offerta economica, si rileva che codesta Stazione Appaltante ha previsto una certa quota destinata a manutenzioni e attrezzature/investimenti; tuttavia, non appare ben chiaro ove tali interventi definiti come "eventuali" all'art.1 del Capitolato Prestazionale di gara vengano premiati a livello di Progetto Tecnico, essendo che l'unico riferimento che si trova nel Capitolato è all'art. 22 in relazione alla gestione del periodo transitorio. Si chiede pertanto, al fine di un'equa comparazione delle offerte, ove tali interventi debbano essere descritti a livello progettuale.
- 2) - se il servizio di distribuzione pasti in caso di reparti o strutture psichiatriche sia di competenza dell'OEA o del personale dell'Azienda Sanitaria;
- 3)- pubblicazione in formato modificabile dwg delle planimetrie di tutte le sedi e locali messi a disposizione degli operatori economici per l'esecuzione del servizio per tutti i lotti di gara.

risposta n° 49:

- 1) - *si precisa che tali interventi, ove necessari, devono essere ricompresi nell'offerta economica in quanto la scelta di questa Stazione Appaltante è stata quella di valutare qualitativamente il prodotto finale all'utenza;*
- 2) - *si precisa, ove non diversamente specificato, è da intendersi svolto dal personale dell'Ente Committente;*
- 3) - *le planimetrie saranno consegnate in sede di sopralluogo*

ID_:121.057.206

quesito n° 50:

- 1) Modello M 6 Dichiarazione di offerta economica: Si segnala che il riferimento all'art. 4 del Disciplinare conformemente a quanto richiesto all'art. 4 del Disciplinare, busta n. 2) offerta economica (foglio elettronico denominato F2)? risulta non corretto in quanto le modalità di presentazione dell'offerta economica sono illustrate all'art. 13.2.3 del Disciplinare e il foglio economico da presentare è denominato M6 excel Dettaglio Prezzi Unitari?
- 2) Disciplinare art. 1.1: L'elenco dei documenti di gara all'art. 1.1 contiene M.5 Progetto tecnico che, però, non è più indicato nell'elenco Allegati a pag. 78 del Disciplinare né risulta pubblicato. Si chiede chiarimento in merito.
- 3) Disciplinare art. 16.3.1: Relativamente all'attribuzione dei 9 punti si chiede conferma che la formula sarà applicata intendendo come valore a base d'asta il complessivo dei 2 canoni pari a 4.823.389,08 (cioè: 3.065.923,08 canone gestione bar + 1.757.466,00 canone gestione vending).
- 4) Disciplinare art.22.2: Si chiede conferma che l'importo presunto delle spese di pubblicazione sia pari a 5.000,00 totali (da suddividere proporzionalmente sui diversi lotti) e non inferiore come indicato nella Determinazione n.479 del 20/12/2019.
- 5) Capitolato Tecnico Prestazionale art.4: Relativamente al LOTTO 1, si richiede: di fornire importo dei costi annui da sostenersi per la fornitura delle utenze (sulla base dello storico); e sono già presenti contatori o devono essere installati a cura della



OEA; ?di fornire importo dei costi annui da sostenersi per la partecipazione alle spese per imposte per lo smaltimento dei rifiuti (sulla base dello storico).

6) Capitolato Tecnico Prestazionale art.5: Relativamente al LOTTO 1, si richiede di specificare in cosa consiste la manutenzione ordinaria e straordinaria al fine di mantenere in perfetto stato di manutenzione, efficienza e funzionalità i centri cottura locali mensa e loro pertinenze e di circoscrivere dettagliatamente gli ambiti di responsabilità dell'OEA e dell'Amministrazione Contraente.

7) Allegato 1: 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.

8) Ai fini della predisposizione dell'offerta tecnica (in particolare per piano delle consegne, fornitura carrelli, sistema informatizzato) e della corretta valutazione dei costi del servizio, si richiede di fornire mappatura con elenco dei Reparti di degenza (utenza del servizio ristorazione) con dettaglio relativo a: ubicazione (Padiglione, piano) e posti letto.

9) Allegato 1: L'art.2 recita I prezzi delle bevande e dei generi di consumo elencati nei listini FEPAG sono quelli risultanti dall'applicazione a listino dello sconto offerto per ciascuno dei seguenti gruppi di prodotto?. Si chiede conferma che tale affermazione rappresenti un refuso poiché nella formulazione dell'offerta economica (Disciplinare artt. 13.2.3, 16.3.1 e modello M6 excel Dettaglio prezzi unitari), non è in alcun modo prevista l'indicazione di detta percentuale di ribasso, bensì viene normato che, per quanto riguarda la concessione dei Bar, l'elemento economico oggetto di valutazione per l'attribuzione del punteggio è rappresentato da rialzo del canone di gestione.

