FAQ

Domanda n.1

Al fine di elaborare il costo del personale, ci occorre l'anzianità di servizio del personale elencato nell'allegato 10, relativo a tutti i Lotti, in quanto vi è riportato solo il monte ore e relativo livello.

Risposta n. 1

Le informazioni relative al personale attualmente impiegato sono riportate nell'allegato 10 al Capitolato speciale.

Domanda n.2

In ossequio alla normativa vigente che disciplina i consorzi di cooperative di cui all'art.45 comma 2 lettera B) del Dlgs 50/2016 si chiede conferma che la documentazione di cui al punto D "Certificazioni di qualità" del Disciplinare di Gara, in particolare il punto D.3) Certificazioni UNI EN ISO 22000:2005 (sicurezza alimentare), debba essere prodotta interamente dalla consorziata indicata, quale esecutrice affidataria del servizio e quindi in possesso delle certificazioni inerenti strettamente all'esecuzione diretta dell'attività.

Risposta n. 2

Si conferma.

Domanda n.3

Al fine di formulare l'offerta economica corretta si richiede, alla luce della rettifica pubblicata in data 24/10/2016, per il Lotto 2 di dare conferma che i pasti indicati nell'allegato 1 al CSA non sono cambiati.

Risposta n. 3

Si conferma il numero di pasti indicato negli atti di gara disponibili nella sezione Bandi di Gara e Contratti del sito www.soresa.it.

Domanda n.4

E' corretta l'interpretazione secondo la quale, in base al paragrafo 3 del CSA, la preparazione dei pasti nei presidi con le cucine nei lotti previsti in legame refrigerato deve avvenire in tutte le cucine presenti nel Lotto?

Risposta n. 4

Si confermano le modalità di preparazione dei pasti indicate negli atti di gara che prevedono l'utilizzo delle cucine interne sia nel caso di preparazione tramite il metodo fresco/caldo sia in modalità differita con il metodo c.d. "Cook&Chill"

Domanda n.5

Al fine di formulare un piano trasporti corretto si richiede elenco completo per ogni Lotto per ogni struttura oggetto dell'appalto con indicato reparti e numero posti letto per reparto. Per le strutture territoriali si richiede altresì l'indirizzo corretto con indicata la via ed il numero civico.

Risposta n. 5

Tutte le informazioni relative ai presidi ospedalieri che il concorrente ritiene necessarie, eventualmente non presenti negli atti di gara poiché non indispensabili per la formulazione dell'offerta, possono essere acquisite attraverso i sopralluoghi di cui all'art. 4 del disciplinare di gara.

Per quanto riguarda la richiesta degli indirizzi, atteso che come espressamente previsto negli atti di gara "Il numero e la dislocazione territoriale dei presidi potrà essere oggetto di variazioni a seguito di modifiche organizzative interne alle Amministrazioni. Pertanto, il numero e la dislocazione territoriale dei presidi nonché il numero di pasti da fornire sarà oggetto dell'Ordinativo Principale di Fornitura con il quale le Amministrazioni Contraenti affideranno il servizio all'OEA" si ribadisce che tutte le informazioni disponibili relativamente alla dislocazione territoriale dei presidi sono riportate negli atti di gara, pertanto l'offerta tecnica ed il piano dei trasporti dovrà essere predisposta sulla base di tali informazioni note a tutti i concorrenti.

Domanda n.6

E' corretta l'interpretazione secondo la quale le mense dei dipendenti presenti nelle strutture oggetto di gara non sono oggetto dell'appalto?

Risposta n. 6

È corretta.

Domanda n.7

E' corretta l'interpretazione secondo la quale per rispondere al criterio di attribuzione del punteggio I2 e a quanto prescritto nell'allegato B/1 per numero si intendono le quantità complessive offerte per l'intera durata dell'appalto (esprese in Kg, Lt, n. secondo l'allegato B/2) ed in base ai menù allegati al CSA?

Risposta n. 7

In offerta tecnica dovranno essere indicati le tipologie di prodotto locale offerte e le relative quantità complessive offerte esprese nell'unità di misura indicate nell'allegato B/2 al disciplinare.

Domanda n.8

E' corretta l'interpretazione secondo la quale per rispondere al criterio di attribuzione del punteggio I1 e a quanto prescritto nell'allegato B/1 per tipologia di prodotto si intende il prodotto stesso e non la categoria merceologica? Per intenderci: se vengono offerti n. 10 prodotti frutticoli vengono conteggiati n. 10 prodotti offerti e non n. 1 prodotto in quanto la categoria merceologica è solo quella della frutta?

Risposta n. 8

È corretta. A titolo esemplificativo l'offerta di Ciliegie, Clementine, Banane e Fragole sarà considerata come offerta di n. 4 prodotti.

Domanda n.9

Nella prestazioni secondarie viene richiesta la fornitura di biancheria piana per la cucina: si chiede cosa si intende per biancheria piana visto che nell'allegato n. 2 viene richiesto tutto il tovagliame in carta?

Risposta n. 9

Per biancheria piana da cucina si intende la biancheria varia da utilizzare (strofinacci, panni, ecc.) in cucina per la preparazione dei pasti. Le disposizioni contenute nell'allegato 2 relative al tovagliame in carta si riferiscono invece al tovagliame da impiegare per la distribuzione e somministrazione dei pasti.

Domanda n.10

E' corretta l'interpretazione secondo la quale per rispondere al criterio di attribuzione del punteggio F il contenimento dei consumi energetici e la riduzione degli impatti ambientali è riferito esclusivamente alle attrezzature offerte successivamente al criterio G? Se la risposta fosse negativa e quindi riferita agli stabili, agli impianti, ai locali oggetto dell'appalto, per poter dimostrare analiticamente (cioè attraverso un calcolo matematico) l'effettivo risparmio per la committente, occorre avere per ogni stabile, locale, impianti di ogni struttura oggetto dell'appalto planimetrie dei locali, degli stabili, degli impianti e tutti i dati strutturali che ci permettano di verificare lo stato di fatto degli infissi, impianti idrici ed energetici per poter dimostrare l'effettivo contenimento energetico con le misure proposte in sede di offerta tecnica.

Risposta n. 10

Il criterio di valutazione si riferisce a tutte le misure proposte dal concorrente per il contenimento dei consumi energetici e la riduzione dell'impatto ambientale nel corso dell'erogazione del servizio. Tutte le informazioni relative ai presidi ospedalieri possono essere rinvenute negli atti di gara e/o attraverso i sopralluoghi di cui all'art. 4 del disciplinare di gara. Per dimostrazione analitica non deve intendersi un "calcolo matematico", si richiede piuttosto che il contenimento dei consumi energetici e la riduzione dell'impatto ambientale derivanti dalla proposta tecnica dell'impresa sia argomentata in maniera particolareggiata.

Domanda n.11

E' corretta l'interpretazione secondo la quale la documentazione tecnica è costituita da un fascicolo contenente la relazione di 80 pagine con indice escluso dalle 80 pagine, da diversi fascicoli numerati singolarmente per es. da pag. 1 a pag. 100 con indice riassuntivo per ogni allegato ed infine un indice analitico del contenuto della busta con indicata la numerazione delle pagine di ogni documento?

Risposta n. 11

La documentazione tecnica dovrà rispettare le indicazioni contenute nell'art. 15 del disciplinare di gara. Le modalità indicate risultano conformi alle suddette indicazioni.

Domanda n.12

Si richiedono le planimetrie arredate di tutte le cucine oggetto di appalto e degli eventuali locali messi a disposizione negli ospedali, presidi, strutture territoriali senza cucina (es locali spogliatoio, aree confezionamento, aree lavaggio ecc.)

Risposta n. 12

Tutte le informazioni relative ai presidi ospedalieri che il concorrente ritiene necessarie, eventualmente non presenti negli atti di gara poiché non indispensabili per la formulazione dell'offerta, possono essere acquisite attraverso i sopralluoghi di cui all'art. 4 del disciplinare di gara.

Domanda n.13

E' corretta l'interpretazione secondo la quale per rispondere al criterio di attribuzione del punteggio F il contenimento dei consumi energetici e la riduzione degli impatti ambientali è riferito esclusivamente alle attrezzature offerte successivamente al criterio G? Se la risposta fosse negativa e quindi riferita anche agli stabili, agli impianti, oggetto dell'appalto, per poter dimostrare analiticamente (cioè attraverso un calcolo matematico) l'effettivo risparmio per la committente, occorre avere per ogni PO, e presidi e strutture territoriali le planimetrie degli impianti elettrici e termomeccanici e tutti i dati relativi all'involucro.

Risposta n. 13

Il criterio di valutazione si riferisce a tutte le misure proposte dal concorrente per il contenimento dei consumi energetici e la riduzione dell'impatto ambientale nel corso dell'erogazione del servizio. Tutte le informazioni relative ai presidi ospedalieri possono essere rinvenute negli atti di gara e/o attraverso i sopralluoghi di cui all'art. 4 del disciplinare di gara. Per dimostrazione analitica non deve intendersi un "calcolo matematico", si richiede piuttosto che il contenimento dei consumi energetici e la riduzione dell'impatto ambientale derivanti dalla proposta tecnica dell'impresa sia argomentata in maniera particolareggiata.

Domanda n.14

All'Art. 15 . Modalità di erogazione del servizio del C.S.A., indicate per il Lotto II esclusivamente la modalità " Cook & Chill" mentre nell'Allegato 1 - dello stesso C.S.A. sia l'AORN CARDARELLI che la ASL NA 1 Centro richiedono la modalità "Fresco/Caldo" - (la SCRIVENTE è l'attuale gestore dei servizi di entrambi gli Enti) e DOPO sopralluogo presso le Cucine dell'AORN CARDARELLI ha avuto dall'Ente la CONFERMA della più che giustificata e coerente modalità "Fresco/Caldo", infatti è INGIUSTIFICATO che una Azienda Ospedaliera come il Cardarelli, DOTATA di propria cucina all'interno debba somministrare pasti in modalità "Cook & Chill".

INOLTRE abbiamo eseguito sopralluogo volontario presso i PP.OO. della ASL NAPOLI 1 Centro e recepito ANALOGO riscontro (si pensi che i PP.OO. sul territorio distano dalla cucina dell'AORN CARDARELLI da 1 a 8 km) MOTIVO per il quale veniva individuata quella del Cardarelli la Cucina per eseguire il LOTTO. Vogliate pertanto CHIARIRE se DOBBIAMO ritenere valida la Vs indicazione all'Art. 15 (Cook & Chill) del C.S.A. OPPURE la diversa indicazione dell'ALLEGATO 1 al C.S.A.?

Risposta n. 14

L'obbligatorietà del metodo Cook&Chill si riferisce alle sole strutture del lotto VI che nelle rispettive schede di cui all'Allegato 1 al Capitolato riportano, relativamente al Sistema preparazione pasti, l'opzione Cook & Chill. Pertanto il riferimento al lotto II contenuta nell'art. 15 del Capitolato costituisce un mero refuso materiale.

Domanda n.15

Non sono espressamente indicate per il Lotto II le circa n.30 R.S.A. ed il loro indirizzo della ASL NA 1 Centro distribuite sul territorio cittadino (che noi gestori attualmente del servizio conosciamo) MA che nessun potenziale concorrente conosce e QUINDI come si può presentare in OFFERTA TECNICA sub-requisito "A3 Piano di trasporto dei pasti" SENZA tale informazione. Vogliate quindi INTEGRARE in maniera dettagliata tale indicazione con il numero dei pasti per ciascuna RSA.

Risposta n. 15

Premesso che come espressamente indicato negli atti di gara "Il numero e la dislocazione territoriale dei presidi potrà essere oggetto di variazioni a seguito di modifiche organizzative interne alle Amministrazioni. Pertanto, il numero e la dislocazione territoriale dei presidi nonché il numero di pasti da fornire sarà oggetto dell'Ordinativo

Principale di Fornitura con il quale le Amministrazioni Contraenti affideranno il servizio all'OEA", di seguito l'elenco dettagliato delle RSA delle ASL Napoli 1 e Salerno.

ASL Napoli 1		
Struttura Territoriale	Indirizzo	Pasti
Dist.24 S.I.R. "La tarantola"	Via Croce Rossa, 9	17
Dist. 24' "Colonia Geremicca"	Via Chiatamone	23
Dist.25 S.I.R. "[a casa del espolo"	Via Venezia Giulia	11
Dist. 25 "officina 25"	Via Leopardi, 2	4
Dist.26 R.S.A. H	Via Adriano, 119 (Soccavo)	11
Dist.26 U.O.S.M. S.I.R. "La Bailadeira"	Via Adriano, 16	19
Dist.27 U.O.S.M. S.I.R. "27 Gennaio"	Via Lattanzio, 34	20
Dist. 27 C.D.R. "Il Vascello"	Via Torrione S. Martino, 43	13
Dist. 28 Centro Geriatrico "Frullone"	Via Cupa del Principe 16/A	58
Dist. 28 Casa Rossella	Via Scaglione	9
Dist. 28 Comunità Irene	Via Zuccarini	2
Dist. 28 C.D.R. "Gattablu"	Via Zuccarini	18
Dist.28 R.S.A. "Alda Merini" (F.lli Cervi)	Via Domenico Mudugno	34
Dist.29 R.S.A. - H (ex S. Camillo)	Via Fontanelle, 174	19
Dist.29 S.I.R. Vico Carrette	Vico Carrette, 5	12
Dist.29 S.I.R. Vico supp. a Capodimonte	Vico supporto a Capod.	6
Dist. 29 C.D.R. "Villa Walpole"	Via Ponti Rossi, 118	16
Dist.30 U.O.S.M. C.F. "S. Francesco d'Assisi"	Via S. Francesco d'Assisi, 3	11
Dist. 30 U.O.S.M. S.I.R. "Casa Ianfolla"	Via Ianfolla, 462	9
Dist. 30 C.D.R. "Centro Gulliver"	Via della Ferrovia, 4	10
Dist. 30 Casa Famiglia v. Emanuele	Via V. Emanuele, 59	4
Dist. 32 U.O.A.A. (Mosaici)	Via Bartolo Longo Lotto	19
Dist.32 U.O.S.M. (Walt Disney)	Via Walt Disney	3
Dist.32 C.D.R. La roccia	Via Walt Disney	14
Dist.32 Na EST (Chirurgia)	Via Ciccarelli, 1	5
Dist.32 Comunità Protetta S.Rosa	Via Nuovo Rione S. Rosa	17
Dist. 50 U.O.S.M. Comunità Gabbianella	Via Gobetti, 7	20
Dist. 53 U.O.S.M. C.D.R. "Canone Inverso"	Via Monfalcone, 42	14

ASL Salerno	Pasti
Mariconda Residenza Esordi	6
RSA Psicogeriatrica Mariconda	16
Mariconda CD Adolescenza	20
CD Salerno via Bastioni	20
Comunità Teraupetica Dis SA	13
Torre Orsaia RSA	10
CD Sapri	5
Almanova	10
CD Vallo	5
SIR Enzo Sarli S.Arsenio	13
SPDC SANT'ARSENIO	n.d.
CD AGROPOLI	7
CD Mercato S. Severino	20
CD Battipaglia	3
CD Eboli	8
CD Buccino	10
Rosamunda	10
SR Villa Agnetti	10
UOSM CAVA DEI TIRRENI	10
CSM SARNO	n.d.

CSM PAGANI	n.d.
RSA Monteoliveto	20
RSA S. Arsenio	19
Hospice il Giardino dei Girasoli	8
Hospice S. Arsenio	10
Hospice la Casa di Lara	12

Domanda n.16

Dalla lettura dei documenti di gara C.S.A. – Disciplinare ed Allegati si riscontra che non è fatto alcun riferimento alla gestione delle mense aziendali – bar e mense visitatori dei degenti ne è previsto nei documenti di gara il prezzo di tale servizio. Tali mense aziendali sono complementari ed attigue a molte delle cucine interne quali ad esempio:

- AO Monaldi
- IRCCS Pascale;
- AO Federico II;
- AO San Sebastiano;
- AO Moscati;
- AORN Cardarelli.

Si chiede pertanto se tali mense, oggi perfettamente funzionanti saranno chiuse o in che modo debbano essere valutate nell’ambito dell’offerta tecnico/economica specificando ovviamente il prezzo a base d’asta per tale servizio e/o fitti.

Risposta n. 16

Le mense aziendali non sono oggetto del presente appalto.

Domanda n.17

Nell’Allegato 1 al C.S.A. si legge “Stima pasti giornalieri per degenti” che non risulta reale, infatti un nostro riscontro per i PP.OO. per i, quali attualmente la scrivente è gestore dei servizi risultano le seguenti macroscopiche differenze, che sono fortemente condizionanti ai fini della valutazione dei costi di ammortamento ed il numero di ore da lavorare da esprimere nella Offerta Tecnica pertanto si chiede di chiarire se tale differenza tra stima reale e reale possa essere anche del 80% - 65% - 48% - 40% e precisamente:

al Lotto II:

- P.O.S.M. degli incurabili: Stima n.57 – Reale n.30 differenza -48%
- P.O. San Gennaro dei Poveri: Stima n.103 – Reale n.84 differenza -18%
- P.O.S.M. di Lorenzo Nuovo: Stima n.203 – Reale n.175 differenza -13%

al Lotto III:

- Distretto 83: Stima n.58 – Reale n.10 differenza -80%
- P.O. De Luca e Rossano: Stima n. 70 – Reale n.40 differenza -40%
- P.O. Sorrento: Stima n.70 – Reale n. 53 differenza -25%

al Lotto IV:

- P.O. Cotugno: Stima n.130 – Reale n.80 differenza -38%
- P.O.C.T.O.: Stima n.150 – Reale n.55 differenza -65%

Risposta n. 17

Si conferma il numero di pasti indicato negli atti di gara. Si segnala quanto espressamente previsto nell'art. 9 del capitolato "Si precisa che il numero dei pasti indicato, desunto dal numero di pasti erogati comunicati dalle Aziende Sanitarie, è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta in quanto, trattandosi di appalto a misura, il corrispettivo erogato all'OEA sarà determinato sulla base dei pasti effettivamente erogati."

Domanda n.18

In merito all'attribuzione dei punteggi indicata all'art. 18 del disciplinare di gara e con particolare riferimento ai punti H ed I non appare congrua la modalità di attribuzione dei punteggi. In particolare si fa richiesta di offrire:

- PRODOTTI BIOLOGICI;
- PRODOTTI DOP/IGP;
- PRODOTTI LOCALI;

Per come è stata strutturata l'attribuzione dei punteggi al fine di ottenere il massimo sia per il punto H che per il punto I un concorrente potrebbe offrire, perché consentito dalla legge speciale di gara, ad esempio:

- 100% di peso di frutta...olio BIO;
- 100% di peso di frutta...olio DOP/IGP;
- 100% di peso di carne BIO;
- 100% di peso di carne DOP/IGP;
- 100% di peso di pesce da acquacoltura biologica;
- 100% dei prodotti locali riportati nell'Allegato B2.

Una offerta formulata così permetterebbe certamente di acquisire il massimo punteggio, ma sarebbe di impossibile realizzazione. Prendendo ad esempio il prodotto pasta secca il concorrente che come sopra offrì il 100% della categoria BIO, DOP/IGP e prodotto locale sarebbe nella realtà impossibilitato ad offrire tali percentuali in quanto non è possibile offrire pasta BIO, DOP/IGP e locale contemporaneamente. Tale considerazione ha valenza per la maggior parte delle materie prime. Si chiede quindi di conoscere eventuali modifiche e/o integrazioni al Disciplinare di gara al fine di evitare tale incongruenza.

Risposta n. 18

Si confermano i criteri di valutazione indicati nel disciplinare di gara. Si rappresenta che tali criteri sono espressamente previsti nei "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI". Resta fermo che il concorrente deve rispettare le specifiche tecniche previste nel capitolato e relativi allegati.

Domanda n.19

All'art. 15 del CSA è riportato che per i lotti II e VI i pasti dovranno obbligatoriamente essere prodotti in modalità differita con il c.d. metodo Cook&Chill. A tal proposito si fa presente, però, che la ditta partecipante potrebbe essere in possesso di mezzi e strutture tali da proporre modalità di erogazione del servizio in grado di migliorare la qualità ed ottimizzare l'organizzazione anche in termini economici. In particolare, nel caso in cui siano in possesso della ditta partecipante più centri di cottura siti ad una minima distanza dai punti di somministrazione si potrebbe proporre il legame fresco-caldo garantendo la qualità igienico-organolettica dei pasti. Inoltre, in questo modo si ridurrebbe notevolmente la problematica legata alla necessità di apportare modifiche alle strutture di somministrazione al fine di renderle idonee alla fase di rinvenimento dei pasti. Si evidenzia altresì che l'AORN Cardarelli ha una cucina in loco e pertanto la richiesta di produzione mediante legame refrigerato sembrerebbe

essere un refuso tecnico. Alla luce di quanto sopra esposto pertanto si chiede se sia possibile proporre, anche per i lotti II e VI, modalità alternative per l'organizzazione del servizio in grado di massimizzare la qualità del servizio stesso.

Risposta n. 19

L'obbligatorietà del metodo Cook&Chill si riferisce alle sole strutture del lotto VI che nelle rispettive schede di cui all'Allegato 1 al Capitolato riportano, relativamente al Sistema preparazione pasti, l'opzione Cook & Chill. Pertanto il riferimento al lotto II contenuta nell'art. 15 del Capitolato costituisce un mero refuso materiale.

Domanda n.20

L'art. 3 del CSA permette l'utilizzo di cucine esterne esclusivamente per presidi con un basso numero di utenti giornalieri. Si evidenzia che alcune strutture, quali ad esempio il Lotto 2, pur se dotate di cucina potrebbero non essere in grado di soddisfare le esigenze produttive dell'intero lotto. Proprio nel caso del Lotto 2 la cucina dell'AORN Cardarelli non è dotata di una capacità produttiva tale da produrre anche il numero di pasti previsto per l'intera ASL NA 1. Pertanto si chiede di chiarire se è nelle possibilità delle aziende partecipanti prevedere l'utilizzo di cucine esterne al fine di garantire la produzione dei pasti nel rispetto dei vincoli igienico-sanitari e di sicurezza sul lavoro, considerando altresì in molti casi la vicinanza dei centri di cottura esterni ai presidi ospedalieri da servire.

Risposta n. 20

Si confermano le modalità di preparazione dei pasti indicate negli atti di gara che prevedono l'utilizzo delle cucine interne sia nel caso di preparazione tramite il metodo fresco/caldo sia in modalità differita con il metodo c.d. "Cook&Chill". L'utilizzo delle cucine esterne è ammesso solo nei casi di cui al secondo comma dell'art. 3 del capitolato.

Domanda n.21

Da un'attenta analisi dei documenti di gara emerge chiaramente che non è fatto alcun riferimento alla gestione delle mense aziendali ne è previsto nei documenti di gara il prezzo per tale servizio. Tali mense aziendali sono complementari ed attigue a molte delle cucine interne quali ad esempio:

- AO Monaldi
- IRCCS Pascale
- AOU Federico II
- AO San Sebastiano
- AO Moscati
- AORN Cardarelli
- ASL Napoli 2 Nord

Si chiede pertanto se tali mense saranno chiuse o in che modo debbano essere valutate nell'ambito dell'offerta tecnico/economica specificando ovviamente il prezzo a base d'asta per tale servizio.

Risposta n. 21

Le mense aziendali non sono oggetto del presente appalto.

Domanda n.22

Con riferimento al Lotto 2 che comprende l'ASL NA 1 non sono state indicate le circa 30 R.S.A. attualmente servite. Tali RSA, facenti parte del servizio, dovrebbero essere valutate sia per quanto riguarda l'offerta tecnica (in

particolare ai punti relativi all'organizzazione del servizio e al piano dei trasporti). Vogliate quindi INTEGRARE in maniera dettagliata tale indicazione con il numero dei pasti e l'indirizzo per ciascuna RSA.

Risposta n. 22

Premesso che come espressamente indicato negli atti di gara "Il numero e la dislocazione territoriale dei presidi potrà essere oggetto di variazioni a seguito di modifiche organizzative interne alle Amministrazioni. Pertanto, il numero e la dislocazione territoriale dei presidi nonché il numero di pasti da fornire sarà oggetto dell'Ordinativo Principale di Fornitura con il quale le Amministrazioni Contraenti affideranno il servizio all'OEA", di seguito l'elenco dettagliato delle RSA delle ASL Napoli 1 e Salerno.

ASL Napoli 1		
Struttura Territoriale	Indirizzo	Pasti
Dist.24 S.I.R. "La tarantola"	Via Croce Rossa, 9	17
Dist. 24' "Colonia Geremicca"	Via Chiatamone	23
Dist.25 S.I.R. "[a casa del espolo"	Via Venezia Giulia	11
Dlst. 25 "officina 25"	Via Leopardi, 2	4
Dist.26 R.S.A. H	Via Adriano, 119 (Soccavo)	11
Dist.26 U.O.S.M. S.I.R. "La Bailadeira"	Via Adriano, 16	19
Dlst.27 U.O.S.M. S.I.R. "27 Gennaio"	Via Lattanzio, 34	20
Dist. 27 C.D.R. "Il Vascello"	Via Torrione S. Martino, 43	13
Dist. 28 Centro Geriatrico "Frullone"	Via Cupa del Principe 16/A	58
Dist. 28 Casa Rossella	Via Scaglione	9
Dist. 28 Comunità Irene	Via Zuccarini	2
Dist. 28 C.D.R. "Gattablu"	Via Zuccarini	18
Dtst.28 R.S.A. "Alda Merini" (F.lli Cervi)	Via Domenico Mudugno	34
Drst.29 R.S.A. - H (ex S. Camillo)	Via Fontanelle, 174	19
Dist.29 S.I.R. Vico Carrette	Vico Carrette, 5	12
Dist.29 S.I.R. Vico supp. a Capodimonte	Vico supporto a Capod.	6
Dist. 29 C.D.R. "Villa Walpole"	Via Ponti Rossi, 118	16
Dtst.30 U.O.S.M. C.F. "S. Francesco d'Assisi"	Via S. Francesco d'Assisi, 3	11
Dist. 30 U.O.S.M. S.I.R. "Casa Ianfolla"	Via Ianfolla, 462	9
Dist. 30 C.D.R. "Centro Gulliver"	Via della Ferrovia, 4	10
Dist. 30 Casa Famiglia v. Emanuele	Via V. Emanuele, 59	4
Dist. 32 U.O.A.A. (Mosaici)	Via Bartolo Longo Lotto	19
Dist.32 U.O.S.M. (Walt Disney)	Via Walt Disney	3
Dist.32 C.D.R. La roccia	Via Walt Disney	14
Dist.32 Na EST (Chirurgia)	Via Ciccarelli, 1	5
Dist.32 Comunità Protetta S.Rosa	Via Nuovo Rione S. Rosa	17
Dist. 50 U.O.S.M. Comunità Gabbianella	Via Gobetti, 7	20
Dist. 53 U.O.S.M. C.D.R. "Canone Inverso"	Via Monfalcone, 42	14

ASL Salerno	Pasti
Mariconda Residenza Esordi	6
RSA Psicogeriatria Mariconda	16
Mariconda CD Adolescenza	20
CD Salerno via Bastioni	20
Comunità Teraupetica Dis SA	13
Torre Orsaia RSA	10
CD Sapri	5
Almanova	10
CD Vallo	5
SIR Enzo Sarli S.Arsenio	13

SPDC SANT'ARSENIO	n.d.
CD AGROPOLI	7
CD Mercato S. Severino	20
CD Battipaglia	3
CD Eboli	8
CD Buccino	10
Rosamunda	10
SR Villa Agnetti	10
UOSM CAVA DEI TIRRENI	10
CSM SARNO	n.d.
CSM PAGANI	n.d.
RSA Monteoliveto	20
RSA S. Arsenio	19
Hospice il Giardino dei Girasoli	8
Hospice S. Arsenio	10
Hospice la Casa di Lara	12

Domanda n.23

Relativamente all'attribuzione dei punteggi indicata all'art. 18 del disciplinare di gara e con particolare riferimento ai punti H ed I non appare congrua la modalità di attribuzione dei punteggi. In particolare si fa richiesta di offrire:

- PRODOTTI BIOLOGICI
- PRODOTTI DOP/IGP
- PRODOTTI LOCALI

Per come è stata strutturata l'attribuzione dei punteggi al fine di ottenere il massimo sia per il punto H che per il punto I un concorrente potrebbe offrire, perché consentito dalla lex speciali di gara, ad esempio:

- 100% di peso di frutta...olio BIO;
- 100% di peso di frutta....olio DOP/IGP;
- 100% di peso di carne BIO;
- 100% di peso di carne DOP/IGP;
- 100% di peso di pesce da acquacoltura biologica;
- 100% dei prodotti locali riportati nell'Allegato B2.

Ma un offerta formulata in tal modo permetterebbe certamente di acquisire il massimo punteggio, ma sarebbe di impossibile realizzazione. Prendendo ad esempio il prodotto pasta secca il concorrente che come sopra offrì il 100% nella categoria BIO, DOP/IGP e prodotto locale sarebbe nella realtà impossibilitato ad offrire tali percentuali in quanto non è possibile offrire pasta BIO, DOP/IGP e locale contemporaneamente. Tale considerazione ha valenza per la maggior parte delle materie prime. Si chiede quindi di conoscere come si attribuiranno i punteggi qualora le % offerte dai concorrenti superano il 100%.

Risposta n. 23

Si confermano i criteri di valutazione indicati nel disciplinare di gara. Si rappresenta che tali criteri sono espressamente previsti nei "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI". Resta fermo che il concorrente deve rispettare le specifiche tecniche previste nel capitolato e relativi allegati

Domanda n.24

Si rende noto che le dimensioni reali dell'utenza negli anni 2012, 2013, 2014 e 2015 fatturate dalla scrivente ed attestate dalle rispettive amministrazioni sono notevolmente inferiori rispetto ai dati delle dimensioni presunte indicati sia all'art. 9 del CSA sia nei prospetti delle offerte economiche. Mediamente infatti le dimensioni indicate dal CSA sono superiori del 50/60% rispetto alla realtà consolidata ed attestata dalle singole amministrazioni nei precedenti 4 anni di gestione. Nel prospetto che segue evidenziamo per ogni ASL e/o Azienda Ospedaliera servita il numero dei pasti annui erogati nel 2015 (tale numero come si evince dalle attestazioni che si allegano è mediamente confermato nei 3 anni precedenti), il numero dei pasti indicati nei prospetti delle offerte economiche e l'abnorme differenza tra il numero dei pasti reali e quelli da CSA. Per quanto sopra si richiede a Codesto Spettabile RUP di confermare attraverso la verifica presso le singole Amministrazioni se l'andamento reale delle dimensioni dell'utenza così come consolidatosi dal 2012 al 2016 e riportato nel prospetto di cui sopra, è valido anche per i 5 anni di contratto previsti dall'appalto. Tale indicazione è di notevole importanza per la scrivente e per gli ulteriori partecipanti in quanto il gap tra i dati reali e i dati indicati dal CSA è talmente elevato (superando di gran lunga il quinto d'obbligo) che non consente una corretta analisi dei costi e degli ammortamenti e quindi impatta sulla definizione di una congrua offerta economica. Inoltre, tale gap se confermato durante la gestione comprometterebbe il sinallagma contrattuale al punto che gli O.E.A. non riuscirebbero a gestire l'appalto in economicità, e ciò in contrasto con quanto previsto dall'art. 3 del dlgs 50 del 2016 che stabilisce che gli appalti pubblici debbano assicurare l'equilibrio "economico e finanziario e cioè la contemporanea presenza delle condizioni di convenienza economica e di sostenibilità finanziaria per il gestore".

Risposta n. 24

Si conferma il numero di pasti indicato negli atti di gara. Si conferma il numero di pasti indicato negli atti di gara. Si segnala quanto espressamente previsto nell'art. 9 del capitolato "Si precisa che il numero dei pasti indicato, desunto dal numero di pasti erogati comunicati dalle Aziende Sanitarie, è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta in quanto, trattandosi di appalto a misura, il corrispettivo erogato all'OEA sarà determinato sulla base dei pasti effettivamente erogati."

Domanda n.25

Nell'allegato 10 al CSA, in cui è riportato l'elenco del personale, dell'ASL NA 2 Nord sono riportati qualifiche quali baristi, camerieri di ristorante, addetti al banco che si riferiscono evidentemente all'attività di bar/caffetteria/tavola calda presenti nei PP. OO. Dell'ASL NA 2 Nord e non attinenti con la presente gara. Si chiede pertanto di riprodurre un nuovo elenco al netto di tali figure professionali che non svolgono la propria attività per i servizi oggetto della gara.

Risposta n. 25

I dati indicati nell'allegato 10 al Capitolato speciale sono riferiti al personale attualmente impiegato così come comunicato dalle Aziende Sanitarie.

Domanda n.26

In vari punti del CSA e delle schede tecniche all. 1 al CSA, si identificano i carrelli per la distribuzione con i seguenti termini: "carrelli termoregolati", "carrelli termoattivi", "carrelli attivi" si richiede di conoscere se con tali terminologie si vuole indentificare un'unica tipologia di carrelli termo attivi in grado di permettere la distribuzione dei pasti alle temperature di +65° per i pasti caldi e al di sotto dei 10° per i pasti da servire freddi; o viceversa si tratta di tre tipologie di carrelli differenti ed in tal caso si chiede di specificarne le singole caratteristiche tecniche.

Risposta n. 26

Trattasi di carrelli attivi, idonei ad effettuare la somministrazione dei pasti nel rispetto delle temperature previste dalle normative vigenti.

Domanda n.27

Facendo seguito alle richieste di sopralluogo che stiamo richiedendo ai referenti da voi indicati al paragrafo 4 del disciplinare di gara siamo a richiederVi, ai fini di una corretta predisposizione dell'offerta tecnica, quanto segue: a) di indicare il nome corretto dei referenti (uno risulta defunto) ed i relativi recapiti pec (alcuni hanno solo fax); b) di dare disposizioni ai referenti in merito alla tempistica necessaria all'effettuazione dei sopralluoghi in quanto al fine di accertare lo stato dei locali, impianti ed attrezzature è necessario un tempo utile che non può ridursi a poche ore; c) che in sede di sopralluogo occorre che siano presenti i tecnici impiantistici del Presidio in quanto la firma dell'allegato A8 al disciplinare di gara implica la corretta presa visione dello stato dei locali, impianti e attrezzature ai fini dell'offerta economica.

Risposta n. 27

Si confermano i referenti e i riferimenti indicati negli atti di gara. Non è necessaria la presenza di tecnici impiantistici in quanto è prevista la semplice dichiarazione di presa visione dei luoghi strutture e impianti. Inoltre si rende noto che è stato prorogato il termine per la presentazione delle offerte anche al fine di garantire i tempi tecnici necessari all'effettuazione dei sopralluoghi.

Domanda n.28

Al fine di predisporre un corretto piano trasporti siamo a richiedere per tutte le strutture di tutti i lotti oggetto di gara (esclusi quelli già indicati al paragrafo 4 del disciplinare di gara) i nominativi dei referenti e relativo numero di telefono ai quali rivolgersi per richiedere di effettuare i sopralluoghi oltre agli indirizzi (già richiesti in una precedente mail).

Risposta n. 28

Non sono previsti referenti per l'effettuazione dei sopralluoghi non obbligatori. I sopralluoghi facoltativi potranno essere effettuati concordandoli direttamente con i Direttori Sanitari distrettuali/di presidio o comunque con le singole Aziende Sanitarie

Domanda n.29

Si chiede proroga di 50 giorni per la presentazione dell'offerta per le seguenti ragioni: che per poter eseguire i sopralluoghi a regola d'arte presso tutti i locali di tutte le strutture di tutti i lotti oggetto di gara sono necessari minimo circa 20 giorni (uno per ogni presidio con cucina); che, per poter richiedere chiarimenti entro il 15 giorno antecedente la data di scadenza dell'offerta occorre aver effettuato tutti i sopralluoghi entro il 15 di novembre; che, per predisporre un'offerta tecnica competitiva per tutti i lotti per i punti F e G oggetto di punteggio occorre avere tutta la documentazione tecnico impiantistica dei locali, impianti ed attrezzature non allegate in sede di gara.

Risposta n. 29

E' stata concessa una proroga dei termini per la presentazione delle offerte e per l'effettuazione dei sopralluoghi.

Domanda n.30

Con riferimento alla gara in oggetto ed a quanto richiesto al punto III.1.3) Capacità professionale e tecnica del Bando di gara, relativamente ai livelli minimi di capacità richiesti: "I suddetti servizi devono essere stati svolti presso almeno 2 aziende sanitarie pubbliche o private"; nonché al paragrafo 14 sub 3) lettera c) del Disciplinare di gara: "di aver regolarmente eseguito, nell'ultimo triennio, servizio di ristorazione collettiva presso almeno due aziende sanitarie pubbliche o private", chiede di voler chiarire se in tale categoria di servizi possono rientrare quelli realizzati dalla scrivente, nell'ultimo triennio, come "preparazione pasti in loco e relativa distribuzione" presso gli Ospedali Psichiatrici Giudiziari.

Risposta n. 30

Si conferma, trattandosi di strutture le cui funzioni sono trasferite al servizio sanitario nazionale (l'art. 2, comma 283, della Legge 24/12/2007, n. 244 -Finanziaria 2008; Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 1C aprile 2008, emanato in attuazione del menzionato articolo).

Domanda n.31

Con riferimento all'allegato A8 "Attestazione sopralluogo" e precisamente alla pag. 1 relativa a "Designazione", si chiede di specificare quale voce si debba scegliere tra quelle indicate nel menu a tendina relativo alla forma di partecipazione dell'impresa alla gara, nel caso in cui al momento della compilazione del suddetto modulo non sia ancora stata definita la forma di partecipazione.

Risposta n. 31

Si potrà inserire nella voce "Altro" la seguente dizione: "Vedi allegato A1". Naturalmente l'impresa indicata nel format del sopralluogo dovrà comunque risultare partecipante all'atto della presentazione dell'offerta, o in forma singola o in forma congiunta (RTI, consorzio o quant'altro). alla procedura di gara.

Domanda n.32

Preso atto della documentazione di gara, vista la complessità della stessa, le tempistiche per l'organizzazione e la disponibilità per effettuare i sopralluoghi sui numerosi siti e al fine di produrre la migliore offerta sia qualitativa che economica, si richiede formalmente proroga dei termini di consegna dell'offerta.

Risposta n. 32

E' stata concessa una proroga dei termini per la presentazione delle offerte e per l'effettuazione dei sopralluoghi.

Domanda n.33

In riferimento all' Art. 15 del Capitolato speciale si richiede se è corretto intendere che LE MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO PER IL LOTTO 6, che indica che i pasti dovranno obbligatoriamente essere prodotti in modalità differita con il c.d. metodo Cook & Chill, siano riferite solo ad alcuni dei P.O. presenti nel lotto 6 (SCHEDE TECNICHE n° 78-79-80-81-82), e non agli altri P.O.(SCHEDE TECNICHE LOTTO 6 n° 71-72-73-74-75-83-84-85 presidi senza cucina interna e n° 70-77-86 presidi con cucina interna), nei quali viene indicato come sistema di produzione pasti il FRESCO /CALDO. In ogni caso, se l'azienda partecipante ritiene che una tipologia di servizio diversa dal

metodo Cook & Chill possa dare valore aggiunto, sia in termini qualitativi sia in termini economici, può proporre in sede di gara una soluzione di servizio diversa dal Cook & Chill motivando e argomentando i benefici?

Risposta n. 33

L'obbligatorietà del metodo Cook&Chill si riferisce alle sole strutture del lotto VI che nelle rispettive schede di cui all'Allegato 1 al Capitolato riportano, relativamente al Sistema preparazione pasti, l'opzione Cook & Chill. Pertanto il riferimento al lotto II contenuta nell'art. 15 del Capitolato costituisce un mero refuso materiale.

Domanda n.34

Sulla base di quanto riportato nell'All. 10 del CSA si chiede di avere il personale suddiviso sui vari PP.OO.

Risposta n. 34

Le informazioni relative al personale attualmente impiegato, necessarie per la formulazione dell'offerta, sono riportate nell'allegato 10 al capitolato. Non si dispone di informazioni aggiuntive.

Domanda n.35

Si chiede di fornire in file di calcolo (Excel) l'Allegato n. 10 al Capitolato Speciale, in quanto quello fornito non è convertibile (e non del tutto leggibile) e, come si può immaginare, la sua ricopiatura richiederebbe un impiego di tempo notevole e, soprattutto, potrebbe comportare il rischio di errori di trascrizione.

Risposta n. 35

Fermo restando che il file a cui far riferimento è quello in formato pdf, il formato excel è stato reso disponibile nella documentazione di gara.

Domanda n.36

Sempre in relazione all'Allegato n. 10, si prega di fornire il file di cui sopra (in Excel) completo e corretto in ogni sua parte, atteso che quello fornito:

- non riporta le qualifiche del personale dell'A.O. San Sebastiano;
- non riporta le qualifiche di 6 operatori dell'A.O. Colli;
- non riporta le qualifiche del personale dell'IST Pascale;
- non riporta le qualifiche del personale dell'A.O. Rummo;
- non riporta le qualifiche di parte dell'ASL Avellino;
- non riporta il personale di cucina del P.O. De Luca e Rossano di Vico Equense (tra il personale riferito all'ASL Napoli 3 Sud non c'è), a meno che ciò significhi che presso questo P.O. la Cucina non è attiva;
- include personale da bar e da mensa aziendale per quanto riguarda l'ASL Napoli 2 Nord e l'A.O.U. Federico II, e non ci risulta di dover fornire un servizio di bar e di mensa aziendale nell'ambito della presente procedura.

Risposta n. 36

Le informazioni relative al personale attualmente impiegato, necessarie per la formulazione dell'offerta, sono riportate nell'allegato 10 al capitolato. Non si dispone di informazioni aggiuntive.

Domanda n.37

Ancora a proposito dell'Allegato n. 10, anche alla luce di quanto sopra, si chiede di produrre tale documento con l'indicazione del P.O. a cui afferisce ciascuna figura impiegata.

Risposta n. 37

Le informazioni relative al personale attualmente impiegato, necessarie per la formulazione dell'offerta, sono riportate nell'allegato 10 al capitolato. Non si dispone di informazioni aggiuntive.

Domanda n.38

Si chiede di fornire il C.I.G. di ciascun lotto.

Risposta n. 38

I CIG sono indicati nel disciplinare di gara.

Domanda n.39

Lotto 1: i pasti del San Sebastiano $(325) \times 365$ giorni $\times 5$ anni = 593.125 e non 593.850 (come indicato in Capitolato Speciale e in Offerta Economica). Si chiede di rettificare gli atti (Capitolato, Disciplinare e Scheda C1 - Offerta Economica).

Risposta n. 39

I dati sui quali effettuare la formulazione dell'offerta sono quelli espressamente indicati nel disciplinare di gara e nell'allegato C1 al disciplinare. Il numero di pasti giornalieri riportato nel capitolato speciale e nell'allegato 1 al capitolato, come espressamente indicato negli atti di gara, è da intendersi a titolo "indicativo". In particolare si segnala che i pasti giornalieri e i pasti annui indicati nel capitolato speciale e nell'allegato 1 rappresentano delle medie pertanto i pasti annui possono non corrispondere ai pasti giornalieri $\times 365$.

Domanda n.40

Lotto 3: i pasti del Federico II $(613) \times 365$ giorni $\times 5$ anni = 1.118.725 e non 1.117.250 (come indicato in Capitolato Speciale e in Offerta Economica). Si chiede di rettificare gli atti (Capitolato, Disciplinare e Scheda C1 - Offerta Economica).

Risposta n. 40

I dati sui quali effettuare la formulazione dell'offerta sono quelli espressamente indicati nel disciplinare di gara e nell'allegato C1 al disciplinare. Il numero di pasti giornalieri riportato nel capitolato speciale e nell'allegato 1 al capitolato, come espressamente indicato negli atti di gara, è da intendersi a titolo "indicativo". In particolare si segnala che i pasti giornalieri e i pasti annui indicati nel capitolato speciale e nell'allegato 1 rappresentano delle medie pertanto i pasti annui possono non corrispondere ai pasti giornalieri $\times 365$.

Domanda n.41

Lotto 3: i pasti del SUN $(300) \times 365$ giorni $\times 5$ anni = 547.500 e non 550.000 (come indicato in Capitolato Speciale e in Offerta Economica). Si chiede di rettificare gli atti (Capitolato, Disciplinare e Scheda C1 - Offerta Economica).

Risposta n. 41

I dati sui quali effettuare la formulazione dell'offerta sono quelli espressamente indicati nel disciplinare di gara e nell'allegato C1 al disciplinare. Il numero di pasti giornalieri riportato nel capitolato speciale e nell'allegato 1 al capitolato, come espressamente indicato negli atti di gara, è da intendersi a titolo "indicativo". In particolare si segnala che i pasti giornalieri e i pasti annui indicati nel capitolato speciale e nell'allegato 1 rappresentano delle medie pertanto i pasti annui possono non corrispondere ai pasti giornalieri x 365.

Domanda n.42

Lotto 6: i pasti dell'ASL Salerno (1931) x 365 giorni x 5 anni = 3.524.075 e non 2.684.000 (come indicato in Capitolato Speciale e in Offerta Economica). Si chiede di rettificare gli atti (Capitolato, Disciplinare e Scheda C1 - Offerta Economica).

Risposta n. 42

I dati sui quali effettuare la formulazione dell'offerta sono quelli espressamente indicati nel disciplinare di gara e nell'allegato C1 al disciplinare. Il numero di pasti giornalieri riportato nel capitolato speciale e nell'allegato 1 al capitolato, come espressamente indicato negli atti di gara, è da intendersi a titolo "indicativo". In particolare si segnala che i pasti giornalieri e i pasti annui indicati nel capitolato speciale e nell'allegato 1 rappresentano delle medie pertanto i pasti annui possono non corrispondere ai pasti giornalieri x 365.

Domanda n.43

Si chiede di chiarire se le schede di cui agli Allegati 1 si riferiscano al servizio per come è svolto attualmente oppure se siano delle indicazioni per il servizio futuro desiderato.

Risposta n. 43

Le schede di cui all'allegato 1 si riferiscono alle attuali modalità di erogazione del servizio. In proposito si riporta quanto espressamente previsto nell'art. 15 del capitolato "Nell'Allegato 1 al presente Capitolato sono descritte le modalità e le tecnologie impiegate per la produzione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione dei pasti ai degenti presso ciascun presidio ospedaliero. È facoltà dell'OEA proporre nuove modalità di erogazione del servizio finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l'organizzazione del servizio. Le eventuali soluzioni proposte saranno oggetto di valutazione secondo quanto previsto dal Disciplinare di Gara e non dovranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per le Amministrazioni Contraenti. Nel caso in cui nell'Allegato 1 alcune informazioni riguardo le modalità adottate nei singoli presidi non fossero presenti sarà facoltà dell'OEA definire le modalità in offerta tecnica.". Resta fermo l'obbligatorietà del metodo Cook&Chill per le sole strutture del lotto VI che nelle rispettive schede di cui all'Allegato 1 al Capitolato riportano, relativamente al Sistema preparazione pasti, l'opzione Cook & Chill.

Domanda n.44

In riferimento al precedente quesito, nel caso gli Allegati si riferiscano meramente alla "fotografia" dell'esistente, si chiede di chiarire quali siano le possibilità, in capo alle ditte concorrenti, di proporre "nuove modalità di erogazione del servizio finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l'organizzazione del servizio" (Art. 15 del Capitolato Speciale). Ad esempio:

- sarà possibile proporre una differente modalità di produzione anche per le cucine di quei lotti dove non è obbligatoriamente richiesta la produzione in Cook & Chill?

- sarà possibile proporre modalità di produzione diversificate da cucina a cucina nell'ambito dello stesso lotto?
- sarà possibile proporre modalità di produzione delle colazioni diverse da quelle indicate negli atti di gara?
- sarà possibile prevedere di spostare la produzione in un proprio centro cottura, ubicato nella stessa città di quello ospedaliero, che così verrebbe chiuso consentendo un risparmio delle utenze alla Stazione Appaltante nonché la possibilità di acquisire nuovi spazi da destinare ad altri servizi?

Risposta n. 44

Si conferma che è facoltà dell'OEA proporre nuove modalità di erogazione del servizio finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l'organizzazione del servizio. Rispetto agli esempi riportati si segnala quando segue:

- Si.
- Si.
- Art. 15 del capitolato "È facoltà dell'OEA proporre diverse modalità di preparazione delle colazioni finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l'organizzazione del servizio."
- Art. 3 del capitolato "La preparazione dei pasti presso le cucine esterne è consentita esclusivamente per i pasti destinati a presidi sprovvisti di cucina con un basso numero di utenti giornalieri nel caso in cui l'OEA comprovi che la soluzione alternativa proposta permetta di ottimizzare il servizio."

Domanda n.45

L'Art. 15 del Capitolato Speciale riporta la presente prescrizione: "per l'erogazione delle colazioni, delle merende e dei pasti l'OEA deve fornire stoviglie e posateria così secondo le modalità indicate nelle singole schede tecniche riportate nell'Allegato 1". Più avanti si afferma, invece, che "nella fase di somministrazione e consumo dei pasti dovranno essere impiegate posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.)". Si chiede di chiarire tale incongruenza, così da definire anche inequivocabilmente il perimetro delle facoltà dell'OEA a "...proporre nuove modalità di erogazione del servizio...".

Risposta n. 45

Si conferma che nella fase di somministrazione e consumo dei pasti dovranno essere impiegate posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Tali modalità non rientrano nella discrezione dell'offerente. Per la colazione invece "È facoltà dell'OEA proporre diverse modalità di preparazione delle colazioni finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l'organizzazione del servizio."

Domanda n.46

Altro elemento da chiarire – e che non crediamo possa essere suscettibile di rientrare tra le proposte di nuove modalità di erogazione del servizio – è quello relativo alla distribuzione. Si chiede dunque di dettagliare dove è richiesta la distribuzione al letto a carico dell'OEA e dove la mera consegna al reparto dei pasti. Si chiede di dettagliarlo per tutti i P.O. di tutti i lotti.

Risposta n. 46

La modalità di consegna dei pasti ai degenti è riportata nell'allegato 1 al capitolato speciale. Si conferma che tali modalità non rientrano nella discrezione dell'offerente.

Domanda n.47

Nel caso, invece, gli Allegati 1 contengano le indicazioni per il servizio futuro desiderato, si fa notare che la scheda tecnica L. 4 N. 51 come “Modalità di confezionamento dei pasti – interno” indica: “confezionamento in monoporzione (colazione con bicchiere termico con coperchio) e distribuzione su vassoio multirazione e carrello attivo”. Si prega di chiarire l’apparente contraddizione in termini tra “confezionamento in monoporzione” e “vassoio multirazione”. Si chiede inoltre di specificare cosa si intenda per “vassoio multirazione” e, infine, di chiarire in maniera inequivocabile la modalità del servizio richiesto.

Risposta n. 47

Come specificato nelle precedenti risposte, le schede riportano le attuali modalità di erogazione del servizio. Per quanto riguarda il “vassoio multirazione” trattasi di refuso. La dicitura corretta è “vassoio personalizzato”.

Domanda n.48

Sempre a proposito di tali allegati, si chiede di chiarire quale tipologia di stoviglie sia richiesta per i servizi di cui alle schede n. 70-71-72-73-74-75 del Lotto 6, atteso che da una parte si parla di “vasellame in ceramica con coperchio, bicchiere di vetro” e da un’altra di “melamina riutilizzabile” (70 e 71) o “a perdere” (72-73-74-75).

Risposta n. 48

Si riporta quanto espressamente previsto nell’art. 15 del capitolato “Nell’Allegato 1 al presente Capitolato sono descritte le modalità e le tecnologie impiegate per la produzione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione dei pasti ai degenti presso ciascun presidio ospedaliero. È facoltà dell’OEA proporre nuove modalità di erogazione del servizio finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l’organizzazione del servizio. Le eventuali soluzioni proposte saranno oggetto di valutazione secondo quanto previsto dal Disciplinare di Gara e non dovranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per le Amministrazioni Contraenti. Nel caso in cui nell’Allegato 1 alcune informazioni riguardo le modalità adottate nei singoli presidi non fossero presenti sarà facoltà dell’OEA definire le modalità in offerta tecnica.”

Domanda n.49

Ancora per quanto riguarda gli Allegati 1: cosa significa la doppia dicitura “modalità di confezionamento dei pasti – interno” e “modalità di confezionamento dei pasti – esterno” essendo esse spesso riferite anche a P.O. dove avviene solo la distribuzione?

Risposta n. 49

Le “Modalità di confezionamento dei pasti – esterno” sono riferite o ai casi di presidi con cucina interna dai quali attualmente partono pasti verso altri presidi senza cucina o ai presidi senza cucina interna per i quali i pasti vengono veicolati dall’esterno. Resta fermo quanto espressamente previsto nell’art. 15 del capitolato “Nell’Allegato 1 al presente Capitolato sono descritte le modalità e le tecnologie impiegate per la produzione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione dei pasti ai degenti presso ciascun presidio ospedaliero. È facoltà dell’OEA proporre nuove modalità di erogazione del servizio finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l’organizzazione del servizio. Le eventuali soluzioni proposte saranno oggetto di valutazione secondo quanto previsto dal Disciplinare di Gara e non dovranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per le Amministrazioni Contraenti. Nel caso in cui nell’Allegato 1 alcune informazioni riguardo le modalità adottate nei singoli presidi non fossero presenti sarà facoltà dell’OEA definire le modalità in offerta tecnica.”