10) Allegato 1: Si chiede di fornire copia dei citati listini FEPAG

risposta n° 50 – 1):

1) a seguito di verifica si è rilevato che per mero errore il Modello M6 Dichiarazione di offerta economica pubblicato non è la versione aggiornata, si è provveduto alla sostituzione

risposta n° 50 – 2):

2) a seguito di verifica si è rilevato che per mera dimenticanza a pag. 78 del Disciplinare di Gara - Allegati non veniva indicato il modello M.5 Progetto Tecnico si è provveduto all'inserimento ed alla conseguente pubblicazione della versione aggiornata.

risposta n° 50 – 3):

3) si precisa che al fine dell'attribuzione del punteggio relativo alla gestione del bar/ristoro e vending, il valore a base d'asta è quello complessivo e cioè la somma dei canoni relativi alla gestione bar/ristoro più la somma dei canoni relativi al vending.

risposta n° 50 – 4):



4) si precisa che l'importo presunto indicato al 22.2 del Disciplinare di gara è meramente indicativo in quanto dipendente da quante pubblicazioni oltre l'indizione e l'avvenuta aggiudicazione si rendono necessarie nel corso dell'espletamento della procedura ad esempio rettifiche.

risposta n° 50 – 5):

5) i dati richiesti sono in possesso dell'Ospedale Policlinico San martino e saranno messi a disposizione dell'Operatore Economico all'atto del sopralluogo.

risposta n° 50 – 6):

6) si precisa che, come previsto all'art. 5 del Capitolato Tecnico Prestazionale, limitatamente ai locali messi a disposizione per l'attività di mensa, gli oneri di manutenzione ordinaria e straordinaria sono a carico dell'Operatore Economico.

risposta n° 50 – 7):

7) il piano dettagliato sull'allocazione delle macchine erogatrici di bevande calde/fredde e altri generi di conforto con indicazione dell'ubicazione, modello e tipologia/assortimento prodotti sarà messo a disposizione dell'Azienda Committente in sede di sopralluogo.

risposta n° 50 – 8):

8) dati in possesso delle Aziende Committenti che saranno messi a disposizione in sede di sopralluogo.

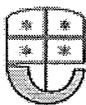
risposta n° 50 – 9) e 10):

9) si conferma che non si tratta di un refuso. Nel modello M.6. Dettaglio prezzi unitari non è stato previsto l'apposito campo nel quale indicare la percentuale di sconto in quanto il canone della concessione è onnicomprensivo. 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.

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

ID_:121.062.164

quesito n° 51:



si chiede se è possibile ricevere le planimetrie in formato dwg dei locali del LOTTO 1.

risposta n° 51:

si precisa che le planimetrie in formato DWG saranno consegnate in sede di sopralluogo.

ID_:121.082.016

quesito n° 52:

si chiede di fornire le seguenti informazioni relativamente al LOTTO 1 Ospedale Policlinico San Martino, CIG: 8150064D90:

- 1) - n° posti letto distinti per ogni reparto e per ogni plesso ospedaliero;
- 2) - planimetria degli spazi che compongono il Centro di Stoccaggio;
- 3) - planimetria distributiva di tutti i plessi ospedalieri che compongono il Policlinico San Martino;
- 4) - indicazione dei reparti in cui non è possibile installare nelle relative cucinette le stazioni di rinvenimento dei pasti;
- 5) - planimetrie dei locali destinati alla mensa dipendenti, alla cucina per la preparazione pasti dipendenti e ai bar;
- 6) - elenco qualitativo e quantitativo delle attrezzature e arredi di proprietà della Stazione Appaltante presenti nella cucina, nella sala mensa dipendenti, nei bar e del Centro di Stoccaggio;
- 7) - l'attuale prezzo unitario della giornata alimentare;
- 8) - l'attuale costo pasto del personale dipendente e/o autorizzato.

risposta n° 52:

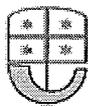
si precisa che i dati richiesti sono in possesso dell'Ospedale Policlinico San Martino che potranno essere richiesti in sede di sopralluogo.

ID_:121.082.045

quesito n° 53:

si chiede di fornire le seguenti informazioni relativamente al Lotto n° 4 : Azienda Pubblica Servizi alla persona Emanuele Brignole cig: 8150103DBF

- 1) - n° posti letto distinti per ogni reparto;
- 2) - elenco qualitativo e quantitativo delle attrezzature e arredi di proprietà della Stazione Appaltante presenti nei locali a servizio dell'appalto;
- 3) - l'eventuale possibilità di utilizzo delle cucinette di reparto;
- 4) - l'attuale prezzo unitario della giornata alimentare;



5)- l'attuale costo pasto del personale dipendente e/o autorizzato.

risposta n° 53:

si precisa che i dati richiesti sono in possesso ASP Emanuele Brignole che potranno essere richiesti in sede di sopralluogo.

IL RUP
Dott. Luigi Moreno COSTA
Firmato digitalmente