Domanda n.50

All. 1 al Capitolato Speciale. Laddove viene indicata la “Modalità di confezionamento dei pasti” sia per “interno” che per “esterno”, cosa si intende dire? Un esempio per tutti: il P.O. Cardito. Per questo P.O. è previsto un servizio anche per sedi esterne? Quali? Per quanti pasti giornalieri? Stesso quesito per tutte le altre situazioni similari relative a tutti e sei i lotti in questione.

Risposta n. 50

Le “Modalità di confezionamento dei pasti – esterno” sono riferite o ai casi di presidi con cucina interna dai quali attualmente partono pasti verso altri presidi senza cucina o ai presidi senza cucina interna per i quali i pasti vengono veicolati dall'esterno. Resta fermo quanto espressamente previsto nell'art. 15 del capitolato “Nell'Allegato 1 al presente Capitolato sono descritte le modalità e le tecnologie impiegate per la produzione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione dei pasti ai degenti presso ciascun presidio ospedaliero. È facoltà dell'OEA proporre nuove modalità di erogazione del servizio finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l'organizzazione del servizio. Le eventuali soluzioni proposte saranno oggetto di valutazione secondo quanto previsto dal Disciplinare di Gara e non dovranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per le Amministrazioni Contraenti. Nel caso in cui nell'Allegato 1 alcune informazioni riguardo le modalità adottate nei singoli presidi non fossero presenti sarà facoltà dell'OEA definire le modalità in offerta tecnica.”

Domanda n.51

Nonostante l'esistenza di una “Specifica tecnica relativa all'esecuzione del servizio presso la A.O. Santobono/Pausillipon”, in essa non sono specificate tutte le informazioni presenti nelle altre schede (presenza di centro cottura, sistema di produzione, modalità di confezionamento, stoviglie utilizzate, costo delle utenze, etc.). Si chiede di fornirle, congiuntamente all'indicazione di quanti siano i pasti per il P.O. Santobono e quanti quelli per il Pausillipon. Si chiede, infine, di chiarire quanto riportato nell'Allegato N. 9 al Capitolato Speciale quando si afferma che “...è prevista la preparazione e la distribuzione del vitto anche per le mamme, esclusivamente per il pranzo e per la cena”: di quanti pasti giornalieri si parla? Sono essi compresi nei 340 indicati negli atti? Infine, l'indirizzo riportato nella Scheda Tecnica L. 4 N. 55 (Via Della Crocerossa, Napoli) a quale dei due PP.OO. si riferisce? Qual è l'indirizzo dell'altro P.O.?

Risposta n. 51

Non c'è una cucina interna. Le informazioni riguardanti le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti sono indicate nell'allegato 9. I pasti per le mamme sono compresi nei 340 indicati negli atti di gara. L'indirizzo di via della Crocerossa è relativo al presidio Santobono. Il presidio Pausillipon è all'indirizzo Via Posillipo 226.

Domanda n.52

Articolo 15 del Disciplinare di Gara: “...l'intera documentazione dovrà essere fascicolata e confezionata in modo tale da garantirne l'integrità, così da non consentire la separazione dei fogli, con le pagine numerate progressivamente”. Si chiede di chiarire se per “documentazione” ci si riferisca alla Relazione Tecnica (di 80 pagine), alla documentazione “ulteriore” oppure alla prima più la seconda. In altre parole, l' “ulteriore documentazione” deve essere prodotta separatamente (ma in un unico fascicolo) dalla Relazione Tecnica? Inoltre, cosa si intende per “fascicolata”, una rilegatura tipografica? Infine, trattandosi di eventuale documentazione proveniente dalle fonti più diverse (schede tecniche prodotti, depliant, certificazioni, etc.), già presumibilmente numerata, l'ulteriore numerazione da parte nostra – peraltro possibile solo a mano – comporterebbe non poca confusione. Si chiede, a tal proposito, di poter ometterne la numerazione.

Risposta n. 52

Tutta la documentazione deve essere fascicolata e confezionata in modo tale da garantirne l'integrità. È facoltà del concorrente inserire la relazione tecnica e l'eventuale ulteriore documentazione in un unico fascicolo o in fascicoli diversi.

Domanda n.53

Tanto la documentazione amministrativa, quanto quella tecnica e quella economica sono richieste, oltre che in formato cartaceo, anche su supporto informatico. Mentre la documentazione amministrativa e quella tecnica sono richieste in formato PDF, quella economica è richiesta in formato MS WORD. Trattasi di refuso oppure si conferma tale richiesta differenziata?

Risposta n. 53

L'indicazione relativa al formato word si riferisce al formato in cui i documenti sono disponibili sul sito www.soresa.it.

Domanda n.54

Il criterio B dell' "Attribuzione Punteggio x offerta Tecnica" richiede il monte ore complessivo del personale offerto per l'intera durata della Convenzione. Si chiede di specificare: il calcolo andrà fatto su 12 o 18 mesi?

Risposta n. 54

Il monte ore è da intendersi per la durata del servizio (durata del contratto) e quindi per la durata di 5 anni. Il riferimento alla durata della Convenzione costituisce mero refuso.

Domanda n.55

Il criterio F dell' "Attribuzione Punteggio x offerta Tecnica" richiede una "valutazione attraverso dimostrazione analitica" (delle misure adottate per il contenimento dei consumi energetici e la riduzione dell'impatto ambientale). Si chiede di specificare cosa si intenda per "dimostrazione analitica".

Risposta n. 55

Per dimostrazione analitica si richiede che il contenimento dei consumi energetici e la riduzione dell'impatto ambientale derivanti dalla proposta tecnica dell'impresa sia argomentata in maniera particolareggiata.

Domanda n.56

Il criterio A3 dell' "Attribuzione Punteggio x offerta Tecnica" richiede un "Piano dei trasporti dei pasti". Considerando il numero di terminali di distribuzione, il numero di pagine a disposizione per la Relazione Tecnica, il tempo a disposizione per la redazione della stessa, si chiede a quale livello di dettaglio bisogna fare riferimento. Ci spieghiamo: è sufficiente indicare il tempo di percorrenza dal Centro Cottura individuato al primo terminale di distribuzione e poi da questo al successivo e così via?

Risposta n. 56

Il contenuto dell'offerta tecnica rientra nella discrezione del concorrente.

Domanda n.57

Ci occorrono gli elenchi dei reparti di ciascun P.O. di ciascun Lotto, con la loro ubicazione (palazzina, piano, etc.) e l'indicazione del numero dei pasti da servire per ciascun reparto. Si richiedono tali informazioni su un file di calcolo (Excel).

Risposta n. 57

Tutte le informazioni relative ai presidi ospedalieri che il concorrente ritiene necessarie, eventualmente non presenti negli atti di gara poiché non indispensabili per la formulazione dell'offerta, possono essere acquisite attraverso i sopralluoghi di cui all'art. 4 del disciplinare di gara.

Domanda n.58

Si chiede di chiarire cosa si intende con "fornitura e lavaggio di biancheria piana di cucina".

Risposta n. 58

Per biancheria piana da cucina si intende la biancheria varia da utilizzare (strofinacci, panni, ecc.) in cucina per la preparazione dei pasti.

Domanda n.59

L'Art. 3 del Capitolato Speciale assegna la facoltà di preparare i pasti presso cucine esterne solo per "i pasti destinati a presidi sprovvisti di cucina con un basso numero di utenti giornalieri". Si prega di definire un criterio numerico che possa essere univoco e meno generico di "basso numero".

Risposta n. 59

Indicativamente, si intende Inferiore a 50 pasti per turno di somministrazione

Domanda n.60

Si chiede di fornire gli indirizzi di consegna dei seguenti presidi/sedi oggetto del servizio: 26 strutture territoriali dell'ASL Salerno e P.O. Contursi (Lotto 6); SIR Solofra (Lotto 5); U.O. Salute Mentale di Nola, U.O. Salute Mentale e SIR Casasole di Terzigno, U.O. Salute Mentale di Cercola, Dipartimento di Salute Mentale di Pomigliano d'Arco, Centro Diurno Riabilitativo di Marigliano, Distretto 83 di Napoli (Lotto 3); RSA Napoli, P.O. Annunziata di Napoli, P.O. Del Mare di Napoli (Lotto 2); P.O. San Cipriano d'Aversa, SIR Capua Vetere, SIR San Marzanello, P.O. Telemaco di Napoli, P.O. Cardito (Lotto 1).

Risposta n. 60

Atteso che come espressamente previsto negli atti di gara "Il numero e la dislocazione territoriale dei presidi potrà essere oggetto di variazioni a seguito di modifiche organizzative interne alle Amministrazioni. Pertanto, il numero e la dislocazione territoriale dei presidi nonché il numero di pasti da fornire sarà oggetto dell'Ordinativo Principale di Fornitura con il quale le Amministrazioni Contraenti affideranno il servizio all'OEA" si ribadisce che tutte le informazioni disponibili relativamente alla dislocazione territoriale dei presidi sono riportate negli atti di gara,

pertanto l'offerta tecnica ed il piano dei trasporti dovrà essere predisposta sulla base di tali informazioni note a tutti i concorrenti. Di seguito l'elenco dettagliato delle RSA delle ASL Napoli 1 e Salerno.

ASL Napoli 1		
Struttura Territoriale	Indirizzo	Pasti
Dist.24 S.I.R. "La tarantola"	Via Croce Rossa, 9	17
Dist. 24' "Colonia Geremicca"	Via Chiatamone	23
Dist.25 S.I.R. "[a casa del espolo"	Via Venezia Giulia	11
Dist. 25 "officina 25"	Via Leopardi, 2	4
Dist.26 R.S.A. H	Via Adriano, 119 (Soccavo)	11
Dist.26 U.O.S.M. S.I.R. "La Bailadeira"	Via Adriano, 16	19
Dist.27 U.O.S.M. S.I.R. "27 Gennaio"	Via Lattanzio, 34	20
Dist. 27 C.D.R. "Il Vascello"	Via Torrione S. Martino, 43	13
Dist. 28 Centro Geriatrico "Frullone"	Via Cupa del Principe 16/A	58
Dist. 28 Casa Rossella	Via Scaglione	9
Dist. 28 Comunità Irene	Via Zuccarini	2
Dist. 28 C.D.R. "Gattablu"	Via Zuccarini	18
Dist.28 R.S.A. "Alda Merini" (F.lli Cervi)	Via Domenico Mudugno	34
Dist.29 R.S.A. - H (ex S. Camillo)	Via Fontanelle, 174	19
Dist.29 S.I.R. Vico Carrette	Vico Carrette, 5	12
Dist.29 S.I.R. Vico supp. a Capodimonte	Vico supporto a Capod.	6
Dist. 29 C.D.R. "Villa Walpole"	Via Ponti Rossi, 118	16
Dist.30 U.O.S.M. C.F. "S. Francesco d'Assisi"	Via S. Francesco d'Assisi, 3	11
Dist. 30 U.O.S.M. S.I.R. "Casa Ianfolla"	Via Ianfolla, 462	9
Dist. 30 C.D.R. "Centro Gulliver"	Via della Ferrovia, 4	10
Dist. 30 Casa Famiglia v. Emanuele	Via V. Emanuele, 59	4
Dist. 32 U.O.A.A. (Mosaici)	Via Bartolo Longo Lotto	19
Dist.32 U.O.S.M. (Walt Disney)	Via Walt Disney	3
Dist.32 C.D.R. La roccia	Via Walt Disney	14
Dist.32 Na EST (Chirurgia)	Via Ciccarelli, 1	5
Dist.32 Comunità Protetta S.Rosa	Via Nuovo Rione S. Rosa	17
Dist. 50 U.O.S.M. Comunità Gabbianella	Via Gobetti, 7	20
Dist. 53 U.O.S.M. C.D.R. "Canone Inverso"	Via Monfalcone, 42	14

ASL Salerno	Pasti
Mariconda Residenza Esordi	6
RSA Psicogeriatrica Mariconda	16
Mariconda CD Adolescenza	20
CD Salerno via Bastioni	20
Comunità Teraupetica Dis SA	13
Torre Orsaia RSA	10
CD Sapri	5
Almanova	10
CD Vallo	5
SIR Enzo Sarli S.Arsenio	13
SPDC SANT'ARSENIO	n.d.
CD AGROPOLI	7
CD Mercato S. Severino	20
CD Battipaglia	3
CD Eboli	8
CD Buccino	10
Rosamunda	10
SR Villa Agnetti	10
UOSM CAVA DEI TIRRENI	10
CSM SARNO	n.d.

CSM PAGANI	n.d.
RSA Monteoliveto	20
RSA S. Arsenio	19
Hospice il Giardino dei Girasoli	8
Hospice S. Arsenio	10
Hospice la Casa di Lara	12

Domanda n.61

Per quanto dichiaratamente riportati a titolo puramente indicativo, i dati riportanti la “ Distanza Km media” nelle tabelle dell’Art. 9 del Capitolato Speciale ci inducono una riflessione. Partiamo da un esempio: l’ A.O. Cotugno di Napoli è indicata a 5 Km dal presidio dotato di Cucina interna più vicino. Ebbene, i due presidi dotati di Cucina interna del Lotto 4 sono uno a 1,1 Km dal Cotugno (IRCCS Pascale), l’altro a 200 metri (l’A.O. Monaldi). Cosa stanno dunque ad indicare quei dati da voi riportati? Inoltre, perché in alcuni casi non è indicata la distanza media (ad esempio per l’A.O. C.T.O. di Napoli)?

Risposta n. 61

La distanza media come specificato è riportata a titolo puramente indicativo per agevolare i concorrenti. Pertanto non è in alcun modo vincolante.

Domanda n.62

Si chiede, inoltre, di indicare, per ciascuna delle 26 strutture territoriali di cui al precedente quesito, il numero dei pasti, conoscendone noi, allo stato, solo quello complessivo.

Risposta n. 62

Vedasi chiarimento precedente

Domanda n.63

Si chiede di chiarire se i menu debbano essere prodotti già in sede di offerta o saranno elaborati solo dall’OEA. Nel primo caso, si chiede di indicare in quale punto dell’Offerta Tecnica verranno valutati.

Risposta n. 63

I menu non devono essere inseriti in offerta tecnica e non sono oggetto di valutazione.

Domanda n.64

Nel caso, invece, in cui i menu debbano essere elaborati solo ad opera dell’OEA (dunque ad aggiudicazione avvenuta), si chiede in che modo sia possibile calcolare quanto richiesto al criterio 12 dell’Offerta Tecnica, relativamente alla quantità di prodotti locali offerta.

Risposta n. 64

Il titolo IV del Capitolato Speciale e in particolare l’art.21, prescrive la struttura dei menu, le frequenze delle derrate da impiegare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche secondo quanto previsto nella struttura dei menu. In base a tali informazioni è possibile stimare le quantità di derrate necessarie. Resta fermo che l’OEA dovrà produrre menu garantendo la fornitura dei prodotti locali offerti in sede di offerta tecnica.

Domanda n.65

A proposito del criterio I1, si chiede di chiarire cosa si intende per prodotti locali. A pagina 42 del Disciplinare di Gara è scritto che “per prodotto locale si intendono alimenti o prodotti trasformati il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all’interno del territorio della Regione Campania”. E’ corretta l’interpretazione per cui, dunque, si può definire “prodotto locale campano” anche un prodotto trasformato all’interno della Regione Campania ma prodotto in un’altra regione?

Risposta n. 65

Ai sensi dell’art. 2 let. u) del capitolato e alle ampie definizioni riportate nel Disciplinare, in tale ipotesi non può essere definito prodotto locale in quanto l’intero ciclo di produzione e trasformazione deve avvenire all’interno del territorio della Regione Campania.

Domanda n.66

Si chiede di quantificare, per ciascun P.O. di ciascun lotto, il numero di “personale religioso” a cui consegnare il pranzo in contenitori isotermitici, indicando anche dove dovrà avvenire la consegna.

Risposta n. 66

Il numero di pasti per il personale religioso rientra nel numero di pasti giornalieri indicato negli atti di gara.

Domanda n.67

Art. 39 del Capitolato Speciale: “ogni reparto dovrà avere accesso al programma che permette di monitorare il tipo di pasto prenotato...”. Ciò significa che ogni reparto dovrà essere dotato ex-novo di un p.c. collegato al programma, oppure i p.c. sono già presenti e quello che si chiede è solo la possibilità che essi siano interfacciati al programma?

Risposta n. 67

Non è necessario che ogni reparto sia dotato di un pc nuovo.

Domanda n.68

Si chiede di chiarire quanto riportato all’Art. 45 del Capitolato Speciale: la colazione va distribuita ai degenti entro le ore 7:00?

Risposta n. 68

Si conferma fatto salvo quanto previsto nello stesso articolo “Gli orari indicati potranno essere variati in relazione alle necessità organizzative dell’Amministrazione Contraente.”

Domanda n.69

Sempre a proposito dello stesso Art. 45: è scritto che il pranzo deve essere distribuito dalle ore 12:30 alle ore 13:30. L’articolo precedente, però, prescrive che “la consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 30 minuti sull’orario previsto per la somministrazione...” e, ancora prima, che il pranzo deve essere consegnato tra le ore 11:30 e le ore 12:30. È evidente che vi siano delle incongruenze che si chiede di chiarire.

Risposta n. 69

Se si legge attentamente il capitolato è evidente che non vi sono incongruenze. Al fine di agevolare la lettura si chiarisce che la disposizione principale è che “la consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 30 minuti sull’orario previsto per la somministrazione.” Gli orari di somministrazione dei pasti sono quelli indicati negli atti di gara fermo restando che “Gli orari indicati potranno essere variati in relazione alle necessità organizzative dell’Amministrazione Contraente.”

Domanda n.70

Lo stesso ragionamento di cui sopra vale per la cena.

Risposta n. 70

Se si legge attentamente il capitolato è evidente che non vi sono incongruenze. Al fine di agevolare la lettura si chiarisce che la disposizione principale è che “la consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 30 minuti sull’orario previsto per la somministrazione.” Gli orari di somministrazione dei pasti sono quelli indicati negli atti di gara fermo restando “Gli orari indicati potranno essere variati in relazione alle necessità organizzative dell’Amministrazione Contraente.”

Domanda n.71

Si chiede di specificare e quantificare tutte le spese a carico dell’OEA (utenze energetiche, telefoniche, tassa dei rifiuti, etc.) nei seguenti presidi: A.O. San Sebastiano (Caserta), A.O. Cardarelli (Napoli), P.O. Annunziata (Napoli).

Risposta n. 71

Non è possibile prevedere i consumi.

Domanda n.72

A quanto ammontano le spese relative alla stipulazione della Convenzione?

Risposta n. 72

Trattasi delle spese di registrazione al momento non quantificabili.

Domanda n.73

A quanto ammontano le spese relative alla pubblicazione degli avvisi e dei bandi sui quotidiani?

Risposta n. 73

Le spese sono stimabili a titolo puramente indicativo in circa € 5.000.

Domanda n.74

Ai fini dell’ottenimento della Scia Sanitaria, si richiede sin d’ora, in maniera precauzionale, copia dei Certificati di Agibilità di tutti i luoghi oggetto del servizio (di produzione e di distribuzione), la Conformità degli impianti e delle attrezzature, i Certificati di Prevenzione Incendi, le Valutazioni di Impatto Acustico (per le cucine), le planimetrie in scala 1/100 e i relativi dati catastali, di tutti i luoghi oggetto del servizio di tutti i lotti.

Risposta n. 74

Le cucine si intendono a norma e conformi alle normative vigenti. Tale documentazione potrà essere richiesta dall'Operatore Economico Aggiudicatario alle Singole amministrazioni Contraenti.

Domanda n.75

Il requisito K dei Criteri di Aggiudicazione (pagina 44 del Disciplinare di Gara) prevede "Misure adottate per promuovere lungo tutta la catena di fornitura l'applicazione degli standard sociali riguardanti i diritti umani e le condizioni di lavoro in linea con quanto previsto dalla 'Guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici' verranno valutate il numero delle aziende con cui saranno stipulati i protocolli d'intesa". Ebbene, la scrivente si permette di far notare che la richiamata Guida è uno strumento a disposizione delle Stazioni Appaltanti per definire, all'interno dei Capitolati, delle specifiche richieste ai concorrenti in tema di diritti umani e condizioni di lavoro. Non è dunque all'interno di tale Guida che la scrivente può trovare quanto richiesto dalla Stazione Appaltante per quanto riguarda il requisito K. Di "protocolli d'intesa" non si parla nella "Guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici", così come non vi è alcun riferimento neanche nel Capitolato Speciale. Riteniamo dunque di dover chiedere alla Stazione Appaltante di chiarire esplicitamente cosa si intende con "numero delle aziende con cui saranno stipulati i protocolli d'intesa". Di quali protocolli d'intesa si parla? Di quali aziende? Abbiamo provato a fare delle supposizioni: potrebbe trattarsi delle aziende produttrici delle materie prime necessarie alla produzione dei pasti oggetto del servizio. Bene, ma di quali protocolli d'intesa si debbano attivare, la scrivente è totalmente all'oscuro. Volendo provare ad entrare nello spirito della Guida di cui sopra, saremmo portati a pensare sufficiente il possesso da parte delle ditte concorrenti della Certificazione SA 8000:2008. In subordine, potremmo pensare sufficiente la compilazione dell'Allegato 1 della Guida medesima, ma comunque si tratterebbe di interpretazioni arbitrarie. Siamo dunque a ribadire la richiesta di una precisazione sull'oggetto della richiesta della Stazione Appaltante.

Risposta n. 75

Tale criterio, in conformità con quanto previsto dalle citate "'Guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici' (cfr. Decreto 6 giugno 2012 pubblicato sulla G.U. del 10 luglio 2012, n.159 ed in particolare il punto 6 -Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali), è volto a premiare i concorrenti che assicurano la qualità delle condizioni di lavoro che si verificano lungo tutta la catena di fornitura. La valutazione sarà effettuata sulla base del numero di aziende fornitrici e sub-fornitrici con le quali il concorrente stipula protocolli d'intesa volti a garantire la qualità delle condizioni di lavoro sulla base di quanto previsto nella citata Guida. Tali protocolli d'intesa possono essere stipulati utilizzando il formato ed il contenuto di quanto previsto nell'allegato I alla citata guida. Si conferma l'attribuzione del punteggio in forma discrezionale e non tabellare in quanto non è volto a premiare l'aspetto puramente quantitativo ma il fatto che venga assicurata la qualità delle condizioni di lavoro che si verificano lungo tutta la catena di fornitura che può comprendere un numero più o meno ampio di fornitori e sub-fornitori di diverse dimensioni a seconda dell'organizzazione del singolo concorrente.

Domanda n.76

Nello stesso tempo, però, ci vediamo costretti a far notare un altro aspetto poco chiaro della richiesta. Essendo valutato il numero delle aziende (con cui saranno stipulati i protocolli d'intesa che ci indicherete), il criterio dovrebbe essere tabellare (sarà sufficiente, infatti, indicare un numero, il numero delle aziende coinvolte), mentre nel Disciplinare di Gara è riportato come discrezionale. A tal proposito si chiede di rettificare il Disciplinare.

Risposta n. 76

Si conferma l'attribuzione del punteggio in forma discrezionale e non tabellare in quanto non è volto a premiare l'aspetto puramente quantitativo ma il fatto che venga assicurata la qualità delle condizioni di lavoro che si

verificano lungo tutta la catena di fornitura che può comprendere un numero più o meno ampio di fornitori e sub-fornitori di diverse dimensioni a seconda dell'organizzazione del singolo concorrente.

Domanda n.77

Nell'ottica di effettuare i sopralluoghi anche nei siti non dotati di cucina, si chiede alla Stazione Appaltante di fornire il nome del referente per ciascuno di essi, completo di numero di telefono e indirizzo di posta elettronica. Ciò per tutti i siti di tutti i lotti oggetto di gara. A latere, riteniamo giusto che la Stazione Appaltante sappia della difficoltà che la scrivente, a tutt'oggi, sta avendo nel rintracciare i referenti indicati negli atti per fissare i sopralluoghi. Inoltre, a titolo esemplificativo, si fa notare che l'Azienda Ospedaliera Ruggi di Salerno, contattata telefonicamente in data odierna, ha dato la disponibilità all'effettuazione del sopralluogo solo in data 14.11.2016.

Risposta n. 77

Non sono previsti referenti per l'effettuazione dei sopralluoghi non obbligatori. I sopralluoghi facoltativi potranno essere effettuati concordandoli direttamente con i Direttori Sanitari distrettuali/di presidio o comunque con le singole Aziende Sanitarie.

Domanda n.78

In considerazione della tipologia di gara, di quanto richiesto in Offerta Tecnica (organizzazione del personale per ciascun presidio, piano dei trasporti, etc.) dell'esigenza di conoscere in via preliminare tutti i luoghi oggetto del servizio, nonché dell'entità e numero di informazioni ancora necessarie per una adeguata e consapevole elaborazione di offerta, si chiede un congruo rinvio dei termini di presentazione delle offerte, non inferiore ai 60 giorni. Congiuntamente, si chiede un congruo rinvio dei termini di presentazione delle richieste di chiarimenti, atteso che, come esperienza insegna, a seguito dell'effettuazione dei sopralluoghi, e soprattutto in base a come essi verranno eseguiti, sarà certamente necessario richiedere ulteriori delucidazioni.

Risposta n. 78

E' stata concessa una proroga dei termini per la presentazione delle offerte e per l'effettuazione dei sopralluoghi.

Domanda n.79

Se tra le modalità adottate per la gestione delle emergenze viene indicato l'utilizzo di uno o più centri di cottura alternativi, siamo a chiedere se gli stessi devono essere già in disponibilità dell'operatore economico o basta l'impegno a dotarsi di quanto dichiarato nell'offerta tecnica, in caso di aggiudicazione.

Risposta n. 79

Il contenuto dell'offerta tecnica rientra nella discrezione del concorrente.

Domanda n.80

Con riferimento al Disciplinare di gara, art. 1 tabella 2 (Elenco prestazioni secondarie) si chiede se sia corretto intendere che le attività di manutenzione ivi descritte non si intendano quali subappalti (ai quali deve applicarsi la relativa disciplina di cui all'art. 105 D.lgs 50/2016, anche con riferimento all'obbligo di indicare la terna di subappaltatori) bensì quali sub-contratti.

Risposta n. 80

Le prestazioni secondarie rientrano nel servizio oggetto dell'appalto.

Domanda n.81

Con riferimento all'art. 78 "Adeguamenti dei prezzi" del Capitolato Speciale si chiede se deve considerarsi applicabile la revisione annuale dei prezzi, a partire dal secondo anno di attività, sulla base delle variazioni dell'Indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (ISTAT-FOI) al netto dei tabacchi.

Risposta n. 81

L'adeguamento dei prezzi avverrà in conformità a quanto previsto dall'art. 1 comma 511 della Legge di Stabilità 2016.

Domanda n.82

Con riferimento all'art. 5 dello Schema di Convenzione nella parte che stabilisce che: "i servizi oggetto della Convenzione e dei singoli Contratti di Fornitura non sono affidati al Fornitore in via esclusiva, pertanto le Amministrazioni e/o la SORESA S.p.A., per quanto di propria competenza, possono affidare le stesse forniture, attività e servizi anche a soggetti terzi, dovendosi dal medesimo Fornitore, nel rispetto della normativa vigente", si chiede di specificare cosa si intenda per "non sono affidati al Fornitore in via esclusiva" e a quali servizi, attività e forniture si faccia riferimento.

Risposta n. 82

Il riferimento va letto alla luce della Legge Stabilità 208/2015, Decreto legge 24 aprile 2014, n. 66 e del DPCM 24 dicembre 2015 ed è riferito ad eventuali servizi di analoga tipologia non ricompresi nell'oggetto dell'appalto.

Domanda n.83

Una proroga dei termini per la presentazione dell'offerta oltre il termine stabilito.

Risposta n. 83

È stata concessa una proroga dei termini per la presentazione delle offerte e per l'effettuazione dei sopralluoghi.

Domanda n.84

Art.15 Modalità di erogazione del servizio del CSA, indicate per il Lotto II esclusivamente la modalità "Cook&Chill" mentre in Allegato 1 – dello stesso CSA sia il Cardarelli che l'ASL Napoli 1 richiedono la modalità "Fresco-Caldo" – la scrivente dopo richiesta di sopralluogo e contatto telefonico al Cardarelli si è avuta dall'Ente verbalmente la conferma della più che giustificata e coerente modalità "Fresco-Caldo", infatti è inappropriato che una Azienda Ospedaliera come il Cardarelli, dotata di propria cucina all'interno per la produzione di pasti fresco/caldi debba somministrare pasti refrigerati in modalità "Cook&Chill", in contrasto con la ratio del vs CSA (lotto 1 – 3 – 4 – 5 e parte del lotto 6). Il pasto "Cook&Chill", refrigerato con una durata da 7 a 20 gg è appropriato per le somministrazioni ad una distanza metrica non percorribile nell'intervallo di 1 ora dalla produzione. Tempo previsto dal vs CSA, sicuramente non appropriato all'utenza (degenti) di un PO dotato di propria e nuova cucina come il Cardarelli oltre che l'utenza (degenti) dei PPOO della ASL Napoli 1 Centro che distano e sono raggiungibili al massimo dai 20/40 minuti dalla cucina del Cardarelli. Analoga considerazione si fa per i PPOO della ASL Napoli 1 centro, dove all'Allegato 1 del CSA è sempre riportato il pasto fresco/caldo e la cucina da utilizzare è quella del Cardarelli all'interno della rete urbana città di Napoli abilitata alla produzione di pasti fresco/caldi. Si chiede di chiarire se trattasi di un refuso il termine "Cook&Chill" o in caso contrario modificare l'Allegato 1 del CSA (compilate dagli enti committenti Cardarelli e ASL Nap 1) che indicano espressamente "pasto fresco/caldo". Ed indicare i motivi

scientifici e le richieste delle Direzioni Sanitarie dei PPOO per i quali si opta ad un pasto refrigerato in sostituzione di un pasto fresco/caldo come fatto solo per il Lotto II.

Risposta n. 84

L'obbligatorietà del metodo Cook&Chill si riferisce alle sole strutture del lotto VI che nelle rispettive schede di cui all'Allegato 1 al Capitolato riportano, relativamente al Sistema preparazione pasti, l'opzione Cook & Chill. Pertanto il riferimento al lotto II contenuta nell'art. 15 del Capitolato costituisce un mero refuso materiale.

Domanda n.85

In riferimento all'Art. 9 del Capitolato Speciale e alla tabella del LOTTO VI, è giusto intendere che il riepilogo dei pasti riferiti ai PO dell'Asl Salerno non corrisponde alla media della somma dei pasti giornalieri sui 5 anni massimali? E che la differenza sul totale riportato, pari a 2.684.000, è mancante di n° 840.075 pasti, in quanto la somma dei pasti giornalieri è pari a 3.524.075. Ed inoltre è corretto intendere che il massimale di spesa non è di € 62.758.492, ma di € 75.598.946.

Risposta n. 85

I dati del numero dei pasti sui quali effettuare la formulazione dell'offerta sono quelli espressamente indicati nel disciplinare di gara e nell'allegato C1 al disciplinare. Il numero di pasti giornalieri riportato nel capitolato speciale e nell'allegato 1 al capitolato, come espressamente indicato negli atti di gara, è da intendersi a titolo "indicativo". In particolare si segnala che i pasti giornalieri e i pasti annui indicati nel capitolato speciale e nell'allegato 1 rappresentano delle medie pertanto i pasti annui possono non corrispondere ai pasti giornalieri x 365.

Domanda n.86

È possibile avere per ogni singolo presidio ospedaliero l'elenco delle attrezzature presenti? Le stesse sono di proprietà della struttura sanitaria stessa o sono di proprietà delle ditte attualmente erogatrici del servizio?

Risposta n. 86

Come espressamente indicato nell'art. 13 del capitolato tali informazioni potranno essere acquisite nel corso dei sopralluoghi.

Domanda n.87

Nel caso in cui due aziende costituiscono un ATI successivamente all'effettuazione dei dovuti sopralluoghi, gli attestati rilasciati ad ogni singola azienda sono validi ai fini della partecipazione alla gara stessa o è necessario effettuare un ulteriore sopralluogo a nome dell'ATI che si vuole costituire?

Risposta n. 87

Sono validi.

Domanda n.88

Si chiede conferma che, nel caso in cui il sopralluogo sia effettuato singolarmente dai rappresentanti di 2 operatori economici e nel caso in cui tali due operatori economici decidano poi di presentare offerta in ATI (costituita / costituenda), i rispettivi certificati di sopralluogo, di cui sono in possesso, siano da voi considerati comunque validi.

Risposta n. 88

Si conferma.

Domanda n.89

Al fine di presentare un'offerta seria, riteniamo congrua una posticipazione di almeno 30 giorni anche in considerazione del numero di strutture coinvolte e delle criticità legate alla redazione della redazione tecnica. Riteniamo che solo a seguito dell'effettuazione dei prescritti sopralluoghi, si potrà confezionare un'offerta che tenga conto di tutte le peculiarità del servizio che qui ci occupa. Certi che comprenderete la natura di questa nostra, volta esclusivamente a garantire servizi che abbiano standard qualitativi consoni al prestigio delle strutture coinvolte.

Risposta n. 89

E' stata concessa una proroga dei termini per la presentazione delle offerte e per l'effettuazione dei sopralluoghi.

Domanda n.90

Per quanto attiene la struttura Federico II, si chiede di confermare se l'erogazione del servizio oggetto dell'appalto interessa tutti gli edifici della struttura, come di seguito dettagliati:

Edificio 1		Edificio 2		Edificio 3	
Piano 1	Radionucl	Piano 1	M.U. Coronarica	Piano 1	Reumatologia
Piano 3	Oncologia	Piano 2	Patologia Medica	Piano 2	Semiotica Medica
Piano 4	Cardioangiologia	Piano 3	Patologia Medica		
Piano 5	Ematologia	Piano 4	Cardiologia		
		Piano 5	Terapia Intensiva		
Edificio 5		Edificio 7		Edificio 8	
Piano 2	Nefrologia	Piano 2	Patologia Chirurgica	Piano 1	Rianimazione
Piano 2	Urologia	Piano 3	Gastro		
Piano 4	Chirurgia				
Piano 4	Trapianti				
Piano 4	Vascolare				
Piano 5	Chirurgia Toracica				
Edificio 9		Edificio 10		Edificio 11	
Piano 2	Ginecologia	Piano 1	Neurologia	Piano 2	Lactarium
Piano 3	Ginecologia	Piano 2	Dermatologia	Servizio Lactarium	
Edificio 12		Edificio 13		Edificio 14	
Piano 1	Ortopedia Mano	Piano 2	Otorinolaringoiatra	Piano 1	Maxillo Facciale
Piano 4	Ortopedia				
Piano 5	Chirurgia Urgenza				
Edificio 15		Edificio 16		Edificio 17	
Piano 2	Oculistica	Piano 3	Neurochirurgia	Piano T	Terapia Intensiva
Piano 4	Oculistica	Piano 4	Onco-Ematologia	Piano 1	Chirurgia Generale
				Piano 1	Chirurgia VII
				Piano 2	Chirurgia Uomini
				Piano 3	Nefro-Orl
				Piano 4	Neurologia
Edificio 18					
Piano 1	Medicina Intera				
Piano 3	Psichiatria				
Piano 5	Malattie Infettive				

Risposta n. 90

L'erogazione del servizio dovrà essere effettuata secondo quanto indicato negli atti di gara. Tutte le informazioni relative ai presidi ospedalieri che il concorrente ritiene necessarie, eventualmente non presenti negli atti di gara poiché non indispensabili per la formulazione dell'offerta, possono essere acquisite attraverso i sopralluoghi di cui all'art. 4 del disciplinare di gara.

Domanda n.91

In ordine all'interpretazione dell'art. 80 del Capitolato speciale, il quale prevede che:

“L'OEA deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria”.

Premesso che:

vertendosi in materia di appalto pubblico, la previsione del Capitolato Speciale di Appalto non può che essere conforme ai principi previsti già dal D.P.R. n. 207/2010 che comunque fino all'adozione della disciplina di dettaglio da parte dell'ANAC sono da osservare e per i quali i i soggetti esecutori, appaltatori e subappaltatori sono tenuti ad "osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi e nazionali e di zona stipulati tra le parti sociali firmatarie di contratti collettivi nazionali comparativamente più rappresentative, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione, assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori";

- il CCNL Turismo Confcommercio del 20 febbraio 2010 e successivi rinnovi è l'unico contratto collettivo nazionale del settore sottoscritto dalle associazioni sindacali comparativamente più rappresentative (FEDERALBERGHI, FIPE, FIAVET FAITA-FEDERCAMPING, CONFCOMMERCIO e FEDERRETI, dal lato datoriale, FILCAMS CGIL, FISASCAT CISL e UILTuCS dal lato dei lavoratori), che nella sua c. d. "sfera di applicazione" prevede specificamente, nella disciplina del comparto dei Pubblici esercizi, tra le tipologie di attività cui esso è applicabile, le "aziende per la ristorazione collettiva in appalto (mense aziendali e simili) e servizi sostitutivi di mensa" (art. 1, Validità e sfera di applicazione del ccnl), di talché appare l'unico contratto collettivo allo stato "applicabile" alla specifica tipologia di attività oggetto dell'appalto di cui trattasi;
- analogo carattere non appartiene, infatti, ad altri CCNL applicabili al settore Pubblici esercizi (quali i contratti sottoscritti da sigle minori, come CONFSAI e CISAL) né al CCNL per i lavoratori delle cooperative del settore Socio-Sanitario Assistenziale, i quali del resto non prevedono la procedura di cambio di gestione, che è tipica del comparto delle mense gestite in appalto - tanto da essere contemplata anche da specifiche previsioni normative: art. 7 L. n. 604/1966 e art. 2, comma 34, L. n. 92/2012 - trattandosi di attività evidentemente estranea alla sfera di applicazione dei contratti stessi;
- ritenere inclusi nella previsione dell'art. 80 del Capitolato speciale di appalto, quali "contratti collettivi di lavoro applicabili" anche contratti che non prevedono specificamente nella loro sfera di applicazione la "ristorazione collettiva in appalto" determinerebbe una disparità di trattamento economico e normativo tra imprese che applicano i diversi contratti collettivi;
- in particolare, stante il chiaro disposto di legge sugli appalti di servizi, si determinerebbe un'incomprensibile disparità di regolamentazione dei rapporti di lavoro tra le imprese del settore dei Pubblici esercizi che, riferendosi correttamente al CCNL Turismo Pubblici Esercizi Confcommercio, sarebbero tenute ad applicare la normativa sui cambi di gestione (con tutte le conseguenze che ne derivano in termini economici per il costo del personale), e imprese che, riferendosi ad altri contratti pur del settore Pubblici esercizi, non sarebbero invece obbligate all'assunzione del personale già addetto al servizio in occasione del subentro nella sua gestione, se non nei limiti - riduttivi rispetto alla previsione del suddetto CCNL Turismo Pubblici Esercizi Confcommercio - di quanto previsto dallo stesso art. 80 del Capitolato speciale di appalto ("Clausola sociale").

Tanto premesso, la scrivente chiede di chiarire se per "contratti collettivi di lavoro applicabili" di cui alla disposizione dell'art. 80 del Capitolato speciale di appalto, devono intendersi unicamente quei contratti collettivi che prevedano specificamente nella loro sfera di applicazione le "aziende per la ristorazione collettiva in appalto (mense aziendali e simili) e servizi sostitutivi di mensa".

Risposta n.91

I contratti collettivi applicabili sono quelli previsti dall'art. 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

Domanda n.92

Dall'esame dell'allegato 10 relativo all'elenco del personale attualmente impiegato per lo svolgimento del servizio per l'ASL Napoli 1 centro, abbiamo constatato che per mero errore materiale nell'allegato 10 non è stato considerato il personale attualmente impiegato per il servizio del P.O. Ascalesi, il quale è stato regolarmente trasmesso a seguito

di specifica richiesta con ns PEC del 13/07/2016. Ad ogni buon conto, qui di seguito si elenca tale personale che vorrete con urgenza integrare al personale indicato all'allegato 10 ai fini di una corretta valutazione dei costi da parte di tutti i concorrenti.

Risposta n.92

È stato integrato l'allegato 10 con il dettaglio del personale del P.O. Ascalesi che per mero errore materiale non era stato inizialmente inserito. Di seguito si riporta tale dettaglio.

LOTTO	AS	N teste	Livello	Ore Sett.	Qualifica	CCNL
2	ASL NAPOLI 1 CENTRO	1	6	18	ASM	Turismo e Pubblici esercizi
2	ASL NAPOLI 1 CENTRO	1	6 S	16	ASM	Turismo e Pubblici esercizi
2	ASL NAPOLI 1 CENTRO	1	5	20	ASM	Turismo e Pubblici esercizi
2	ASL NAPOLI 1 CENTRO	1	6 S	19	ASM	Turismo e Pubblici esercizi
2	ASL NAPOLI 1 CENTRO	1	6 S	20	ASM	Turismo e Pubblici esercizi
2	ASL NAPOLI 1 CENTRO	1	6 S	27	ASM	Turismo e Pubblici esercizi
2	ASL NAPOLI 1 CENTRO	1	6 S	20	ASM	Turismo e Pubblici esercizi
2	ASL NAPOLI 1 CENTRO	1	5	10	ASM	Turismo e Pubblici esercizi
2	ASL NAPOLI 1 CENTRO	1	6 S	21	ASM	Turismo e Pubblici esercizi
2	ASL NAPOLI 1 CENTRO	1	6	15	ASM	Turismo e Pubblici esercizi
2	ASL NAPOLI 1 CENTRO	1	5	15	ASM	Turismo e Pubblici esercizi
2	ASL NAPOLI 1 CENTRO	1	6 S	40	ASM	Turismo e Pubblici esercizi
2	ASL NAPOLI 1 CENTRO	1	6 S	40	ASM	Turismo e Pubblici esercizi
2	ASL NAPOLI 1 CENTRO	1	6 S	40	ASM	Turismo e Pubblici esercizi
2	ASL NAPOLI 1 CENTRO	1	5	40	ASM	Turismo e Pubblici esercizi
2	ASL NAPOLI 1 CENTRO	1	6 S	40	ASM	Turismo e Pubblici esercizi
2	ASL NAPOLI 1 CENTRO	1	5	20	Secondo cuoco	Turismo e Pubblici esercizi
2	ASL NAPOLI 1 CENTRO	1	5	20	Secondo cuoco	Turismo e Pubblici esercizi

Domanda n.93

Al punto I2 dell'art 18 del Disciplinare di gare relativo ai punteggi, viene indicata una formula matematica al fine di valutare i concorrenti rispetto al valore figurativo dei prodotti locali offerti. La formula prevista dalla lex specialis nel richiedere ai concorrenti il valore economico complessivo dei prodotti locali che nei cinque anni verranno impiegati, essendo fissi i prezzi perché determinati dall'Allegato B2, premierà la maggior quantità di prodotto offerto. Questo criterio non tiene però in alcun conto dei seguenti dati non indicati a monte:

- I menu (i quali menu tra l'altro dovranno essere secondo la lex specialis formulati solo a seguito dell'aggiudicazione e in accordo con le singole Direzioni Sanitarie dei PP. OO.);
- Il numero esatto di degenti adulti, ragazzi e bambini per i quali le grammature prescritte all'allegato 5 variano sensibilmente e quindi non è possibile stabilire preventivamente la grammatura da considerare per ogni singolo prodotto.
- l'allegato 4 prevede che le aziende debbano strutturare i menu su 4 scelte di primi piatti e secondi piatti (2 a scelta e 2 fissi), 2 scelte di contorni e 2 scelte di frutta, e quindi anche in questo caso non è possibile stabilire a priori quali scelte effettueranno i degenti (riso o pasta?; carne rossa o carne bianca?; minestra o pasta asciutta? Etc etc)

L'aleatorietà di questi indici rende tale formula illogica e incongrua con la conseguenza che non è possibile stabilire a priori se l'offerta presentata dai singoli concorrenti è effettivamente attuabile. L'indeterminatezza del criterio non sta in se nella formula matematica ma nell'assenza dei parametri a monte per verificarne la serietà e l'attuabilità. Si chiede di conoscere se la commissione di gara avrà a sua disposizione altri criteri sulla base dei quali poter valutare il punteggio da attribuire al punto I2 ed eventualmente quali saranno.

Risposta n.93

Si confermano i criteri di valutazione indicati nel disciplinare di gara. Il titolo IV del Capitolato Speciale e in particolare l'art.21, prescrive la struttura dei menu, le frequenze delle derrate da impiegare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche secondo quanto previsto nella struttura dei menu. In base a tali informazioni è possibile stimare le quantità di derrate necessarie. Resta fermo che l'OEA dovrà produrre menu garantendo la fornitura dei prodotti locali offerti in sede di offerta tecnica.

Domanda n.94

Con riferimento al Lotto 6 che comprende l'ASL Salerno sono state indicate 26 strutture territoriali, senza l'indicazione dettagliata delle diverse sedi e relativo numero di pasti. Tali informazioni risultano estremamente importanti e necessarie ai fini dell'elaborazione delle offerte tecniche (piano di trasporto al quale si attribuiscono ben 4 punti) ed economiche. Per quanto sopra si chiede quindi di INTEGRARE in maniera dettagliata tale indicazione con il numero dei pasti e l'indirizzo per ciascuna Struttura territoriale, al fine di consentire alle imprese partecipanti un corretto piano di trasporti e una congrua valutazione del costo e dei tempi dei trasporti.

Risposta n.94

Atteso che come espressamente previsto negli atti di gara "Il numero e la dislocazione territoriale dei presidi potrà essere oggetto di variazioni a seguito di modifiche organizzative interne alle Amministrazioni. Pertanto, il numero e la dislocazione territoriale dei presidi nonché il numero di pasti da fornire sarà oggetto dell'Ordinativo Principale di Fornitura con il quale le Amministrazioni Contraenti affideranno il servizio all'OEA" si ribadisce che tutte le informazioni disponibili relativamente alla dislocazione territoriale dei presidi sono riportate negli atti di gara, pertanto l'offerta tecnica ed il piano dei trasporti dovrà essere predisposta sulla base di tali informazioni note a tutti i concorrenti. Di seguito l'elenco dettagliato delle RSA delle ASL Napoli 1 e Salerno.

ASL Napoli 1		
Struttura Territoriale	Indirizzo	Pasti
Dist.24 S.I.R. "La tarantola"	Via Croce Rossa, 9	17
Dist. 24' "Colonia Geremicca"	Via Chiatamone	23
Dist.25 S.I.R. "[a casa del espolo"	Via Venezia Giulia	11
Dlst. 25 "officina 25"	Via Leopardi, 2	4
Dist.26 R.S.A. H	Via Adriano, 119 (Soccavo)	11
Dist.26 U.O.S.M. S.I.R. "La Bailadeira"	Via Adriano, 16	19
Dist.27 U.O.S.M. S.I.R. "27 Gennaio"	Via Lattanzio, 34	20
Dist. 27 C.D.R. "Il Vascello"	Via Torrione S. Martino, 43	13
Dist. 28 Centro Geriatrico "Frullone"	Via Cupa del Principe 16/A	58
Dist. 28 Casa Rossella	Via Scaglione	9
Dist. 28 Comunità Irene	Via Zuccarini	2
Dist. 28 C.D.R. "Gattablu"	Via Zuccarini	18
Dtst.28 R.S.A. "Alda Merini" (F.lli Cervi)	Via Domenico Mudugno	34
Drst.29 R.S.A. - H (ex S. Camillo)	Via Fontanelle, 174	19
Dist.29 S.I.R. Vico Carrette	Vico Carrette, 5	12
Dist.29 S.I.R. Vico supp. a Capodimonte	Vico supporto a Capod.	6
Dist. 29 C.D.R. "Villa Walpole"	Via Ponti Rossi, 118	16
Dtst.30 U.O.S.M. C.F. "S. Francesco d'Assisi"	Via S. Francesco d'Assisi, 3	11
Dist. 30 U.O.S.M. S.I.R. "Casa Ianfolla"	Via Ianfolla, 462	9
Dist. 30 C.D.R. "Centro Gulliver"	Via della Ferrovia, 4	10
Dist. 30 Casa Famiglia v. Emanuele	Via V. Emanuele, 59	4
Dist. 32 U.O.A.A. (Mosaici)	Via Bartolo Longo Lotto	19
Dist.32 U.O.S.M. (Walt Disney)	Via Walt Disney	3
Dist.32 C.D.R. La roccia	Via Walt Disney	14
Dist.32 Na EST (Chirurgia)	Via Ciccarelli, 1	5

Dist.32 Comunità Protetta S.Rosa	Via Nuovo Rione S. Rosa	17
Dist. 50 U.O.S.M. Comunità Gabbianella	Via Gobetti, 7	20
Dist. 53 U.O.S.M. C.D.R. "Canone Inverso"	Via Monfalcone, 42	14

ASL Salerno	Pasti
Mariconda Residenza Esordi	6
RSA Psicogeriatría Mariconda	16
Mariconda CD Adolescenza	20
CD Salerno via Bastioni	20
Comunità Teraupetica Dis SA	13
Torre Orsaia RSA	10
CD Sapri	5
Almanova	10
CD Vallo	5
SIR Enzo Sarli S.Arsenio	13
SPDC SANT'ARSENIO	n.d.
CD AGROPOLI	7
CD Mercato S. Severino	20
CD Battipaglia	3
CD Eboli	8
CD Buccino	10
Rosamunda	10
SR Villa Agnetti	10
UOSM CAVA DEI TIRRENI	10
CSM SARNO	n.d.
CSM PAGANI	n.d.
RSA Monteoliveto	20
RSA S. Arsenio	19
Hospice il Giardino dei Girasoli	8
Hospice S. Arsenio	10
Hospice la Casa di Lara	12

Domanda n.95

Il documento di gara denominato "Disciplinare di gara" è composto da 150 pagine, nelle quali sono presenti 3 copie che si differenziano però per alcuni particolari. Si chiede di chiarire quale delle 3 copie debba essere presa in considerazione ai fini della gara.

Risposta n. 95

C'è stato un problema nella pubblicazione degli sul sito. Occorre far riferimento agli atti attualmente disponibili sul sito.

Domanda n.96

Alla luce della previsione della lex specialis che prevede l'aggiudicazione anche di più di due lotti qualora le aziende e/o gli RTI si presentino con forme giuridiche diverse, si chiede se è possibile che un'azienda che partecipa in un raggruppamento in un lotto possa partecipare in altro lotto con altro raggruppamento formato da aziende diverse, in concorrenza con le aziende che avevano fatto parte del raggruppamento precedente. Ad esempio è possibile che al Lotto I partecipi il RTI composto dalle aziende A, B e C; mentre al lotto II partecipi un RTI composto dalle aziende A e B e in concorrenza un nuovo RTI composto dalle aziende C, D e E ove l'azienda C era già presente nell'altro Lotto con le aziende A e B?

Risposta n. 96

Si

Domanda n.97

Relativamente ai lotti 2 e 6 si chiede conferma della corretta interpretazione della documentazione di gara che all'art.15 pag. 15 del Capitolato Speciale riporta che: " i pasti devono essere preparati...cookandchill" diversamente da quanto indicato all'art.41 del medesimo documento pag.27 che recita: "Le diete speciali dovranno essere preparate nello stesso giorno in cui ne è previsto il consumo...conservate con sistema fresco-caldo fino alla consegna all'utente". Alla luce di quanto sopra, appare evidente la contraddizione fra i due articoli (15 e 41) che rispetto a quanto previsto che art. 4 pag. 8 del capitolato che recita: "infine si precisa che in assenza di espliciti riferimenti ...si intende applicato a tutti i lotti in cui è suddiviso l'appalto".

Risposta n. 97

L'obbligatorietà del metodo Cook&Chill si riferisce alle sole strutture del lotto VI che nelle rispettive schede di cui all'Allegato 1 al Capitolato riportano, relativamente al Sistema preparazione pasti, l'opzione Cook & Chill. Pertanto il riferimento al lotto II contenuta nell'art. 15 del Capitolato costituisce un mero refuso materiale.

Domanda n.98

Parimenti si evidenzia un'ulteriore contraddizione tra quanto riportato all'art. 15 di pag. 15 e quanto indicato nelle schede tecniche di dettaglio ove è descritto un servizio diverso da quanto indicato all'art. medesimo (es. PO dei Pellegrini – Napoli – si indica un sistema di produzione dei pasti in legume Fresco/Caldo anziché in cook&chill).

Risposta n. 98

L'obbligatorietà del metodo Cook&Chill si riferisce alle sole strutture del lotto VI che nelle rispettive schede di cui all'Allegato 1 al Capitolato riportano, relativamente al Sistema preparazione pasti, l'opzione Cook & Chill. Pertanto il riferimento al lotto II contenuta nell'art. 15 del Capitolato costituisce un mero refuso materiale.

Domanda n.99

La stipula del Contratto Attuativo tramite l'emissione di Atto di Adesione di cui all'art. 1 del disciplinare di gara, rappresenta solo una possibilità/facoltà delle diverse aziende sanitarie?

Risposta n. 99

Le Aziende Sanitarie ai sensi della normativa regionale vigente, LR 28/2013 così come modificata dalla LR 16/2014, sono obbligate ad avvalersi delle iniziative di Soresa. A riguardo si richiama anche la normativa nazionale Legge Stabilità 208/2015, Decreto legge 24 aprile 2014, n. 66 e del DPCM 24 dicembre 2015.

Domanda n.100

Qualora il Centro Cottura interno disponibile presso un presidio di un'azienda sanitaria fosse stato individuato in progetto come sede di produzione di pasti per aziende sanitarie terze diverse, pure appartenenti allo stesso lotto, ci domandiamo come potrà essere garantita l'esecuzione del servizio per queste ultime in mancanza di adesione da parte della prima, considerata anche la probabile adesione differenziata nel tempo delle varie Aziende Sanitarie? Ad esempio se la cucina disponibile presso l'Istituto Pascale venisse considerata in progetto come la sede di preparazione dei pasti per i presidi ospedalieri Santobono/Pausilipon, l'adesione del Pascale diventerebbe indispensabile e propedeutica all'erogazione del servizio per gli altri due presidi? Alla luce di questa possibilità sarà necessario prevedere un centro cottura sempre alternativo a quelli disponibili presso i presidi sanitari?

Risposta n. 100

Il progetto tecnico dovrà essere predisposto secondo le specifiche tecniche indicate negli atti di gara che prevede la possibilità di utilizzare le cucine di alcuni presidi per la preparazione di pasti destinati ad altri presidi nello stesso lotto. L'effettivo avvio delle prestazioni contrattuali sarà condizionato al realizzarsi di tutte le condizioni occorrenti ivi compresa quella della disponibilità dei centri di cottura interni. Sarà pertanto cura della singola Amministrazione Contraente in occasione dell'atto di adesione comunicare la data di effettivo avvio delle prestazioni contrattuali compatibile con il realizzarsi delle su citate condizioni.

Domanda n.101

L'adesione delle singole aziende sanitarie alla convenzione So.Re.Sa. comporta il pagamento delle prestazioni a carico della So.Re.Sa. stessa o rimarranno a carico di ogni azienda sanitaria?

Risposta n. 101

Il costo del servizio rimane a carico delle Aziende Sanitarie.

Domanda n.102

Moltiplicando l'importo a giornata alimentare posto a base d'asta (€ 15,279=) di cui all'art. 16 – pag. 36 di 50 del Disciplinare di Gara per il numero di giornata alimentari previste per il Lotto n° 3 nella tabella di cui all'art. 9 – pag. 11 del Capitolato Speciale (n° 3.034.175), si ottiene un valore complessivo quinquennale di € 46.359.159,83= che supera di ben€ 1.734.166,50= (sempre nel quinquennio) il massimale quinquennale previsto per il Lotto n° 3 dalla tabella di cui all'art. 1 – pag. 4 di 50 del Disciplinare di Gara (€ 44.624.993,33=); tale differenza, naturalmente, è riscontrabile anche nella base d'asta complessiva riportata sia nel Bando di Gara che all'art. 1 – pag. 3 di 50 del Disciplinare di Gara (€ 293.382.010,50= che dovrebbe diventare € 295.116.176,89=). Si chiede, quindi, di avere precisazioni in merito al corretto importo cui fare riferimento come base d'asta (sia per il Lotto 3 che quella complessiva).

Risposta n. 102

I dati del numero dei pasti sui quali effettuare la formulazione dell'offerta sono quelli espressamente indicati nel disciplinare di gara e nell'allegato C1 al disciplinare. Il numero di pasti giornalieri riportato nel capitolato speciale e nell'allegato 1 al capitolato, come espressamente indicato negli atti di gara, è da intendersi a titolo "indicativo". In particolare si segnala che i pasti giornalieri e i pasti annui indicati nel capitolato speciale e nell'allegato 1 rappresentano delle medie pertanto i pasti annui possono non corrispondere ai pasti giornalieri x 365.

Domanda n.103

Si chiede di poter ricevere: i) copia delle planimetrie in formato elettronico modificabile (.dwg) delle aree a disposizione del servizio di ristorazione relativamente a tutti i presidi dotati di cucina interna; ii) copia dell'elenco di tutte le attrezzature, i macchinari e gli arredi di proprietà delle varie Amministrazioni Appaltanti relativamente sia ai presidi dotati di cucina interna che a quelli sprovvisti di cucina interna.

Risposta n. 103

Tutte le informazioni relative ai presidi ospedalieri che il concorrente ritiene necessarie, eventualmente non presenti negli atti di gara poiché non indispensabili per la formulazione dell'offerta, possono essere acquisite attraverso i sopralluoghi di cui all'art. 4 del disciplinare di gara.

Domanda n.104

Relativamente a quanto riportato all'art. 3 – 2° capoverso del Capitolato Speciale di Gara, chiediamo di poter avere indicazioni numeriche precise circa il “basso numero di utenti giornalieri” dei presidi sprovvisti di cucina interna per i quali è possibile prevedere il ricorso a cucine esterne nella disponibilità dell'Azienda Partecipante.

Risposta n. 104

Indicativamente, si intende Inferiore a 50 pasti per turno di somministrazione.

Domanda n.105

Il punto B della tabella di cui all'art. 18 – pag. 40 di 50 del Disciplinare di Gara, chiede che venga indicato il “Monte ore complessivo del personale offerto per l'intera durata della convenzione”; si chiede se il calcolo debba essere effettuato con riferimento alla durata base della convenzione (12 mesi) o a quello comprensivo dell'eventuale proroga (6 mesi).

Risposta n. 105

Il monte ore è da intendersi per durata del servizio (durata del contratto) e quindi per la durata di 5 anni. Il riferimento alla durata della Convenzione costituisce mero refuso.

Domanda n.106

Si chiede conferma che le schede (files) costituenti l'allegato 1 al Capitolato Speciale rappresentino, come indicato all'art. 15 del Capitolato Speciale medesimo, lo “schema produttivo” attuale che potrà comunque essere oggetto di variazioni / modifiche da parte dell'Azienda Partecipante.

Risposta n. 106

Le schede di cui all'allegato 1 si riferiscono alle attuali modalità di erogazione del servizio. In proposito si riporta quanto espressamente previsto nell'art. 15 del capitolato “Nell'Allegato 1 al presente Capitolato sono descritte le modalità e le tecnologie impiegate per la produzione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione dei pasti ai degenti presso ciascun presidio ospedaliero. È facoltà dell'OEA proporre nuove modalità di erogazione del servizio finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l'organizzazione del servizio. Le eventuali soluzioni proposte saranno oggetto di valutazione secondo quanto previsto dal Disciplinare di Gara e non dovranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per le Amministrazioni Contraenti. Nel caso in cui nell'Allegato 1 alcune informazioni riguardo le modalità adottate nei singoli presidi non fossero presenti sarà facoltà dell'OEA definire le modalità in offerta tecnica.”. Resta fermo l'obbligatorietà del metodo Cook&Chill per le sole strutture del lotto VI che nelle rispettive schede di cui all'Allegato 1 al Capitolato riportano, relativamente al Sistema preparazione pasti, l'opzione Cook & Chill.

Domanda n.107

Relativamente all'art.18 del Disciplinare di Gara si chiede:

- sub-criterio H4, si chiede conferma che il termine STG trattasi di refuso e che sia da sostituire con la dicitura “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", come previsto dai CAM;

- sub-criterio H5, è giusta l'interpretazione secondo cui oltre al pesce da acquacoltura biologica sia da considerare anche quello da pesca sostenibile, come previsto dai CAM;
 - sub-criterio I2, nella precisazione del sub-criterio si fa riferimento al listino prezzi "figurativi" dell'allegato A/8, ma tale allegato riporta l'Attestato di sopralluogo. Si chiede conferma che trattasi di un refuso e che il riferimento esatto è all'allegato B/2;
- sub-criterio I2, per il calcolo del valore figurativo dei prodotti locali offerti è richiesta la quantità di prodotto locale offerto dal concorrente per l'intera durata dell'appalto. Tale quantità, tuttavia, è pressoché impossibile che venga calcolato in maniera univoca e confrontabile tra le varie aziende partecipanti, poiché innumerevoli sono i dati mancanti e le variabili da considerare, alcuni dei quali riportiamo a seguire:
 - assenza dei menù stagionali e relativa frequenza di utilizzo dei prodotti all'interno del menù,
 - impossibilità di prevedere le % di scelta da parte degli utenti dei diversi piatti presenti in menù (4 primi, 4 secondi, 2 contorni a pranzo e 3 primi, 3 secondi e 2 contorni a cena),
 - presenza di numerose diete speciali oltre al vitto comune,
 - tre tipologie differenti di grammature (Bambini – Ragazzi – Adulti) senza il dettaglio della suddivisione all'interno della dimensione dell'utenza.

Alla luce di quanto sopra e in assenza di più precisi e/o univoci parametri di calcolo forniti da codesta rispettabile Amministrazione, il confronto paritetico tra le offerte presentate dai vari concorrenti relativamente a tale sub-criterio rischia di non poter essere garantito.

Risposta n. 107

Risposte:

- Si conferma che il termine STG costituisce un refuso. Il criterio fa riferimento al miglioramento della percentuale minima di almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP così come individuati dai CAM espressamente prevista all'articolo 17 del capitolato;
- Si conferma;
- Si conferma che il riferimento corretto è all'allegato B/2 così come più volte citato nello stesso criterio;
- Si confermano i criteri di valutazione indicati nel disciplinare di gara. Il titolo IV del Capitolato Speciale e in particolare l'art.21, prescrive la struttura dei menu, le frequenze delle derrate da impiegare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche secondo quanto previsto nella struttura dei menu. In base a tali informazioni è possibile stimare le quantità di derrate necessarie. Resta fermo che l'OEA dovrà produrre menu garantendo la fornitura dei prodotti locali offerti in sede di offerta tecnica.

Domanda n.108

Relativamente all'art. 18 del Disciplinare di Gara, punto K – pag. 44 di 50, si evidenzia che verranno attribuiti n° 2 punti quali in base al "numero delle aziende con cui saranno stipulati protocolli d'intesa" relativamente alle misure adottate per promuovere lungo tutta la catena di fornitura l'applicazione degli standard sociali riguardanti i diritti umani e le condizioni di lavoro in linea con quanto previsto dalla "Guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici"; a tale riguardo si chiede di poter avere delucidazioni sulla "tipologia di azienda" con le quali si dovranno stipulare i protocolli d'intesa.

Risposta n. 108

Tale criterio, in conformità con quanto previsto dalle citate "'Guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici' (cfr. Decreto 6 giugno 2012 pubblicato sulla G.U. del 10 luglio 2012, n.159 ed in particolare il punto 6 -Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali), è volto a premiare i concorrenti che assicurano la qualità delle

condizioni di lavoro che si verificano lungo tutta la catena di fornitura. La valutazione sarà effettuata sulla base del numero di aziende fornitrici e sub-fornitrici con le quali il concorrente stipula protocolli d'intesa volti a garantire la qualità delle condizioni di lavoro sulla base di quanto previsto nella citata Guida. Tali protocolli d'intesa possono essere stipulati utilizzando il formato ed il contenuto di quanto previsto nell'allegato I alla citata guida.

Domanda n.109

Alla luce di tutto quanto sopra evidenziato oltre che in considerazione sia dell'elevato numero di sopralluoghi da effettuare che della complessità delle analisi economiche necessarie per formulare un'offerta tecnico – progettuale equilibrata, si chiede una proroga nei termini di presentazione delle offerte di almeno 14 giorni.

Risposta n. 109

E' stata concessa una proroga dei termini per la presentazione delle offerte e per l'effettuazione dei sopralluoghi.

Domanda n.110

Nell'ambito dell'attribuzione dei punteggi esplicitata all'art. 18 del disciplinare di gara, e con precisione al punto k, sono attribuiti ben 2 punti per "Misure adottate per promuovere lungo tutta la catena di fornitura l'applicazione degli standard sociali riguardanti i diritti umani e le condizioni di lavoro in linea con quanto previsto dalla Guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici verranno valutate il numero delle aziende con cui saranno stipulati i protocolli d'intesa". Tale attribuzione di punteggio si dimostra illogica e sproporzionata per i seguenti motivi:

- 1) Il punteggio viene classificato con la lettera D e quindi è un punteggio Discrezionale però viene nondimeno esplicitato che saranno valutate le concorrenti sulla base del numero delle aziende con cui saranno stipulati i protocolli d'intesa. Si richiede, pertanto, se tale punteggio è effettivamente discrezionale oppure nel caso in cui debba basarsi sul numero (diventando quindi nella realtà criterio Tabellare) si chiede di specificare le modalità e la formula di attribuzione del punteggio;
- 2) Il criterio è sproporzionato ed è direttamente collegato ai requisiti dimensionali e soggettivi dell'azienda partecipante non essendo chiaramente specificato che il numero di aziende con le quali si stringerà protocollo d'intesa deve essere necessariamente collegato all'esecuzione del servizio oggetto di gara. È chiaro, infatti, che un'azienda che opera attualmente SU TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE avrà un numero di aziende fornitrici certamente superiore rispetto ad un'azienda che opera su un territorio più ristretto e/o esclusivamente regionale. Ciò significa che la prima azienda avrà la possibilità di presentare accordi con un numero di fornitori (molti dei quali tra l'altro, probabilmente, non saranno mai impiegati per l'appalto in oggetto, es: il fornitore del pane e/o di altre derrate fresche sito in Trentino, Piemonte etc...) molto più ampio rispetto ad aziende operanti principalmente e/o esclusivamente sul territorio regionale che presenteranno certamente un numero di accordi più basso ma tali accordi rappresenteranno il 100% dei fornitori effettivamente utilizzati per l'appalto in oggetto. Tale punteggio, pertanto, tenderebbe a sfavorire ingiustificatamente la partecipazione delle aziende presenti sul territorio basandosi su un "criterio numerico" che non troverebbe poi riscontro nella fattibilità e operatività dell'appalto stesso.
- 3) Viceversa, se il criterio di attribuzione del punteggio sarà discrezionale, considerato che la guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici non definisce quali sono i criteri premianti nella scelta del contraente, ma contiene linee guida per la stazione appaltante per tener conto degli aspetti sociali nella definizione del bando di gara si chiede quali saranno i parametri e sotto criteri utilizzati dalla commissione per la valutazione tecnico/discrezionale di ogni offerta.

Alla luce di quanto sopra esposto si chiede, pertanto, di chiarire e/o eventualmente rettificare quali saranno i criteri di attribuzione del punteggio in merito a tale aspetto.

Risposta n. 110

Tale criterio, in conformità con quanto previsto dalle citata “Guida per l’integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici” (cfr. Decreto 6 giugno 2012 pubblicato sulla G.U. del 10 luglio 2012, n.159 ed in particolare il punto 6 -Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali), è volto a premiare i concorrenti che assicurano la qualità delle condizioni di lavoro che si verificano lungo tutta la catena di fornitura. La valutazione sarà effettuata sulla base del numero di aziende fornitrici e sub-fornitrici con le quali il concorrente stipula protocolli d’intesa volti a garantire la qualità delle condizioni di lavoro sulla base di quanto previsto nella citata Guida. Tali protocolli d’intesa possono essere stipulati utilizzando il formato ed il contenuto di quanto previsto nell’allegato I alla citata guida.

Domanda n.111

In riferimento alla lettera j) del Modello Allegato 2 - Requisiti Generali, è corretto intendere per Pubbliche Amministrazioni la sola Vostra Stazione Appaltante?

Risposta n. 111

Si.

Domanda n.112

Si chiede di voler chiarire la suddivisione del personale nei vari Presidi Ospedalieri e nello specifico quanti dipendenti sono impiegati nel:

- PO Sant’Ottone Frangiapane di Ariano Irpino;
- PO Gabriele Criscuoli di S. Angelo dei Lombardi;
- PO Agostino Landolfi di Solofra;
- SIR di Solofra

Risposta n. 112

Le informazioni relative al personale attualmente impiegato, necessarie per la formulazione dell’offerta, sono riportate nell’allegato 10 al capitolato. Non si dispone di informazioni aggiuntive.

Domanda n.113

Lotto V e lotto IV: si richiede la modalità con cui avviene il ritiro del vassoio al letto degente: risulta onere dell’OEA oppure avverrà tramite Vostro personale?

Risposta n. 113

Il ritiro del vassoio deve essere fatto secondo le stesse modalità previste per la “Modalità di consegna dei pasti ai degenti” indicate nelle schede di cui all’allegato 1 al capitolato.

Domanda n.114

Lotto IV: si chiede conferma che il servizio avverrà in legame fresco caldo per i P.O. Santa Maria della Speranza di Battipaglia, P.O. San Francesco d’Assisi di Oliveto Citra e P.O. S.G. di Di Dio e Ruggi D’Aragona (come specificato nell’allegato 1 al capitolato). Invece si chiede conferma che il servizio dovrà essere effettuato in modalità cook and chill per i soli P.O. San Luca di Vallo della Lucania, P.O. Luigi Curto di Polla, P.O. Dell’Immacolata di Sapri, P.O.

Roccadaspide? Si chiede conferma che la preparazione dei pasti in cook and chill dovrà avvenire dalla cucina del P.O. di Vallo della Lucania sia per i pasti consumati al suo interno sia per i pasti veicolati.

Risposta n. 114

L'obbligatorietà del metodo Cook&Chill si riferisce alle sole strutture del lotto VI che nelle rispettive schede di cui all'Allegato 1 al Capitolato riportano, relativamente al Sistema preparazione pasti, l'opzione Cook & Chill. Pertanto il riferimento al lotto II contenuta nell'art. 15 del Capitolato costituisce un mero refuso materiale. L'organizzazione della produzione rientra nell'offerta tecnica del concorrente.

Domanda n.115

Lotto V – lotto IV: in fase di sopralluogo è stata rilevata la presenza delle mense dipendenti in contrasto con gli atti di gara dove non sono menzionate. Si richiede come dovranno essere gestite tali mense nell'appalto oggetto di gara. Nel caso si richiede l'ammontare annuo dei pasti serviti, gli orari, le modalità di erogazione.

Risposta n. 115

Le mense per dipendenti non sono oggetto dell'appalto.

Domanda n.116

Lotto V e IV: in considerazione dell'importanza e della complessità della gara in oggetto, si richiede proroga di 30 giorni della data di consegna dell'offerta.

Risposta n. 116

E' stata concessa una proroga dei termini per la presentazione delle offerte e per l'effettuazione dei sopralluoghi.

Domanda n.117

Lotto V: in riferimento all'allegato 10 al capitolato speciale si richiede se fosse possibile avere il dato del personale suddiviso per P.O. e non per A.O.

Risposta n. 117

Le informazioni relative al personale attualmente impiegato, necessarie per la formulazione dell'offerta, sono riportate nell'allegato 10 al capitolato. Non si dispone di informazioni aggiuntive.

Domanda n.118

Lotto IV: in riferimento all'allegato 10 al capitolato speciale tutto il personale riporta la dicitura ASL Salerno, si richiede se fosse possibile la distinzione per P.O. e si richiede il personale dell'AO Ruggi.

Risposta n. 118

Le informazioni relative al personale attualmente impiegato, necessarie per la formulazione dell'offerta, sono riportate nell'allegato 10 al capitolato. Non si dispone di informazioni aggiuntive.

Domanda n.119

In riferimento ai PP.OO del lotto 6 aventi cucina interna, al fine di predisporre adeguato progetto di riqualificazione e ottimizzazione, si richiedono le planimetrie ed i lay out dei locali cucina e loro pertinenze.

Risposta n. 119

Tutte le informazioni relative ai presidi ospedalieri che il concorrente ritiene necessarie, eventualmente non presenti negli atti di gara poiché non indispensabili per la formulazione dell'offerta, possono essere acquisite attraverso i sopralluoghi di cui all'art. 4 del disciplinare di gara.

Domanda n.120

Si chiede di voler confermare che due imprese che in questa fase effettuino ciascuna per proprio conto i sopralluoghi obbligatori previsti, possano successivamente decidere di partecipare alla procedura in R.T.I. costituendo, inserendo nella documentazione amministrativa ciascuno i propri attestati di avvenuto sopralluogo.

Risposta n. 120

Si conferma.

Domanda n.121

In conformità a quanto disposto dalla normativa vigente in tema di appalti di servizi, si chiede di voler confermare che, per ciascuna impresa in caso di partecipazione in raggruppamento temporaneo, non debbano necessariamente coincidere le percentuali di partecipazione al raggruppamento, quelle di comprova dei requisiti e quelle di effettiva esecuzione del servizio in caso di aggiudicazione. Ad esempio, posto che i requisiti di partecipazione dovranno essere posseduti dal R.T.I. nel suo complesso, un'impresa mandante avente una quota nel raggruppamento pari al 10% potrà eseguire il servizio anche in misura pari al 40%. Ne consegue, pertanto, che ciascuna mandante potrà eseguire il servizio in una percentuale indipendente dalla propria quota di partecipazione al raggruppamento ed indipendente dalla quota di fatturato comprovata.

Risposta n. 121

Si conferma.

Domanda n.122

All'art. 9 "Dimensione presunta dell'utenza per singolo lotto", il capitolato di gara cita un RSA (Napoli) inserito all'interno del Lotto 2. Si chiede di voler specificare se trattasi di un'unica struttura o di più presidi che compongono il predetto RSA. In entrambi i casi si chiede di voler fornire, inoltre, l'esatta ubicazione della/e struttura/e ed il nominativo del referente per la fissazione degli opportuni sopralluoghi tecnici.

Risposta n. 122

Atteso che come espressamente previsto negli atti di gara "Il numero e la dislocazione territoriale dei presidi potrà essere oggetto di variazioni a seguito di modifiche organizzative interne alle Amministrazioni. Pertanto, il numero e la dislocazione territoriale dei presidi nonché il numero di pasti da fornire sarà oggetto dell'Ordinativo Principale di Fornitura con il quale le Amministrazioni Contraenti affideranno il servizio all'OEA" si ribadisce che tutte le informazioni disponibili relativamente alla dislocazione territoriale dei presidi sono riportate negli atti di gara, pertanto l'offerta tecnica ed il piano dei trasporti dovrà essere predisposta sulla base di tali informazioni note a tutti i concorrenti. Di seguito l'elenco dettagliato delle RSA delle ASL Napoli 1 e Salerno.

ASL Napoli 1		
Struttura Territoriale	Indirizzo	Pasti
Dist.24 S.I.R. "La tarantola"	Via Croce Rossa, 9	17
Dist. 24' "Colonia Geremicca"	Via Chiatamone	23
Dist.25 S.I.R. "[a casa del]espolo"	Via Venezia Giulia	11
Dist. 25 "officina 25"	Via Leopardi, 2	4
Dist.26 R.S.A. H	Via Adriano, 119 (Soccavo)	11
Dist.26 U.O.S.M. S.I.R. "La Bailadeira"	Via Adriano, 16	19
Dist.27 U.O.S.M. S.I.R. "27 Gennaio"	Via Lattanzio, 34	20
Dist. 27 C.D.R. "Il Vascello"	Via Torrione S. Martino, 43	13
Dist. 28 Centro Geriatrico "Frullone"	Via Cupa del Principe 16/A	58
Dist. 28 Casa Rossella	Via Scaglione	9
Dist. 28 Comunità Irene	Via Zuccarini	2
Dist. 28 C.D.R. "Gattablu"	Via Zuccarini	18
Dtst.28 R.S.A. "Alda Merini" (F.lli Cervi)	Via Domenico Mudugno	34
Drst.29 R.S.A. - H (ex S. Camillo)	Via Fontanelle, 174	19
Dist.29 S.I.R. Vico Carrette	Vico Carrette, 5	12
Dist.29 S.I.R. Vico supp. a Capodimonte	Vico supporto a Capod.	6
Dist. 29 C.D.R. "Villa Walpole"	Via Ponti Rossi, 118	16
Dtst.30 U.O.S.M. C.F. "S. Francesco d'Assisi"	Via S. Francesco d'Assisi, 3	11
Dist. 30 U.O.S.M. S.I.R. "Casa Ianfolla"	Via Ianfolla, 462	9
Dist. 30 C.D.R. "Centro Gulliver"	Via della Ferrovia, 4	10
Dist. 30 Casa Famiglia v. Emanuele	Via V. Emanuele, 59	4
Dist. 32 U.O.A.A. (Mosaici)	Via Bartolo Longo Lotto	19
Dist.32 U.O.S.M. (Walt Disney)	Via Walt Disney	3
Dist.32 C.D.R. La roccia	Via Walt Disney	14
Dist.32 Na EST (Chirurgia)	Via Ciccarelli, 1	5
Dist.32 Comunità Protetta S.Rosa	Via Nuovo Rione S. Rosa	17
Dist. 50 U.O.S.M. Comunità Gabbianella	Via Gobetti, 7	20
Dist. 53 U.O.S.M. C.D.R. "Canone Inverso"	Via Monfalcone, 42	14

ASL Salerno	Pasti
Mariconda Residenza Esordi	6
RSA Psicogeriatrica Mariconda	16
Mariconda CD Adolescenza	20
CD Salerno via Bastioni	20
Comunità Teraupetica Dis SA	13
Torre Orsaia RSA	10
CD Sapri	5
Almanova	10
CD Vallo	5
SIR Enzo Sarli S.Arsenio	13
SPDC SANT'ARSENIO	n.d.
CD AGROPOLI	7
CD Mercato S. Severino	20
CD Battipaglia	3
CD Eboli	8
CD Buccino	10
Rosamunda	10
SR Villa Agnetti	10
UOSM CAVA DEI TIRRENI	10
CSM SARNO	n.d.
CSM PAGANI	n.d.
RSA Monteoliveto	20
RSA S. Arsenio	19

Hospice il Giardino dei Girasoli	8
Hospice S. Arsenio	10
Hospice la Casa di Lara	12

Domanda n.123

Relativamente agli attestati di avvenuto sopralluogo ed in considerazione dell'art. 4. del disciplinare di gara, si chiede di voler confermare che l'allegato A8 debba essere firmato dal soggetto che effettua il sopralluogo e dall'incaricato della struttura ospedaliera ad esso preposto, ciascuno esclusivamente per la parte di propria competenza (senza dover quindi apporre la firma di entrambi su ciascun foglio componente l'allegato A8).

Risposta n. 123

Si conferma.

Domanda n.124

Si chiede di conoscere, per ciascun presidio ospedaliero, di chi sia la proprietà delle attrezzature fisse e mobili.

Risposta n. 124

Come espressamente previsto nel capitolato, nel corso dei sopralluoghi può essere acquisito un elenco delle macchine e attrezzature che resteranno nella disponibilità della Cucine.

Domanda n.125

Si richiede un chiarimento in merito all'art. 12 lett. D del Disciplinare di gara e, in particolare, nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale o consorzio ordinario già costituito o da costituirsi, si chiede cosa debba intendersi con l'espressione "il requisito di cui al punto B (requisiti di capacità economica-finanziaria) deve essere posseduto in misura maggioritaria in senso relativo dall'impresa mandataria". Si chiede, inoltre, se sia richiesta una corrispondenza in termini percentuali tra il requisito di capacità economico finanziaria posseduto ai fini della partecipazione ad un singolo lotto e la quota di servizio che poi si andrà a gestire, in caso di aggiudicazione del medesimo lotto. Si chiede, inoltre, di conoscere i requisiti percentuali minimi di capacità economico - finanziaria e tecnico-professionale che dovrà possedere in caso di RTI il capogruppo ed il singolo mandante;

Risposta n. 125

Significa che la mandataria deve possedere la quota maggiore del requisito rispetto alle altre imprese costituenti il RTI ma che non deve necessariamente avere una quota superiore al 50%. Non è richiesta la corrispondenza tra la percentuale di requisito posseduto e la quota di servizio che si andrà ad eseguire. Non sono previsti requisiti minimi in capo alle mandanti e/o alle mandatarie fermo restando quanto sopra.

Domanda n.126

Si richiede un chiarimento in merito alle modalità di preparazione dei pasti (art. 15 del Capitolato Speciale), in quanto per l'intero lotto VI – ASL SALERNO/AOU SAN GIOVANNI DI DIO RUGGI D'ARAGONA è prevista obbligatoriamente la preparazione mediante il metodo Cook&Chill pur essendo presenti n° 4 P.O. dotati di cucina interna.

Risposta n. 126

L'obbligatorietà del metodo Cook&Chill si riferisce alle sole strutture del lotto VI che nelle rispettive schede di cui all'Allegato 1 al Capitolato riportano, relativamente al Sistema preparazione pasti, l'opzione Cook & Chill. Pertanto il riferimento al lotto II contenuta nell'art. 15 del Capitolato costituisce un mero refuso materiale.

Domanda n.127

Si richiede un chiarimento in merito al sopralluogo previsto dall'art. 4 del disciplinare di gara e, in particolare, si chiede se un sopralluogo effettuato a titolo individuale da una cooperativa possa essere ritenuto valido, anche ai fini della partecipazione alla presente procedura della medesima cooperativa esclusivamente nella qualità di impresa esecutrice di un consorzio di cooperative.

Risposta n. 127

In caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà di cui all art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito della delega di tutti detti operatori.

Domanda n.128

In relazione al punto D. (Certificazioni di qualità) del disciplinare di gara si richiede se, in caso di RTI da costituirsi tra una società capogruppo ed un Consorzio di cooperative - mandante, le certificazioni di cui ai punti D1, D2, D3 debbano essere possedute sia dalla società che dal Consorzio oppure se, al fine di soddisfare il suddetto criterio, è sufficiente che le predette certificazioni siano possedute dalla società e da una o tutte le cooperative consorziate, indicate dal medesimo Consorzio quali esecutrici del servizio – dispensando pertanto il Consorzio dal possesso delle suddette certificazioni.

Risposta n. 128

Si conferma che in tal caso il requisito deve essere posseduto dalla mandataria e dalle società del Consorzio esecutrici del servizio.

Domanda n.129

Si richiede un chiarimento in merito all'Allegato 7 e, in particolare, si chiede se negli ambienti destinati alla distribuzione ed al consumo dei pasti e le relative pertinenze debbano essere ricomprese anche le stanze occupate dai degenti in caso di distribuzione dei pasti disposta "al letto" dei pazienti, così come si chiede se gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria previsti per i locali cucina, gli ambienti destinati alla distribuzione ed al consumo dei pasti (con le relative pertinenze), ed i locali messi a disposizione per il servizio da parte della Azienda Committente debbano intendersi limitati agli interni, oppure possano ricomprendere anche interventi alle parti esterne dei suddetti spazi (strutture edili, ecc.).

Risposta n. 129

Non sono ricomprese le stanze occupate dai degenti. Per il resto si rimanda a quanto previsto nell'allegato 7 alla voce "limite di fornitura".

Domanda n.130

Nel Disciplinare di Gara all'art. 18 requisito K. Il punteggio viene classificato con la lettera D e quindi è un punteggio discrezionale però viene nondimeno esplicitato che verranno valutate le concorrenti sulla base del numero delle aziende con cui saranno stipulati i protocolli di intesa. Si chiede di chiarire, se tale punteggio è effettivamente discrezionale oppure nel caso in cui debba badarsi sul numero (diventando quindi nella realtà criterio tabellare) si chiede di chiarire ed indicare le modalità e la formula di attribuzione del punteggio. Tale criterio è sproporzionato ed è direttamente collegato ai requisiti dimensionali e soggettivi dell'azienda partecipante non essendo chiaramente specificato che il numero di aziende con le quali si stringerà protocollo d'intesa deve essere necessariamente collegato all'esecuzione del servizio oggetto di gara. E' chiaro, infatti, che un'azienda che opera attualmente su tutto il territorio nazionale avrà numero di aziende fornitrici certamente superiore rispetto ad una azienda che opera su un territorio più ristretto e/o esclusivamente regionale. Ciò significa che l'azienda di maggiore dimensione (operativa su tutto il territorio Nazionale) avrà la possibilità di prendere accordi con un numero di fornitori (molti dei quali non potrebbero mai essere impiegati per l'appalto in oggetto, come il fornitore del fresco pane e/o di altre derrate sito fuori dal territorio della Regione Campania) molto più ampio rispetto ad aziende operanti principalmente e/o esclusivamente sul territorio regionale che presenteranno certamente un numero di accordi più basso ma tali accordi rappresenteranno il 100% dei fornitori effettivamente utilizzati per l'appalto in oggetto. Se fosse così, tale punteggio, tenderebbe a sfavorire ingiustificatamente la partecipazione delle aziende presenti sul territorio basandosi su un "criterio numerico" che non troverebbe poi riscontro nella fattibilità e operatività dell'appalto stesso. Se quindi il criterio di attribuzione del punteggio sarà discrezionale, considerato che la guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici non definisce quali sono i criteri premianti nella scelta del contraente, ma contiene linee guida per la stazione appaltante per tener conto degli aspetti sociali nella definizione del bando di gara si chiede di chiarire ed indicare quali saranno i parametri e sotto criteri utilizzati dalla commissione per la valutazione tecnico/discrezionale di ogni offerta.

Risposta n. 130

Tale criterio, in conformità con quanto previsto dalle citate "Guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici" (cfr. Decreto 6 giugno 2012 pubblicato sulla G.U. del 10 luglio 2012, n.159 ed in particolare il punto 6 -Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali), è volto a premiare i concorrenti che assicurano la qualità delle condizioni di lavoro che si verificano lungo tutta la catena di fornitura. La valutazione sarà effettuata sulla base del numero di aziende fornitrici e sub-fornitrici con le quali il concorrente stipula protocolli d'intesa volti a garantire la qualità delle condizioni di lavoro sulla base di quanto previsto nella citata Guida. Tali protocolli d'intesa possono essere stipulati utilizzando il formato ed il contenuto di quanto previsto nell'allegato I alla citata guida. Si conferma l'attribuzione del punteggio in forma discrezionale e non tabellare in quanto non è volto a premiare l'aspetto puramente quantitativo ma il fatto che venga assicurata la qualità delle condizioni di lavoro che si verificano lungo tutta la catena di fornitura che può comprendere un numero più o meno ampio di fornitori e sub-fornitori di diverse dimensioni a seconda dell'organizzazione del singolo concorrente.

Domanda n.131

Il punto 41 del Capitolato, in merito al sistema di confezionamento delle diete speciali, fa esplicita menzione del solo legume fresco-caldo come sistema di possibile utilizzo. Essendo tale principio apparentemente contrario alla ratio generale espressa dal punto 15) dello stesso capitolato il quale prevede che i pasti debbano essere preparati in modalità espressa in legume fresco-caldo o in modalità differita con il c.d. metodo "Cook&Chill" secondo le modalità offerte dall'OEA in sede di offerta tecnica, si chiede conferma che il riferimento al legume fresco-caldo sia da intendersi come un mero refuso. Giova infine rammentare, ad ulteriore conferma di quanto argomentato che alcuni

dei lotti funzionali prevedono espressamente il sistema c.d. "Cook&Chill" come l'unico possibile, stante la conformazione complessiva del lotto e delle strutture ad esso afferenti.

Risposta n. 131

L'obbligatorietà del metodo Cook&Chill si riferisce alle sole strutture del lotto VI che nelle rispettive schede di cui all'Allegato 1 al Capitolato riportano, relativamente al Sistema preparazione pasti, l'opzione Cook & Chill. Pertanto il riferimento al lotto II contenuta nell'art. 15 del Capitolato costituisce un mero refuso materiale.

Domanda n.132

Si chiede se sia corretta l'interpretazione del punto 39) del Capitolato ove si preveda che l'esecuzione materiale delle quotidiane operazioni di rilevazione e prenotazione dei pasti, sia effettuata da parte del personale addetto alle distribuzioni del vitto, prevedendo invece che la supervisione delle medesime operazioni sia in capo personale specializzato (dietisti).

Risposta n. 132

Si conferma.

Domanda n.133

Si chiede di voler cortesemente integrare l'elenco del personale attualmente impiegato presso le strutture oggetto di gara di cui l'Allegato n.10 con le informazioni relative:

- Al dettaglio della ripartizione del personale di ciascuna ASL nei rispettivi Presidi/Sedi,
- agli eventuali scatti di anzianità
- alla qualifica degli operatori che risulta mancante in numerosi casi.

Risposta n. 133

Le informazioni relative al personale attualmente impiegato, necessarie per la formulazione dell'offerta, sono riportate nell'allegato 10 al capitolato. Non si dispone di informazioni aggiuntive.

Domanda n.134

Il criterio di aggiudicazione H5, riguardante la valutazione della percentuale di peso di pesce offerta, premia le percentuali provenienti "da acquacoltura biologica come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva". Atteso che il citato Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 alla sub 5.3.1.) Produzione degli alimenti e delle bevande dell'Allegato 1) PANGPP recante i CAM per il servizio di ristorazione collettiva fa espresso riferimento a percentuali di pesce provenienti da "acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council od equivalenti)" si chiede conferma che, nel Criterio H5 in argomento, laddove si legge "da acquacoltura biologica", debba invece intendersi "da acquacoltura biologica o pesca sostenibile".

Risposta n. 134

Si conferma.

Domanda n.135

Si chiede se fra le attività da indicare nel modello di dichiarazione sostitutiva di cui all'Allegato 5, per le quali l'OEA si riserva la possibilità di subappalto, possa essere ricompresa anche quella di preparazione dei pasti, sia essa svolta nei locali cucina interni alle strutture oggetto di gara e di proprietà della Committente, ovvero presso le cucine eventualmente messe a disposizione dallo stesso OEA.

Risposta n. 135

Il subappalto è ammesso nel rispetto della normativa vigente.

Domanda n.136

Si chiede di voler cortesemente chiarire l'esatta struttura del menù giornaliero in quanto la composizione dei menù riportata all'art. 21 "Struttura del menù giornaliero" del Capitolato non trova riscontro con quanto espresso nell'Allegato n.4 al Capitolato "Specificata tecnica relativa alle frequenze e alla composizione dei menù".

Risposta n. 136

Si conferma la struttura del menu prevista nel capitolato di gara e relativi allegati. Il riferimento a 3 primi piatti e 3 secondi piatti previsti per la cena indicato nell'allegato 4 è un mero errore materiale pertanto deve essere pari considerato pari a 4 come indicato nel capitolato.

Domanda n.137

L'Art. 39 del Capitolato Speciale prescrive che la prenotazione dei pasti direttamente al letto dell'utente debba essere effettuata da personale qualificato (dietisti) dell'OEA. Atteso che vi sono presidi ospedalieri con soli 10 posti letto, si chiede se tale prescrizione sia confermata e per tutte le strutture oggetto del servizio. Si chiede dunque di confermare, o meno, che dovranno essere dei dietisti (o dietiste) a rilevare le prenotazioni dei pasti dappertutto, anche in quelle strutture con pochi pasti. Si chiede di specificare se tale procedura sia da effettuare anche per i vari centri diurni, RSA, SIR e le varie strutture territoriali. Si chiede di specificare, infine, se vi siano dei vincoli orari per l'effettuazione di tali operazioni, cosa che, a dire il vero, costituirebbe un serio problema, perché comporterebbe un fabbisogno di dietisti (o dietiste) davvero spropositato.

Risposta n. 137

Il personale qualificato (dietisti) deve governare e coordinare il processo di prenotazione dei pasti. Non è richiesto che eseguano materialmente tutte le prenotazioni.

Domanda n.138

Si fa notare che, nell'elenco di cui all'Allegato B/2, il riso è quotato 0,02 euro al chilo. Ritenendolo un refuso, si chiede di rettificare l'Allegato con il prezzo corretto.

Risposta n. 138

Si conferma che trattasi di refuso. Il valore corretto è € 0,82 al chilo.

Domanda n.139

Si chiede di chiarire come debba essere formulata l'offerta di cui al punto I1. È sufficiente indicare quali (e dunque quanti) prodotti si offrono, oppure è richiesta l'indicazione del fornitore e/o delle schede tecniche di prodotto?

Risposta n. 139

In offerta tecnica dovranno essere indicati le tipologie di prodotto locale offerte e le relative quantità complessive offerte espresse nell'unità di misura indicate nell'allegato B/2 al disciplinare.

Domanda n.140

L'Allegato B/1 al Disciplinare di Gara indica come debba essere articolata l'Offerta Tecnica e, come elemento non strettamente legato all'attribuzione del punteggio (tanto che nello schema di cui all'articolo 18 del Disciplinare di Gara non ve n'è accenno alcuno), si richiede una "Presentazione e descrizione dell'offerente". Si chiede conferma che tale Presentazione debba essere parte integrante della Relazione e che non si possa produrre in allegato nel formato di un "Company profile" o simile. Nel caso se ne confermi la presenza all'interno della Relazione, si chiede di chiarire se le pagine impiegate per tale Presentazione debbano essere computate tra le 80 a disposizione per la redazione della Relazione Tecnica stessa. Si chiede, infine, conferma che tale Presentazione non sarà oggetto di valutazione. In caso contrario, si chiede quanti punti verranno assegnati al massimo a tale criterio.

Risposta n. 140

Si conferma che la Presentazione e descrizione dell'offerente deve essere all'interno della Relazione tecnica e contenuta nel limite delle 80 facciate.

Domanda n.141

Anche il servizio per i SIR, i Centri Diurni e le altre strutture territoriali prevede il vassoio personalizzato? E' possibile confezionarlo presso gli stessi, veicolando i pasti in multi porzione?

Risposta n. 141

È facoltà dell'OEA proporre nuove modalità di erogazione del servizio finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l'organizzazione del servizio. Le eventuali soluzioni proposte saranno oggetto di valutazione secondo quanto previsto dal Disciplinare di Gara e non dovranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per le Amministrazioni Contraenti.

Domanda n.142

Si chiede di specificare quanti siano i pasti da somministrare in vassoio personalizzato presso il Pausilipon ed il Santobono. Si chiede di specificare questo dato (comprensivo dei pasti per le mamme) per ciascuno dei due ospedali, dettagliando anche l'ubicazione dei reparti (piano) e quantificando il numero dei pasti per reparto.

Risposta n. 142

L'erogazione del servizio presso l'A.O. Santobono/Pausillipon si applicano le disposizioni previste negli Allegati 9 e 9bis.

Domanda n.143

Si ribadisce la richiesta di fornire gli indirizzi esatti di tutte le strutture (per le quali, peraltro, si richiede una altrettanto esatta denominazione) in quanto quelle fornite non sempre trovano riscontro nei principali siti sui quali si determina la distanza tra i luoghi ai fini del "Piano dei trasporti".

Risposta n. 143

Tutte le informazioni relative ai presidi ospedalieri che il concorrente ritiene necessarie, eventualmente non presenti negli atti di gara poiché non indispensabili per la formulazione dell'offerta, possono essere acquisite attraverso i sopralluoghi di cui all'art. 4 del disciplinare di gara.

Atteso che come espressamente previsto negli atti di gara "Il numero e la dislocazione territoriale dei presidi potrà essere oggetto di variazioni a seguito di modifiche organizzative interne alle Amministrazioni. Pertanto, il numero e la dislocazione territoriale dei presidi nonché il numero di pasti da fornire sarà oggetto dell'Ordinativo Principale di Fornitura con il quale le Amministrazioni Contraenti affideranno il servizio all'OEA" si ribadisce che tutte le informazioni disponibili relativamente alla dislocazione territoriale dei presidi sono riportate negli atti di gara, pertanto l'offerta tecnica ed il piano dei trasporti dovrà essere predisposta sulla base di tali informazioni note a tutti i concorrenti. Di seguito l'elenco dettagliato delle RSA delle ASL Napoli 1 e Salerno.

ASL Napoli 1		
Struttura Territoriale	Indirizzo	Pasti
Dist.24 S.I.R. "La tarantola"	Via Croce Rossa, 9	17
Dist. 24' "Colonia Geremicca"	Via Chiatamone	23
Dist.25 S.I.R. "[a casa del]espolo"	Via Venezia Giulia	11
Dist. 25 "officina 25"	Via Leopardi, 2	4
Dist.26 R.S.A. H	Via Adriano, 119 (Soccavo)	11
Dist.26 U.O.S.M. S.I.R. "La Bailadeira"	Via Adriano, 16	19
Dist.27 U.O.S.M. S.I.R. "27 Gennaio"	Via Lattanzio, 34	20
Dist. 27 C.D.R. "Il Vascello"	Via Torrione S. Martino, 43	13
Dist. 28 Centro Geriatrico "Frullone"	Via Cupa del Principe 16/A	58
Dist. 28 Casa Rossella	Via Scaglione	9
Dist. 28 Comunità Irene	Via Zuccarini	2
Dist. 28 C.D.R. "Gattablu"	Via Zuccarini	18
Dist.28 R.S.A. "Alda Merini" (F.lli Cervi)	Via Domenico Mudugno	34
Dist.29 R.S.A. - H (ex S. Camillo)	Via Fontanelle, 174	19
Dist.29 S.I.R. Vico Carrette	Vico Carrette, 5	12
Dist.29 S.I.R. Vico supp. a Capodimonte	Vico supporto a Capod.	6
Dist. 29 C.D.R. "Villa Walpole"	Via Ponti Rossi, 118	16
Dist.30 U.O.S.M. C.F. "S. Francesco d'Assisi"	Via S. Francesco d'Assisi, 3	11
Dist. 30 U.O.S.M. S.I.R. "Casa Ianfolla"	Via Ianfolla, 462	9
Dist. 30 C.D.R. "Centro Gulliver"	Via della Ferrovia, 4	10
Dist. 30 Casa Famiglia v. Emanuele	Via V. Emanuele, 59	4
Dist. 32 U.O.A.A. (Mosaici)	Via Bartolo Longo Lotto	19
Dist.32 U.O.S.M. (Walt Disney)	Via Walt Disney	3
Dist.32 C.D.R. La roccia	Via Walt Disney	14
Dist.32 Na EST (Chirurgia)	Via Ciccarelli, 1	5
Dist.32 Comunità Protetta S.Rosa	Via Nuovo Rione S. Rosa	17
Dist. 50 U.O.S.M. Comunità Gabbianella	Via Gobetti, 7	20
Dist. 53 U.O.S.M. C.D.R. "Canone Inverso"	Via Monfalcone, 42	14

ASL Salerno	Pasti
Mariconda Residenza Esordi	6
RSA Psicogeriatrica Mariconda	16
Mariconda CD Adolescenza	20

CD Salerno via Bastioni	20
Comunità Teraupetica Dis SA	13
Torre Orsaia RSA	10
CD Sapri	5
Almanova	10
CD Vallo	5
SIR Enzo Sarli S.Arsenio	13
SPDC SANT'ARSENIO	n.d.
CD AGROPOLI	7
CD Mercato S. Severino	20
CD Battipaglia	3
CD Eboli	8
CD Buccino	10
Rosamunda	10
SR Villa Agnetti	10
UOSM CAVA DEI TIRRENI	10
CSM SARNO	n.d.
CSM PAGANI	n.d.
RSA Monteoliveto	20
RSA S. Arsenio	19
Hospice il Giardino dei Girasoli	8
Hospice S. Arsenio	10
Hospice la Casa di Lara	12

Domanda n.144

Si chiede di specificare se, laddove il servizio di consegna dei pasti è previsto solo fino al reparto (intendendo la consegna al letto ad opera di personale ospedaliero), anche le colazioni saranno distribuite da personale ospedaliero oppure se tale compito spetterà a personale dell'OEA.

Risposta n. 144

Si conferma.

Domanda n.145

Relativamente alle RSA di Napoli, delle quali in altro quesito abbiamo chiesto l'identificazione e l'ubicazione, si chiede di conoscere il numero di pasti da dover fornire ad ognuna di esse, essendo gli stessi quantificati in modo cumulativo nella tabella di pagina 11 del Capitolato Speciale.

Risposta n. 145

Premesso che come espressamente indicato negli atti di gara "Il numero e la dislocazione territoriale dei presidi potrà essere oggetto di variazioni a seguito di modifiche organizzative interne alle Amministrazioni. Pertanto, il numero e la dislocazione territoriale dei presidi nonché il numero di pasti da fornire sarà oggetto dell'Ordinativo Principale di Fornitura con il quale le Amministrazioni Contraenti affideranno il servizio all'OEA", di seguito l'elenco dettagliato delle RSA delle ASL Napoli 1 e Salerno.

ASL Napoli 1		
Struttura Territoriale	Indirizzo	Pasti
Dist.24 S.I.R. "La tarantola"	Via Croce Rossa, 9	17
Dist. 24' "Colonia Geremicca"	Via Chiatamone	23

Dist.25 S.I.R. "[a casa del espolo"	Via Venezia Giulia	11
Dist. 25 "officina 25"	Via Leopardi, 2	4
Dist.26 R.S.A. H	Via Adriano, 119 (Soccavo)	11
Dist.26 U.O.S.M. S.I.R. "La Bailadeira"	Via Adriano, 16	19
Dist.27 U.O.S.M. S.I.R. "27 Gennaio"	Via Lattanzio, 34	20
Dist. 27 C.D.R. "Il Vascello"	Via Torrione S. Martino, 43	13
Dist. 28 Centro Geriatrico "Frullone"	Via Cupa del Principe 16/A	58
Dist. 28 Casa Rossella	Via Scaglione	9
Dist. 28 Comunità Irene	Via Zuccarini	2
Dist. 28 C.D.R. "Gattablu"	Via Zuccarini	18
Dtst.28 R.S.A. "Alda Merini" (F.lli Cervi)	Via Domenico Mudugno	34
Drst.29 R.S.A. - H (ex S. Camillo)	Via Fontanelle, 174	19
Dist.29 S.I.R. Vico Carrette	Vico Carrette, 5	12
Dist.29 S.I.R. Vico supp. a Capodimonte	Vico supporto a Capod.	6
Dist. 29 C.D.R. "Villa Walpole"	Via Ponti Rossi, 118	16
Dtst.30 U.O.S.M. C.F. "S. Francesco d'Assisi"	Via S. Francesco d'Assisi, 3	11
Dist. 30 U.O.S.M. S.I.R. "Casa Ianfolla"	Via Ianfolla, 462	9
Dist. 30 C.D.R. "Centro Gulliver"	Via della Ferrovia, 4	10
Dist. 30 Casa Famiglia v. Emanuele	Via V. Emanuele, 59	4
Dist. 32 U.O.A.A. (Mosaici)	Via Bartolo Longo Lotto	19
Dist.32 U.O.S.M. (Walt Disney)	Via Walt Disney	3
Dist.32 C.D.R. La roccia	Via Walt Disney	14
Dist.32 Na EST (Chirurgia)	Via Ciccarelli, 1	5
Dist.32 Comunità Protetta S.Rosa	Via Nuovo Rione S. Rosa	17
Dist. 50 U.O.S.M. Comunità Gabbianella	Via Gobetti, 7	20
Dist. 53 U.O.S.M. C.D.R. "Canone Inverso"	Via Monfalcone, 42	14

ASL Salerno	Pasti
Mariconda Residenza Esordi	6
RSA Psicogeriatrica Mariconda	16
Mariconda CD Adolescenza	20
CD Salerno via Bastioni	20
Comunità Teraupetica Dis SA	13
Torre Orsaia RSA	10
CD Sapri	5
Almanova	10
CD Vallo	5
SIR Enzo Sarli S.Arsenio	13
SPDC SANT'ARSENIO	n.d.
CD AGROPOLI	7
CD Mercato S. Severino	20
CD Battipaglia	3
CD Eboli	8
CD Buccino	10
Rosamunda	10
SR Villa Agnetti	10
UOSM CAVA DEI TIRRENI	10
CSM SARNO	n.d.
CSM PAGANI	n.d.
RSA Monteoliveto	20
RSA S. Arsenio	19
Hospice il Giardino dei Girasoli	8
Hospice S. Arsenio	10
Hospice la Casa di Lara	12

Domanda n.146

Si chiede di sapere se le attrezzature attualmente utilizzate per lo svolgimento del servizio (carrelli termo refrigerati, carrelli di servizio, ecc.) resteranno, al termine dell'appalto attualmente in vigore, di proprietà degli attuali fornitori oppure se diverranno di proprietà dell'Amministrazione e, quindi, saranno messe a disposizione degli OEA a partire dall'inizio dell'esecuzione del servizio in oggetto. Si chiede di dettagliare ciò fornendo un elenco completo delle attrezzature per ciascun presidio di ciascun lotto, atteso che in sede di sopralluogo la consegna di tale materiale è stata spesso omessa.

Risposta n. 146

Come espressamente previsto nel capitolato, nel corso dei sopralluoghi può essere acquisito un elenco delle macchine e attrezzature che resteranno nella disponibilità della Cucine.

Domanda n.147

Come mai nell'elenco del personale relativo al Lotto 4 è presente solo personale riferito all'A.O. Santobono e non vi è alcun riferimento a quello del Pausilipon?

Risposta n. 147

Le informazioni relative al personale attualmente impiegato, necessarie per la formulazione dell'offerta, sono riportate nell'allegato 10 al capitolato. Non si dispone di informazioni aggiuntive.

Domanda n.148

In riferimento alla procedura di gara in oggetto indicata ed in particolare al requisito "C" a pagina 21 del Disciplinare nel caso di partecipazione in un costituendo RTI il possesso del requisito può essere assolto soltanto dall'impresa capogruppo in possesso di due contratti di ristorazione sanitaria.

Risposta n. 148

Il requisito di cui al punto C deve essere posseduto dalla RTI nel suo complesso; in ogni caso l'impresa mandataria deve aver regolarmente eseguito, nell'ultimo triennio, servizi di ristorazione collettiva presso almeno un'azienda sanitaria pubblica o privata.

Domanda n.149

Con riferimento alla gara in oggetto ed in particolare al capitolato speciale (allegato 10) dettaglio del personale attualmente impiegato nel lotto V relativo alla ASL Benevento si chiede di voler chiarire la suddivisione del personale nei vari Presidi Ospedalieri e nello specifico quanti dipendenti sono impiegati nel:

- PO RSA di Molinaro;
- PO RSA di Morcone
- Centro Diurno Psichiatrico di Benevento
- Centro Diurno Psichiatrico di San Bartolomeo
- Centro Diurno Psichiatrico di Puglianello
- SIR di Puglianello
- SIR di Bucciano

- PO Sant'Alfonso Maria De Liguori (S. Agata dei Goti)

Risposta n. 149

Le informazioni relative al personale attualmente impiegato, necessarie per la formulazione dell'offerta, sono riportate nell'allegato 10 al capitolato. Non si dispone di informazioni aggiuntive.

Domanda n.150

In riferimento alla gara in oggetto, La scrivente, con la presente, fa richiesta di proroga dei termini di scadenza. In considerazione, tra l'altro, che a tutt'oggi non abbiamo ancora avuto riscontro da parte di alcuni P.O. alla nostra nota di richiesta per effettuare il sopralluogo obbligatorio.

Risposta n. 150

E' stata concessa una proroga dei termini per la presentazione delle offerte e per l'effettuazione dei sopralluoghi.

Domanda n.151

Per consentire una univoca individuazione da parte dei vari concorrenti delle sedi che dovranno essere servite con pasti veicolati oltre che per consentire una corretta elaborazione del Piano dei trasporti dei pasti di cui all'art. 18 – pag. 40 di 50, sub-criterio A3 del Disciplinare di Gara, chiediamo di avere indicazione degli indirizzi cui fare riferimento relativamente a tutti gli impianti (sia con che senza cucina interna) di cui all'art. 9 del Capitolato Speciale di Gara.

Risposta n. 151

Atteso che come espressamente previsto negli atti di gara "Il numero e la dislocazione territoriale dei presidi potrà essere oggetto di variazioni a seguito di modifiche organizzative interne alle Amministrazioni. Pertanto, il numero e la dislocazione territoriale dei presidi nonché il numero di pasti da fornire sarà oggetto dell'Ordinativo Principale di Fornitura con il quale le Amministrazioni Contraenti affideranno il servizio all'OEA" si ribadisce che tutte le informazioni disponibili relativamente alla dislocazione territoriale dei presidi sono riportate negli atti di gara, pertanto l'offerta tecnica ed il piano dei trasporti dovrà essere predisposta sulla base di tali informazioni note a tutti i concorrenti. Di seguito l'elenco dettagliato delle RSA delle ASL Napoli 1 e Salerno che erano le uniche strutture non dettagliate negli atti di gara.

ASL Napoli 1		
Struttura Territoriale	Indirizzo	Pasti
Dist.24 S.I.R. "La tarantola"	Via Croce Rossa, 9	17
Dist. 24' "Colonia Geremicca"	Via Chiatamone	23
Dist.25 S.I.R. "[a casa del]espolo"	Via Venezia Giulia	11
Dlst. 25 "officina 25"	Via Leopardi, 2	4
Dist.26 R.S.A. H	Via Adriano, 119 (Soccavo)	11
Dist.26 U.O.S.M. S.I.R. "La Bailadeira"	Via Adriano, 16	19
Dlst.27 U.O.S.M. S.I.R. "27 Gennaio"	Via Lattanzio, 34	20
Dist. 27 C.D.R. "Il Vascello"	Via Torrione S. Martino, 43	13
Dist. 28 Centro Geriatrico "Frullone"	Via Cupa del Principe 16/A	58
Dist. 28 Casa Rossella	Via Scaglione	9
Dist. 28 Comunità Irene	Via Zuccharini	2
Dist. 28 C.D.R. "Gattablu"	Via Zuccharini	18
Dtst.28 R.S.A. "Alda Merini" (F.lli Cervi)	Via Domenico Mudugno	34
Drst.29 R.S.A. - H (ex S. Camillo)	Via Fontanelle, 174	19

Dist.29 S.I.R. Vico Carrette	Vico Carrette, 5	12
Dist.29 S.I.R. Vico supp. a Capodimonte	Vico supporto a Capod.	6
Dist. 29 C.D.R. "Villa Walpole"	Via Ponti Rossi, 118	16
Dtst.30 U.O.S.M. C.F. "S. Francesco d'Assisi"	Via S. Francesco d'Assisi, 3	11
Dist. 30 U.O.S.M. S.I.R. "Casa Ianfolla"	Via Ianfolla, 462	9
Dist. 30 C.D.R. "Centro Gulliver"	Via della Ferrovia, 4	10
Dist. 30 Casa Famiglia v. Emanuele	Via V. Emanuele, 59	4
Dist. 32 U.O.A.A. (Mosaici)	Via Bartolo Longo Lotto	19
Dist.32 U.O.S.M. (Walt Disney)	Via Walt Disney	3
Dist.32 C.D.R. La roccia	Via Walt Disney	14
Dist.32 Na EST (Chirurgia)	Via Ciccarelli, 1	5
Dist.32 Comunità Protetta S.Rosa	Via Nuovo Rione S. Rosa	17
Dist. 50 U.O.S.M. Comunità Gabbianella	Via Gobetti, 7	20
Dist. 53 U.O.S.M. C.D.R. "Canone Inverso"	Via Monfalcone, 42	14

ASL Salerno	Pasti
Mariconda Residenza Esordi	6
RSA Psicogeriatrica Mariconda	16
Mariconda CD Adolescenza	20
CD Salerno via Bastioni	20
Comunità Teraupetica Dis SA	13
Torre Orsaia RSA	10
CD Sapri	5
Almanova	10
CD Vallo	5
SIR Enzo Sarli S.Arsenio	13
SPDC SANT'ARSENIO	n.d.
CD AGROPOLI	7
CD Mercato S. Severino	20
CD Battipaglia	3
CD Eboli	8
CD Buccino	10
Rosamunda	10
SR Villa Agnetti	10
UOSM CAVA DEI TIRRENI	10
CSM SARNO	n.d.
CSM PAGANI	n.d.
RSA Monteoliveto	20
RSA S. Arsenio	19
Hospice il Giardino dei Girasoli	8
Hospice S. Arsenio	10
Hospice la Casa di Lara	12

Domanda n.152

Si chiede conferma che il servizio di ristorazione per i dipendenti (mense) non sia ricompreso nel perimetro di gara.

Risposta n. 152

Si conferma.

Domanda n.153

Con riferimento all'allegato 10 al Capitolato Speciale di Gara, si chiede quanto segue:

- relativamente al Lotto 6, che venga evidenziato anche il personale in forza presso l'A.O. Ruggi d'Aragona;
- relativamente a tutti i lotti, che venga evidenziato a parte o scorporato il personale dedicato allo svolgimento del servizio di ristorazione per i dipendenti (mense) in quanto lo stesso sembra non rientrare nel perimetro di gara (si veda anche il precedente quesito 2);
- relativamente a tutti i lotti, che venga evidenziato il personale operante presso gli impianti dotati di cucina e, a parte, quello operante presso le varie sedi territoriali (sprovviste di cucina).

Risposta n. 153

Le informazioni relative al personale attualmente impiegato, necessarie per la formulazione dell'offerta, sono riportate nell'allegato 10 al capitolato. Non si dispone di informazioni aggiuntive.

Domanda n.154

La formula matematica di cui al sub-criterio H, art. 18, pag. 41 di 50 del Disciplinare di Gara, per come riportata nel documento medesimo, risulta - di fatto - inutilizzabile; si chiede, quindi, di avere indicazioni dell'esatta formula che verrà utilizzata per l'attribuzione del relativo punteggio.

Risposta n. 154

Non si comprende il motivo per il quale la formula sarebbe inutilizzabile. Si segnala che nella trasformazione in pdf il segno "=" (uguale) può sembrare un segno "-" (meno) ma trattasi ovviamente di un segno "=" (uguale).

Domanda n.155

A seguito dei primi sopralluoghi effettuati presso gli impianti di cucina, è chiaramente emersa la necessità di effettuare interventi sia di natura impiantistica che, in qualche caso, anche natura edile; a tale proposito si chiede se l'esecuzione di questi stessi debba essere prevista con onere a carico dell'azienda partecipante e, quindi, inserita in gara e – in caso di risposta affermativa – in quale sub-criterio di valutazione dovrà essere inserita per poter essere valutata dalla Commissione Aggiudicatrice.

Risposta n. 155

Si rimanda a quanto espressamente previsto in capitolato:

- "Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utenileria presenti presso la cucina sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo."
- "Sono a carico dell'OEA la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate delle attrezzature, delle macchine, degli arredi, dell'utenileria, delle stoviglie e della tegameria presenti presso la cucina, con obbligo di reintegro, in caso di rottura."
- "Sono a carico dell'OEA le manutenzioni ordinarie dei locali della Cucina con relative pertinenze, che devono essere effettuate, secondo quanto definito dall'allegato n° 7 " Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzione ordinaria presso le Cucine e presso i locali di consumo del pasto" (rientrano a titolo d'esempio: ripristini parti murarie, rivestimenti, pavimenti, serramenti interni ed esterni,

imbiancature; tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative-igienico sanitarie previste dalle autorizzazioni).”

Domanda n.156

Dall’analisi delle schede di cui all’allegato 1 al Capitolato Speciale di Gara, è emersa la presenza (tra i centri da servire con pasti veicolati) di alcuni centri diurni, centri di salute mentale, ecc. per i quali il numero di pasti annuo indicato si ottiene moltiplicando il numero giornaliero x 365 gg.; si chiede conferma che tale assunto (n° 365 giorni di servizio) sia corretto o, invece, se debba essere modificato.

Risposta n. 156

Come espressamente previsto negli atti di gara “Si precisa che il numero dei pasti indicato, desunto dal numero di pasti erogati comunicati dalle Aziende Sanitarie, è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell’offerta in quanto, trattandosi di appalto a misura, il corrispettivo erogato all’OEA sarà determinato sulla base dei pasti effettivamente erogati.” e “L’Atto di Adesione conterrà gli elementi essenziali del servizio che l’OEA dovrà erogare quali il numero e la dislocazione territoriale dei presidi e il numero di pasti per presidio”.

Domanda n.157

Con riferimento alla cauzione provvisoria si chiede di confermare che l’impegno del garante a rinnovare, su richiesta della Stazione Appaltante, la garanzia per ulteriori 90 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l’aggiudicazione, debba essere contenuto nel testo della cauzione medesima.

Risposta n. 157

La cauzione deve essere corredata dall’impegno del garante a rinnovare. Tale impegno pertanto può essere presente nella cauzione stessa o in eventuale ulteriore documento a corredo della cauzione.

Domanda n.158

Con riferimento alla documentazione da produrre in caso di subappalto:

- si chiede conferma che sia sufficiente che il concorrente produca in gara un unico allegato 5 riportante tutte le attività date in subappalto e le relative terne;
- si chiede se è corretto che il concorrente produca in gara unicamente le seguenti dichiarazioni del subappaltatore: allegati A1, A2, A2BIS, A2TER, così come indicato nel disciplinare.
- Con riferimento al punto 7 di pagina 29 del Disciplinare secondo cui è necessario produrre in gara, in aggiunta al PASSOE del concorrente, anche il PASSOE del subappaltatore, si chiede di indicare come debba qualificarsi il subappaltatore posto che al primo passaggio della creazione del PASSOE “seleziona ruolo” non è presente la voce ‘subappaltatore’; si chiede inoltre se l’indicazione del subappaltatore debba essere presente anche nel PASSOE del concorrente e, in tal caso, in quale passaggio della creazione del PASSOE debba venire inserito;
- si chiede conferma che in caso di presentazioni di tutte le dichiarazioni indicate nel paragrafo 14 del Disciplinare da parte del concorrente (singolo o in RTI) e dei subappaltatori, nessuno di tali soggetti sia

tenuto a presentare anche il DGUE, così come esplicitato nel Disciplinare di gara a pagina 33 (“Tutte le dichiarazioni richieste al presente paragrafo 14 potranno essere rese utilizzando in alternativa ai modelli A1, A2, A2BIS, A2TER, A3, A4, A5, A6, A7, A8, il Documento di Gara Unico Europeo (DGUE)”).

Risposta n. 158

Al quesito 1,2 e 4 si conferma;

Al quesito 3 si riporta il contenuto della Faq N.16 pubblicata dall’ANAC secondo cui: “Ai soli fini della creazione del PassOE, il subappaltatore indicato dal partecipante deve generare la propria componente AVCPass classificandosi come Mandante in RTI. Il partecipante genererà il PassOE con il ruolo di Mandataria in RTI”.

Domanda n.159

Con riferimento alla cauzione provvisoria, posto che il possesso delle certificazioni di qualità ISO 9001 e ISO 14001 costituisce requisito di partecipazione alla gara e che pertanto la cauzione può essere ridotta del 50% e dell’ulteriore 20%, si chiede di confermare che gli importi a cui applicare le suddette riduzioni siano quelli indicati al paragrafo 10 del Disciplinare di gara.

Risposta n. 159

Si conferma.

Domanda n.160

In riferimento all’Allegato 10 e in particolare all’elenco del personale del lotto n° 6, non riscontrando personale con CCNL diverso da “Turismo e pubblici esercizi” oppure “Multiservizi”, è corretto intendere che nell’elenco non sono riportati gli operatori/addetti attualmente impiegati presso il A.O. S.G. DI DIO E RUGGI D’ARAGONE (Salerno) dipendenti diretti dell’Ente Ospedaliero e con CCNL della Sanità? Se si, è corretto intendere che tali dipendenti non saranno soggetti al passaggio di personale previsto per il cambi di appalto?

Risposta n. 160

È corretto.

Domanda n.161

In riferimento alla procedura in oggetto sono con la presente a richiedere i seguenti chiarimenti:

- Lotto V e lotto IV: si richiedono i menu attualmente in vigore.

Risposta n. 161

Tali informazioni non sono disponibili e non sono necessari per la formulazione dell’offerta.

Domanda n.162

Nel Disciplinare di gara all’art. 3 lettera C leggiamo quanto segue, ai sensi dell’art.48 comma 7 del Codice “è fatto divieto partecipare allo stesso lotto in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti,

ovvero partecipare allo stesso lotto anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato al lotto medesimo in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazioni di impresa aderenti al contratto di rete” si chiede di specificare e pubblicare se una impresa può partecipare a più lotti e a ciascuno di essi in un diverso RTI fermo il divieto di cui sopra riferito solo allo stesso lotto.

Risposta n. 162

Si conferma che il divieto è riferito solo al caso di partecipazione allo stesso lotto.

Domanda n.163

Nel Disciplinare di gara all’art. 9 al quarto capoverso leggiamo: “il limite dei due lotti vale, quindi esclusivamente nel caso in cui l’operatore economico (singolo, raggruppato o consorziato) presenti offerta sempre con la medesima forma giuridica per più lotti” si chiede di specificare che per stessa forma giuridica si intende stessa composizione del RTI stessa mandataria e uguali mandanti e uguale suddivisione del lavoro, uguali quote, e quindi di confermare che l’introduzione o l’eliminazione di una impresa nel RTI con la modifica della impresa mandataria e/o della/e mandante/i e delle rispettive quote di partecipazione è da intendersi altra forma giuridica.

Risposta n. 163

Si conferma.

Domanda n.164

Nel Disciplinare di gara all’art. 13 Modalità di presentazione e criteri di ammissione delle offerte indicate “Il plico contenente l’offerta e la documentazione (unico plico anche in caso di partecipazione a più lotti) a pena di esclusione,...omissis...Si chiede di chiarire e confermare che in caso di partecipazione a più lotti non con la medesima forma giuridica, si dovranno sigillare più plichi contenenti l’offerta e la relativa documentazione per partecipare a più lotti c.s., e ciascun plico sarà riferito al singolo lotto a cui si partecipa.

Risposta n. 164

In caso di partecipazione in forme giuridiche differenti ogni concorrente, singolo o raggruppato, dovrà presentare la propria offerta secondo le modalità descritte nel disciplinare di gara.

Domanda n.165

Nel Disciplinare di gara all’art. 18 – A –Attribuzione Punteggio x Offerta Tecnica al Requisito I – Offerta di Prodotti locali per il sub requisito I 1 il calcolo viene sviluppato utilizzando la Quantità di prodotto locale e offerto dal concorrente, per l’intera durata dell’appalto (5 anni) si chiede di chiarire come si può offrire una Quantità in assenza del menù tipo. Per utilizzare la formula da voi indicata in tale sub requisito occorre necessariamente che indichiate un dato certo inconfutabile e non indefinito tale da consentire a tutte le imprese partecipanti di offrire una Quantità di prodotto locale (y) rispetto a prodotti tradizionali. In poche parole, non avendo una quantità certa di prodotto tradizionale determinata in CSA come il partecipante può esprimere una offerta di Quantità di prodotto tipico (Qy) che dovrebbe essere una parte (il di cui) dato che la Commissione di gara deve utilizzare per il calcolo del punteggio. Ne consegue che nemmeno il sub requisito I 2 può essere calcolato perché da dove si ottiene il Val Loc Off. In assenza di dati certi come sopra rappresentato tale criteri e sub criterio ai quali vengono attribuiti 6 punti, risultano essere del tutto indeterminati secondo i principi del D.lgs 50/2016.

Risposta n. 165

Il titolo IV del Capitolato Speciale e in particolare l'art.21, prescrive la struttura dei menu, le frequenze delle derrate da impiegare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche secondo quanto previsto nella struttura dei menu. In base a tali informazioni è possibile stimare le quantità di derrate necessarie. Resta fermo che l'OEA dovrà produrre menu garantendo la fornitura dei prodotti locali offerti in sede di offerta tecnica.

Domanda n.166

Nel Capitolato Speciale all'art. 3, secondo capoverso, indicate...."La preparazione dei pasti presso le cucine esterne è consentita esclusivamente per i pasti destinati a presidi sprovvisti di cucina con un basso numero di utenti giornalieri nel caso in cui l'OEA comprovi che la soluzione alternativa proposta permetta di ottimizzare il servizio" si chiede di chiarire e confermare che l'alternativa di ottimizzazione sia proposta in fase di "Offerta Tecnica" nel requisito A, per la valutazione della commissione di gara in conformità a quanto indicato nel Capitolato Speciale all'art. 15 primo capoverso.

Risposta n. 166

Si conferma.

Domanda n.167

Nel Disciplinare di gara all'art. 4 ed anche nel Capitolato Speciale all'art.9 oltre che nell'Allegato 1 al Capitolato Speciale per il Lotto II indicate il PO Capilupi di Napoli si chiede di correggere con la località Capri (NA), analogo errore si ripete anche per il Lotto III indicate la RSA San Giovanni di Dio (Frattamaggiore) si chiede di correggere con la località Torre Annunziata (NA), sempre al Lotto III indicate la RSA Villa delle Terrazze con località Napoli si chiede di correggere con località Torre del Greco (NA), sempre al Lotto III indicate il Distretto 83 con località Napoli si chiede di correggere con località San Giorgio a Cremano, sempre al Lotto III indicate RSA Portici località Napoli si chiede di correggere con località Portici. Pertanto queste correzioni sono da noi richieste in quanto attuali gestori del servizio, quindi a conoscenza, ma sicuramente negli altri lotti ci potranno essere analoghi errori ed imprecisioni (vedi Lotto V – Centro diurno Psichiatrico S. Bartolomeo indicate Benevento da correggere con S. Bartolomeo in Galdo (BN) distanza km 54,4, quindi vi invitiamo a rivedere e correggere tutto l'Allegato 1 del CSA affinché i partecipanti possano correttamente rispondere nell'Offerta Tecnica al requisito "Piano di trasporto".

Risposta n. 167

In alcuni casi la località indicata coincide con la provincia.

Domanda n.168

La scrivente chiede di chiarire se per "contratti collettivi di lavoro applicabili" di cui alla disposizione dell'art. 80 del Capitolato speciale di appalto, devono intendersi unicamente quei contratti collettivi che prevedono specificamente nella loro sfera di applicazione le "aziende per la ristorazione collettiva in appalto (mense aziendali e simili) e servizi sostitutivi di mensa".

Risposta n. 168

I contratti collettivi applicabili sono quelli previsti dall'art. 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

Domanda n.169

Nel Capitolato speciale all'art. 92 Oneri economici a carico delle Amministrazioni contraenti, indicate "Presso l'AO Cardarelli le spese relative alle utenze energetiche sono poste a carico dell'OEA" atteso tale distinguo rispetto gli altri PPOO di ciascun lotto, vogliate indicare l'importo dell'ultimo anno di energia elettrica, consumo di acqua, gas metano, e chiarire se anche la TARI ricade a carico dell'OEA come a conoscenza della scrivente e confermatoci verbalmente a seguito del sopralluogo e genericamente riportato "Costo delle utenze a carico del gestore" nell'Allegato 1 – scheda tecnica lotto 2 n.29 – ed in tale caso indicare il relativo importo.

Risposta n. 169

Le spese a carico dell'aggiudicatario sono quelle indicate negli atti di gara. Non si dispone di informazioni riguardo gli importi dell'ultimo anno.

Domanda n.170

Nell'allegato 10 al CSA, in cui è riportato l'elenco del personale, delle ASL NA 2 Nord sono indicate qualifiche quali baristi, camerieri di ristorante, addetti al banco che si riferiscono evidentemente all'attività di bar/caffetteria/tavola calda presenti nei PPOO dell'ASL Nap 2 Nord e non attinenti alla presente gara. Si chiede pertanto di pubblicare un nuovo elenco al netto di tali figure professionali che non svolgono la propria attività per i servizi oggetto della gara.

Risposta n. 170

I dati indicati nell'allegato 10 al Capitolato speciale sono riferiti al personale attualmente impiegato così come comunicato dalle Aziende Sanitarie.

Domanda n.171

Nell'allegato 1 scheda tecnica lotto 6 n.80 che comprende l'ASL Salerno sono state indicate 26 strutture territoriali, senza l'indicazione dettagliata delle diverse sedi e relativo numero di pasti. Tali informazioni risultano importanti e indispensabili ai fini dell'elaborazione delle offerte tecniche (piano di trasporto al quale si attribuiscono 4 punti) ed economiche. Pertanto vi chiediamo di chiarire ed integrare in maniera dettagliata tale indicazione con il numero di pasti e l'indirizzo per ciascuna struttura territoriale, al fine di consentire alle imprese partecipanti un corretto piano dei trasporti e una congrua valutazione del costo e dei tempi dei trasporti.

Risposta n. 171

Atteso che come espressamente previsto negli atti di gara "Il numero e la dislocazione territoriale dei presidi potrà essere oggetto di variazioni a seguito di modifiche organizzative interne alle Amministrazioni. Pertanto, il numero e la dislocazione territoriale dei presidi nonché il numero di pasti da fornire sarà oggetto dell'Ordinativo Principale di Fornitura con il quale le Amministrazioni Contraenti affideranno il servizio all'OEA" si ribadisce che tutte le informazioni disponibili relativamente alla dislocazione territoriale dei presidi sono riportate negli atti di gara, pertanto l'offerta tecnica ed il piano dei trasporti dovrà essere predisposta sulla base di tali informazioni note a tutti i concorrenti. Di seguito l'elenco dettagliato delle RSA delle ASL Napoli 1 e Salerno.

ASL Napoli 1		
Struttura Territoriale	Indirizzo	Pasti
Dist.24 S.I.R. "La tarantola"	Via Croce Rossa, 9	17
Dist. 24' "Colonia Geremicca"	Via Chiatamone	23

Dist.25 S.I.R. "[a casa del espolo"	Via Venezia Giulia	11
Dist. 25 "officina 25"	Via Leopardi, 2	4
Dist.26 R.S.A. H	Via Adriano, 119 (Soccavo)	11
Dist.26 U.O.S.M. S.I.R. "La Bailadeira"	Via Adriano, 16	19
Dist.27 U.O.S.M. S.I.R. "27 Gennaio"	Via Lattanzio, 34	20
Dist. 27 C.D.R. "Il Vascello"	Via Torrione S. Martino, 43	13
Dist. 28 Centro Geriatrico "Frullone"	Via Cupa del Principe 16/A	58
Dist. 28 Casa Rossella	Via Scaglione	9
Dist. 28 Comunità Irene	Via Zuccarini	2
Dist. 28 C.D.R. "Gattablu"	Via Zuccarini	18
Dist.28 R.S.A. "Alda Merini" (F.lli Cervi)	Via Domenico Mudugno	34
Dist.29 R.S.A. - H (ex S. Camillo)	Via Fontanelle, 174	19
Dist.29 S.I.R. Vico Carrette	Vico Carrette, 5	12
Dist.29 S.I.R. Vico supp. a Capodimonte	Vico supporto a Capod.	6
Dist. 29 C.D.R. "Villa Walpole"	Via Ponti Rossi, 118	16
Dist.30 U.O.S.M. C.F. "S. Francesco d'Assisi"	Via S. Francesco d'Assisi, 3	11
Dist. 30 U.O.S.M. S.I.R. "Casa Ianfolla"	Via Ianfolla, 462	9
Dist. 30 C.D.R. "Centro Gulliver"	Via della Ferrovia, 4	10
Dist. 30 Casa Famiglia v. Emanuele	Via V. Emanuele, 59	4
Dist. 32 U.O.A.A. (Mosaici)	Via Bartolo Longo Lotto	19
Dist.32 U.O.S.M. (Walt Disney)	Via Walt Disney	3
Dist.32 C.D.R. La roccia	Via Walt Disney	14
Dist.32 Na EST (Chirurgia)	Via Ciccarelli, 1	5
Dist.32 Comunità Protetta S.Rosa	Via Nuovo Rione S. Rosa	17
Dist. 50 U.O.S.M. Comunità Gabbianella	Via Gobetti, 7	20
Dist. 53 U.O.S.M. C.D.R. "Canone Inverso"	Via Monfalcone, 42	14

ASL Salerno	Pasti
Mariconda Residenza Esordi	6
RSA Psicogeriatrica Mariconda	16
Mariconda CD Adolescenza	20
CD Salerno via Bastioni	20
Comunità Teraupetica Dis SA	13
Torre Orsaia RSA	10
CD Sapri	5
Almanova	10
CD Vallo	5
SIR Enzo Sarli S.Arsenio	13
SPDC SANT'ARSENIO	n.d.
CD AGROPOLI	7
CD Mercato S. Severino	20
CD Battipaglia	3
CD Eboli	8
CD Buccino	10
Rosamunda	10
SR Villa Agnetti	10
UOSM CAVA DEI TIRRENI	10
CSM SARNO	n.d.
CSM PAGANI	n.d.
RSA Monteoliveto	20
RSA S. Arsenio	19
Hospice il Giardino dei Girasoli	8
Hospice S. Arsenio	10
Hospice la Casa di Lara	12

Domanda n.172

Nel Disciplinare di gara all'art. 4 indicate "Per i presidi delle strutture ospedaliere e territoriali delle Aziende Sanitarie contraenti sprovviste di cucine non ricorre l'obbligo di effettuare sopralluogo, tuttavia i concorrenti avranno la facoltà di effettuarlo seguendo la medesima procedura di seguito descritta. Di conseguenza i referenti individuati dalle singole Aziende Sanitarie, nel seguito elencati, sono tenuti a consentire i sopralluoghi di cui sopra se richiesti dai concorrenti" orbene la scrivente chiede di conoscere i referenti ed il recapito al quale indirizzare le richieste di sopralluogo per il Lotto II – ASL Nap 1 Centro – PO Ospedale del Mare (NA) e PO Capilupi di Capri (NA), pertanto la presente nostra richiesta interrompe il termine non oltre 30 giorni dalla data di pubblicazione del bando, così come riportato al quarto capoverso dell'art. 4 del disciplinare di gara.

Risposta n. 172

Non sono previsti referenti per l'effettuazione dei sopralluoghi non obbligatori. I sopralluoghi facoltativi potranno essere effettuati concordandoli direttamente con i Direttori Sanitari distrettuali/di presidio o comunque con le singole Aziende Sanitarie

Domanda n.173

In relazione all'appalto in oggetto con la presente si chiede chiarimento in merito al seguente quesito:

- In caso di partecipazione in ATI Orizzontale il requisito previsto all'art. 12.1 comma B) – (Requisito di capacità economico finanziaria) deve essere posseduto complessivamente dall'ATI, oppure, ogni singola azienda di cui è costituita l'ATI deve possedere il requisito non inferiore al valore riportato in tabella?

Risposta n. 173

Come espressamente previsto nel disciplinare di gara "il requisito di cui al punto B deve essere posseduto da ciascuna delle impreseraggruppate/ raggruppande o consorziate/ consorziande o aderenti al contratto di rete che eseguono il servizio. In particolare il requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria in senso relativo dall'impresa mandataria". Il valore complessivo deve essere raggiunto dall'ATI nel suo complesso.

Domanda n.174

Si chiede di confermare che nelle 40 pagine siano compresi tutti gli elementi indicati al punto Offerta Tecnica dell'Allegato B al Disciplinare di gara, cioè i criteri dalla lettera A alla lettera N, e quindi sia esclusa dal conteggio la presentazione e descrizione dell'offerente.

Risposta n. 174

Si precisa preliminarmente che come previsto in disciplinare il limite di pagine per la relazione tecnica è di 80 facciate. Tale limite si riferisce alla relazione tecnica che deve essere predisposta secondo la scheda presente nell'allegato B/1 e comprende quindi la presentazione e descrizione dell'offerente.

Domanda n.175

Con riferimento all'art. 1 del disciplinare di gara si chiede di precisare se le singole Amministrazioni Contraenti avranno nell'arco dei 12 mesi decorrenti dalla data di stipula della convenzione, l'obbligo o la mera facoltà di aderire alla Convenzione stipulata con l'aggiudicatario.

Risposta n. 175

Le Aziende Sanitarie ai sensi della normativa regionale vigente, LR 28/2013 così come modificata dalla LR 16/2014, sono obbligate ad avvalersi delle iniziative di Soresa. A riguardo si richiama anche la normativa nazionale Legge Stabilità 208/2015, Decreto legge 24 aprile 2014, n. 66 e del DPCM 24 dicembre 2015.

Domanda n.176

Si rappresenta che all'art. 1 del disciplinare di gara, la somma del valore massimo quinquennale dei 6 lotti è pari ad €293.382.010,37 e differisce pertanto dall'importo riportato nello stesso art.1 pari ad €293.382.010,50.

Risposta n. 176

Il valore corretto è quello indicato per i singoli lotti.

Domanda n.177

Si chiede di specificare se l'importo dei costi della sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso riportati nella tabella all'art. 1 del disciplinare di gara siano già ricompresi nell'importo massimale quinquennale riportato nella medesima tabella. Ad esempio per il lotto 1 si chiede di sapere se l'importo dei costi di sicurezza nella misura di €50.530,50 sia già ricompreso nell'importo quinquennale di € 38.602.775,48 o se invece va ad aggiungersi al medesimo.

Risposta n. 177

Si conferma che sono inclusi nel massimale di gara.

Domanda n.178

L'art. 4 del disciplinare di gara prevede la possibilità di effettuare i sopralluoghi facoltativi anche presso i presidi e le strutture ospedaliere e territoriali delle Aziende Sanitarie contraenti sprovviste di cucina. Si rappresenta però che i vostri referenti aziendali riportati nella tabella ad oggi hanno consentito solo ed unicamente i sopralluoghi obbligatori presso i presidi delle strutture dotate di cucina. Si chiede a codesta rispettabile stazione appaltante, al fine di garantire la massima partecipazione alla procedura nonché imparzialità tra i concorrenti, di voler fornire anche per tutti i presidi ospedalieri sprovvisti di cucina indicazione del nominativo del referente e indirizzo mail/pec/nr. telefono da contattate per poter effettuare i suddetti sopralluoghi.

Risposta n. 178

Non sono previsti referenti per l'effettuazione dei sopralluoghi non obbligatori. I sopralluoghi facoltativi potranno essere effettuati concordandoli direttamente con i Direttori Sanitari distrettuali/di presidio o comunque con le singole Aziende Sanitarie.

Domanda n.179

L'art. 6 del disciplinare di gara prevede l'istituto del soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice per tutte le irregolarità essenziali "inerenti le cause di esclusione tassativamente previste nel disciplinare di gara e nella legge". In ragione di quanto sopra, si chiede di elencare le cause di esclusione tassativamente previste nel disciplinare di gara che determinano irregolarità essenziali.

Risposta n. 179

Come previsto nel disciplinare il soccorso istruttorio è ammesso per carenze di qualsiasi elemento formale della domanda.

Domanda n.180

Si chiede di confermare che il sopralluogo è ammesso per tutte le prestazioni oggetto della fornitura e quindi sia per le prestazioni principali che per le prestazioni secondarie di cui all'art. 1 del disciplinare di gara.

Risposta n. 180

Non si comprende il chiarimento. Il sopralluogo è ammesso secondo le modalità indicate negli atti di gara.

Domanda n.181

Con riferimento alla previsione dell'art.9 del disciplinare secondo la quale, "in caso di partecipazione a più lotti, al concorrente singolo, raggruppato o consorziato che ha presentato offerta e risulti primo in graduatoria per più lotti, potranno essere aggiudicati fino ad un massimo di 2 lotti in ragione dell'ordine di rilevanza economica degli stessi", si chiede di confermare che la partecipazione a più lotti di gara in RTI all'interno dei quali la capogruppo mandataria sia sempre la medesima società ma le mandanti siano differenti, possa intendersi come forma giuridica diversa (es. si chiede di confermare se il RTI composto dalla ditta X quale capogruppo mandataria e dalla ditta Y quale mandante, sia da considerarsi una forma giuridica diversa dal RTI costituito dalla ditta X quale capogruppo mandataria e dalla ditta Z quale mandante).

Risposta n. 181

Si conferma.

Domanda n.182

Sempre con riferimento alla previsione dell'art.9 del disciplinare si chiede di confermare che costituiscano forma giuridica diversa gli RTI composti dalle stesse imprese ma con ruoli diversi al loro interno (es. si chiede di confermare che il RTI composto dalla ditta X quale capogruppo mandataria e dalla ditta Y quale mandante sia da considerarsi una forma giuridica diversa dal RTI costituito dalla ditta Y quale capogruppo mandataria e dalla ditta X quale mandante).

Risposta n. 182

Si conferma.

Domanda n.183

Con riferimento all'art. 9 del disciplinare di gara si chiede di stimare per singolo lotto le "spese relative alla stipulazione della convenzione" a carico dell'aggiudicatario.

Risposta n. 183

Trattasi delle spese di registrazione al momento non quantificabili.

Domanda n.184

Con riferimento all'art. 9 del disciplinare di gara si chiede di stimare per singolo lotto le "spese relative alla pubblicazione degli avvisi dei bandi sui quotidiani" a carico dell'aggiudicatario.

Risposta n. 184

Le spese sono stimabili a titolo puramente indicativo in circa € 5.000.

Domanda n.185

Si rappresenta che gli importi delle cauzioni provvisorie per i lotti nr. 2 e 5 dell'art.10 del disciplinare di gara, nella misura del 2% dell'importo dei lotti sono stati arrotondati per difetto (precisamente €1.588.840,29 anziché €1.588.840,291 per il lotto 2 ed €673.123,98 anziché €673.123,984 per il lotto 5). Si chiede di confermare l'esatto importo delle cauzioni provvisorie da produrre.

Risposta n. 185

Si confermano gli importi delle cauzioni indicate negli atti di gara.

Domanda n.186

Con riferimento all'art.10 del disciplinare di gara laddove si prevede che "la mancata presentazione della cauzione provvisoria potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9, del Codice, previo pagamento alla stazione appaltante della sanzione pecuniaria a condizione che la cauzione sia stata già costituita alla data di presentazione dell'offerta e che decorra da tale data" si chiede di confermare si riferisca alla sola ipotesi che un concorrente abbia già fatto emettere dalla propria banca o compagnia assicurativa la cauzione, ma poi abbia ommesso di inserirla nella busta A "Documentazione amministrativa". Se sì, si chiede di precisare come codesta stazione appaltante intenda accertare la "costituzione della cauzione" in data anteriore alla data di presentazione dell'offerta.

Risposta n. 186

Si confermano le disposizioni inserite in disciplinare. Non è possibile elencare tutte le eventuali casistiche.

Domanda n.187

Tenuto conto che il disciplinare di gara per la richiesta di fatturato specifico all'art.12 .1 lettera b) prevede che "in caso di partecipazione a più lotti, il concorrente singolo, raggruppato o consorziato, che partecipa sempre nella medesima forma, dovrà dimostrare il possesso del requisito del predetto fatturato specifico con riferimento esclusivamente ai due lotti di maggior valore", si chiede di confermare che tale principio valga anche nel caso di

partecipazione a più lotti in forme giuridiche diverse (partecipazione ad uno o più lotti in forma singola e partecipazione ad uno o più lotti in RTI) e, quindi, che anche in questo caso vada dichiarato sempre il medesimo fatturato specifico, ovvero quello dei due lotti di maggior valore tra tutti quelli per i quali si concorre.

Risposta n. 187

Come esplicitamente previsto nel disciplinare di gara "Il limite dei due lotti vale, quindi, esclusivamente nel caso in cui l'operatore economico (singolo, raggruppato o consorziato) presenti offerta sempre con la medesima forma giuridica per più lotti." Pertanto in caso di partecipazione in forme giuridiche differenti ciascun concorrente dovrà soddisfare i requisiti di fatturato per i lotti per i quali presenta offerta.

Domanda n.188

Avendo riguardo alla previsione dell'art.12.1 lettera b) del disciplinare di gara si chiede di confermare che il concorrente in alternativa al fatturato specifico per servizi analoghi possa dimostrare il possesso del requisito di capacità economica-finanziaria anche mediante sole "due dichiarazioni bancarie rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.lgs. 385/1993, attestanti la correttezza e la puntualità nell'adempimento degli impegni assunti con l'istituto o intermediario e la disponibilità di mezzi finanziari congrui per l'esecuzione dell'appalto".

Risposta n. 188

La comprova dei requisiti deve essere effettuata secondo le modalità indicate negli atti di gara.

Domanda n.189

Con riferimento all'art. 12.1 lettera c) del disciplinare di gara si chiede di confermare se per "ultimo triennio" si debba intendere sempre gli "ultimi tre esercizi finanziari approvati alla data di pubblicazione del bando di gara".

Risposta n. 189

Si conferma.

Domanda n.190

Si chiede di confermare che il ricorso all'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 12.2 del disciplinare di gara non è ammesso anche per le certificazioni di qualità di cui alla lettera c) dell'art. 12.1 del disciplinare di gara.

Risposta n. 190

Secondo le previsioni dell'art. 12.2 del Disciplinare *"Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o in raggruppamento di cui all'articolo 45 può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei **requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale** avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche di partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi"*.

Secondo le previsioni del disciplinare, i requisiti di capacità economico-finanziaria sono quelli di cui all'art. 12.1, lett. b); i requisiti di capacità tecnico-professionale sono quelli di cui all'art. 12.1, lett. c).

Domanda n.191

Si chiede di confermare che per "consegna a mano" di cui all'art. 13 del disciplinare di gara si possa intendere anche la consegna tramite corriere autorizzato.

Risposta n. 191

Si conferma.

Domanda n.192

Si chiede di confermare che il DGUE (Documento di gara unico europeo) va prodotto solo qualora il concorrente decida di non produrre le dichiarazioni di cui al paragrafo 14 dell'art. 14 del disciplinare di gara in base ai modelli A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, e A8.

Risposta n. 192

"Tutte le dichiarazioni richieste al presente paragrafo 14 potranno essere rese utilizzando in alternativa ai modelli, A1, A2, A2bis, A2ter, A3, A4, A5, A6, A7, A8, il Documento di gara unico europeo (DGUE). Il DGUE".

Domanda n.193

L'articolo 14 del disciplinare di gara prevede che tutta la documentazione in esso prevista (documentazione amministrativa), oltre che in formato cartaceo deve essere salvata su apposito supporto informatico in formato PDF. Si chiede di precisare se sul supporto informatico vada inserita la copia della versione cartacea sottoscritta a mano dal firmatario o se piuttosto vada inserita la copia del documento senza firma a mano ma provvisto di firma digitale.

Risposta n. 193

La documentazione può essere presentata in entrambi le modalità.

Domanda n.194

Sempre con riguardo alla previsione di cui al punto precedente si chiede di precisare meglio le modalità di salvataggio su supporto informatico per gli allegati scaricabili dal sito Soresa (semplice formato word o excel senza firma, formato word o excel con firma digitale, sia formato word o excel senza firma che pdf della scansione del medesimo documento sottoscritto a mano).

Risposta n. 194

La documentazione può essere presentata sia in formato word o excel con firma digitale sia in formato word o excel senza firma digitale ma con il formato pdf della scansione del medesimo documento sottoscritto a mano .

Domanda n.195

L'articolo 15 del disciplinare di gara prevede che tutta la documentazione in esso prevista (Offerta tecnico professionale), oltre che in formato cartaceo deve essere salvata su apposito supporto informatico in formato PDF. Si chiede di precisare se sul supporto informatico vada inserita la copia della versione cartacea sottoscritta a mano dal firmatario o se piuttosto vada inserita la copia del documento senza firma a mano ma provvisto di firma digitale.

Risposta n. 195

La documentazione può essere presentata in entrambi le modalità.

Domanda n.196

Si segnala che per 5 lotti su 6 (e precisamente per i lotti nr. 1/2/4/5 e 6) il prezzo a giornata alimentare (colazione+pranzo+cena) a base d'asta è stato determinato da codesta stazione appaltante nella misura di €15,279. Solo per il lotto 3 il prezzo a giornata alimentare a base d'asta è stato predeterminato nella misura di €14,707455 (così determinato: valore complessivo quinquennale €44.624.993,33: nr. pasti giornalieri complessivi per 5 anni così come riportati nelle schede delle offerte economiche (AO Federico II 1.117.250 + AO SUN 550.000 + ASL Nap 3 Sud 1.366.925)). Si chiede di precisare le ragioni della scelta della base d'asta per il lotto 3 diversa da quella degli altri lotti, laddove l'art. 16 del disciplinare di gara individua in € 15,279 il prezzo unitario a giornata alimentare per tutti i lotti.

Risposta n. 196

"Per tutti i Lotti la somma dei prezzi unitari offerti per colazione, pranzo e cena (comprensiva degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso) dovrà inderogabilmente essere inferiore alla seguente base d'asta unitaria:

- prezzo unitario a giornata alimentare: Euro 15,279 (Iva esclusa)". La base d'asta unitaria è uguale per tutti i lotti.

Domanda n.197

Si chiede di precisare che cosa si intende con l'espressione "Resta fermo che il concorrente è libero di indicare un importo più alto laddove lo ritenga opportuno" riportata all'art. 16, lettera b) del disciplinare di gara. Gli oneri della sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso sono prefissati dalla stazione appaltante, mentre il concorrente è tenuto ad indicare solo i costi relativi alla sicurezza c.d. aziendali di cui alla successiva lettera c). Non si capisce quindi in che modo il concorrente potrebbe aumentare il valore dei primi.

Risposta n. 197

Come previsto in disciplinare I concorrenti devono indicare sia "B. i Costi della Sicurezza da Interferenza necessari per garantire tutte le misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuati nel DUVRI standard (Allegato DUVRI). Si precisa che l'Amministrazione, in aderenza al DUVRI, ha stimato l'importo complessivo di tali costi oltre I.V.A. non soggetti a ribasso d'asta come segue: Lotto 1: 50.530,50; Lotto 2: 103.988,50; Lotto 3: 58.413,50; Lotto 4: 44.895,00; Lotto 5: 44.055,50; Lotto 6: 82.150,00. Tali costi sono i costi minimi non soggetti a ribasso. Resta fermo che il concorrente è libero di indicare un importo più alto laddove lo ritenga opportuno." sia "C. la stima dei Costi relativi alla Sicurezza (c.d. aziendali) di cui all'art. 95, comma 10, del Codice."

Domanda n.198

Si chiede di confermare che l'inserimento in separata busta all'interno del plico dell'offerta economica delle "spiegazioni in merito agli elementi costitutivi dell'offerta" di cui all'art. 97, comma 1, del Codice, sia da considerarsi meramente facoltativo e quindi non richiesto a pena di esclusione, in quanto attinente al segmento procedimentale successivo della valutazione di congruità delle offerte. Si rappresenta infatti che secondo consolidata giurisprudenza le giustificazioni preventive non possono essere più richieste a pena di esclusione in sede di presentazione delle offerte.

Risposta n. 198

Nel disciplinare di gara è esplicitato chiaramente quali sono i documenti richiesti a pena di esclusione.

Domanda n.199

L'articolo 16 del disciplinare di gara prevede che tutta la documentazione in esso prevista (Offerta economica), oltre che in formato cartaceo, deve essere salvata su apposito supporto informatico in formato PDF. Si chiede di precisare se sul supporto informatico vada inserita la copia della versione cartacea sottoscritta a mano dal firmatario o se piuttosto vada inserita la copia del documento senza firma a mano ma provvisto di firma digitale.

Risposta n. 199

La documentazione può essere presentata in entrambi le modalità

Domanda n.200

Con riferimento al sub-criterio H1 dell'offerta tecnica si chiede di precisare come la commissione giudicatrice assegnerà il punteggio massimo previsto pari a 2 punti. È prevista una % al di sopra della quale è garantita l'attribuzione del concorrente del punteggio massimo? Oppure, il punteggio massimo (2 punti) sarà attribuito al concorrente che in assoluto avrà indicato la % più alta, mentre agli altri concorrenti verrà assegnato il punteggio in proporzione alla % da loro indicata?

Risposta n. 200

Il punteggio verrà attribuito in base alla formula indicata negli atti di gara.

Domanda n.201

Con riferimento al sub-criterio H2 dell'Offerta tecnica si chiede di precisare come la commissione giudicatrice assegnerà il punteggio massimo previsto pari a 2 punti. È prevista una % al di sopra della quale è garantita l'attribuzione del concorrente del punteggio massimo? Oppure, il punteggio massimo (2 punti) sarà attribuito al concorrente che in assoluto avrà indicato la % più alta, mentre agli altri concorrenti verrà assegnato il punteggio in proporzione alla % da loro indicata?

Risposta n. 201

Il punteggio verrà attribuito in base alla formula indicata negli atti di gara.

Domanda n.202

Con riferimento al sub-criterio H3 dell'Offerta tecnica si chiede di precisare come la commissione giudicatrice assegnerà il punteggio massimo previsto pari a 2 punti. È prevista una % al di sopra della quale è garantita l'attribuzione del concorrente del punteggio massimo? Oppure, il punteggio massimo (2 punti) sarà attribuito al concorrente che in assoluto avrà indicato la % più alta, mentre agli altri concorrenti verrà assegnato il punteggio in proporzione alla % da loro indicata?

Risposta n. 202

Il punteggio verrà attribuito in base alla formula indicata negli atti di gara.

Domanda n.203

Con riferimento al sub-criterio H4 dell'Offerta tecnica si chiede di precisare come la commissione giudicatrice assegnerà il punteggio massimo previsto pari a 2 punti. È prevista una % al di sopra della quale è garantita l'attribuzione del concorrente del punteggio massimo? Oppure, il punteggio massimo (2 punti) sarà attribuito al concorrente che in assoluto avrà indicato la % più alta, mentre agli altri concorrenti verrà assegnato il punteggio in proporzione alla % da loro indicata?

Risposta n. 203

Il punteggio verrà attribuito in base alla formula indicata negli atti di gara.

Domanda n.204

Con riferimento al sub-criterio H5 dell'Offerta tecnica si chiede di precisare come la commissione giudicatrice assegnerà il punteggio massimo previsto pari a 2 punti. È prevista una % al di sopra della quale è garantita l'attribuzione del concorrente del punteggio massimo? Oppure, il punteggio massimo (2 punti) sarà attribuito al concorrente che in assoluto avrà indicato la % più alta, mentre agli altri concorrenti verrà assegnato il punteggio in proporzione alla % da loro indicata?

Risposta n. 204

Il punteggio verrà attribuito in base alla formula indicata negli atti di gara.

Domanda n.205

Con riferimento al sub-criterio J si chiede di precisare come verranno valutate le "misure adottate per il recupero del cibo non somministrato e la sua destinazione ad organizzazione non lucrative di utilità sociale". È sufficiente produrre la dichiarazione del legale rappresentate che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo alle organizzazioni non lucrative di utilità sociale, impegnandosi, in caso di aggiudicazione, all'atto della stipula del contratto a presentare idoneo atto di convenzione con l'organizzazione scelta?

Risposta n. 205

Saranno valutate le misure offerte per il recupero del cibo non somministrato e la sua destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale.

Domanda n.206

Con riferimento al bando di cui all'oggetto, facendo seguito ad un'attenta analisi dei percorsi che vanno dalle cucine ai diversi centri di distribuzione, abbiamo rilevato che alcune strutture attualmente servite dalle cucine dell'ASL di riferimento troverebbero tempi più brevi se servite da cucine di altre ASL, anche se appartenenti allo stesso lotto. A tal proposito chiediamo se, nella redazione dell'offerta tecnica ed in particolar modo nell'elaborazione dei percorsi,

vi sia la possibilità di prevedere cucine diverse da quelle attualmente designate (ad esempio: cucina ASL 1 che serve ospedale ASL2 del lotto N), pur sempre presenti nello stesso lotto. Sempre nell'ottica di riduzione dei tempi di consegna alle strutture non provviste di cucina chiediamo inoltre la possibilità di prevedere la preparazione su centri di cottura, adeguatamente strutturati, di proprietà dell'impresa. Quest'ultima scelta, oltre alla diminuzione dei tempi di consegna, consentirebbe di diminuire oltretutto il carico degli attuali centri di cottura.

Risposta n. 206

Si rimanda a quanto espressamente previsto in capitolato. "La preparazione dei pasti dovrà avvenire presso le Cucine e relative pertinenze concesse in comodato d'uso gratuito dalle Amministrazioni Contraenti all'OEA. La preparazione dei pasti presso le cucine esterne è consentita esclusivamente per i pasti destinati a presidi sprovvisti di cucina con un basso numero di utenti giornalieri nel caso in cui l'OEA comprovi che la soluzione alternativa proposta permetta di ottimizzare il servizio." L'organizzazione della produzione e pertanto la scelta delle cucine interne da utilizzare per la produzione dei pasti destinati a presidi sprovvisti di cucina, all'interno dello stesso lotto, è responsabilità del concorrente.

Domanda n.207

Con la presente siamo a segnalare a codesto rispettabile Ente che i sopralluoghi finora condotti dai tecnici della scrivente hanno fatto rilevare che, benché dalla lettura degli atti di gara emerge che la Stazione Appaltante valuti positivamente la sola fornitura di attrezzatura e macchinari, presso alcune strutture, al fine di renderlo fungibile al servizio oggetto di gara, si renderebbero necessarie opere di tipo impiantistico ed edile. Tale circostanza evidenzia la necessità di approntare una progettazione tecnica. Si chiede pertanto di chiarire se detti interventi debbano essere a carico della ditta concorrente, se di detti interventi si debbano essere a carico della ditta concorrente, se di detti interventi si debba fare menzione nell'ambito della relazione tecnica, con che grado di dettaglio (progetto preliminare, definitivo, esecutivo) e in quale paragrafo del progetto tecnico vadano riportati e di conseguenza valutati.

Risposta n. 207

Si rimanda a quanto espressamente previsto in capitolato:

- "Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria presenti presso la cucina sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo."
- "Sono a carico dell'OEA la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate delle attrezzature, delle macchine, degli arredi, dell'utensileria, delle stoviglie e della tegameria presenti presso la cucina, con obbligo di reintegro, in caso di rottura."
- "Sono a carico dell'OEA le manutenzioni ordinarie dei locali della Cucina con relative pertinenze, che devono essere effettuate, secondo quanto definito dall'allegato n° 7 " Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzione ordinaria presso le Cucine e presso i locali di consumo del pasto" (rientrano a titolo d'esempio: ripristini parti murarie, rivestimenti, pavimenti, serramenti interni ed esterni, imbiancature; tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative-igienico sanitarie previste dalle autorizzazioni)."

Domanda n.208

Sempre nell'ambito dei sopralluoghi si è potuto appurare che in diversi presidi Ospedalieri è presente la mensa dipendenti oggi appaltata ai medesimi gestori del servizio di ristorazione per i degenti; in tutti i casi sino ad ora visionati le cucine per la preparazione dei pasti ai dipendenti sono le medesime che vengono utilizzate per la preparazione dei pasti ai dipendenti e che il personale inserito negli elenchi allegati alla presente gara opera anche per i servizi di mensa dipendenti. Si chiede di chiarire se il servizio "mensa dipendenti" sia oggetto della presente gara e, in caso contrario se i locali cucina messi a disposizione nei PPOO debbano poi essere messi a disposizione dell'OEA esclusivamente per il servizio di ristorazione ai degenti.

Risposta n. 208

Le mense per dipendenti non sono oggetto del presente appalto.

Domanda n.209

Si fa rilevare che a seguito dei sopralluoghi presso le AO "Colli" in Napoli i tecnici della scrivente hanno manifestato la necessità di poter visionare anche le restanti strutture afferenti alla suddetta AO, e segnatamente le Aziende Cutugno e CTO di Napoli, atteso il consistente numero presuntivo di pasti da servire indicati dalla Committente all'art. 9 del Capitolato per le citate strutture, tanto al fine di poter realizzare la migliore offerta progettuale possibile e che sia quanto più rispondente alle esigenze della logistica dei locali messi a disposizione.

Risposta n. 209

Così come previsto dall'art 4 del Disciplinare di gara è ammessa la facoltà di effettuare i sopralluoghi anche sui presidi sprovvisti di cucine. Non sono previsti referenti per l'effettuazione dei sopralluoghi non obbligatori. I sopralluoghi facoltativi potranno essere effettuati concordandoli direttamente con i Direttori Sanitari distrettuali/di presidio o comunque con le singole Aziende Sanitarie.

Domanda n.210

E' corretta l'interpretazione del paragrafo 3 del CSA secondo la quale se un'ASL/AO non ha una cucina da cui produrre è possibile utilizzare un centro di cottura in disponibilità del Concorrente (ad es. l'ASL BENEVENTO non ha cucine e non può ricevere pasti da una cucina di un'altra ASL dello stesso lotto perché potrebbe sottoscrivere l'atto di adesione in un tempo diverso da quando lo vuole sottoscrivere l'ASL dalla quale riceve i pasti)?

Risposta n. 210

Come espressamente previsto in capitolato "La preparazione dei pasti presso le cucine esterne è consentita esclusivamente per i pasti destinati a presidi sprovvisti di cucina con un basso numero di utenti giornalieri nel caso in cui l'OEA compri che la soluzione alternativa proposta permetta di ottimizzare il servizio. "