FAQ 2

Domanda n.211

In riferimento al capitolato speciale art. 9 Lotto 6, si chiede di specificare se per pasti si intendono le giornate alimentari oppure i pasti (pranzo + cena), in quanto a seguito dei sopralluoghi effettuati risulterebbero valori diversi da quelli riportati e inseriti nella tabella di riepilogo. Quindi in alcuni PO il valore numerico è riferito ai pasti mentre in altri è riferito a giornate alimentari ed anche se l'indicazione è quella che i valori sono puramente indicativi, certo è che la differenza fra pasto e giornata alimentare risulta molto rilevante ai fini della formulazione dell'offerta.

Risposta n. 211

Si riporta quanto espressamente previsto in capitolato "Si specifica che per numero di pasti giornalieri si intende il numero di pasti erogati comprensivi di colazione, pranzo e cena (es. Nr. pasti giornalieri: 50 equivale a 50 colazioni, 50 pranzi e 50 cene) "

Domanda n.212

È corretto intendere che le attrezzature prese in visione durante i sopralluoghi siano di proprietà dell'ente? Nel caso in cui non sia così, è possibile ricevere un elenco di dettaglio con le attrezzature di proprietà del gestore attuale?

Risposta n. 212

Si riporta quanto espressamente previsto in capitolato". Nel corso del sopralluogo all'OEA sarà fornito un elenco delle macchine e attrezzature che resteranno nella disponibilità della Cucine "

Domanda n.213

Nell'Allegato 1 – Lotto 6, Schede tecniche n. 78, 79, 81, 82 è riportata la tipologia di stoviglie a perdere confezionate in carrelli attivi. E' corretto intendere che le stoviglie siano in ceramica speciale appositamente trattata per i carrelli attivi e non a perdere?

Risposta n. 213

Fermo restando che "È facoltà dell'OEA proporre nuove modalità di erogazione del servizio finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l'organizzazione del servizio. " i pasti vengono confezionati in vaschette monouso termosigillate e trasportati mediante carrelli attivi.

Domanda n.214

Nell'allegato 1 - Lotto 6, Schede tecniche n. 83, 84, 85 viene indicata la modalità di consegna dei pasti in vassoi termici. Si richiede di specificare se si tratta di vassoi isotermici o casse termiche.

Risposta n. 214

Fermo restando che "È facoltà dell'OEA proporre nuove modalità di erogazione del servizio finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l'organizzazione del servizio" , i pasti vengono confezionati in vassoi isotermici.

Domanda n.215

In considerazione della previsione della "clausola sociale", riteniamo di dover ribadire la richiesta di completare l'Allegato 10 al Capitolato Speciale con la specificazione delle qualifiche mancanti o non aderenti alla realtà (si ricorda che per tutta l'ASL Napoli 3 Sud vengono indicate, in maniera davvero poco verosimile, solo ed esclusivamente "Addetti mensa") e con l'indicazione puntuale dei presidi di appartenenza di ciascuna figura. Si richiede, inoltre, di eliminare da tale allegato quelle figure professionali evidentemente impiegate, attualmente, in un servizio che non è quello in oggetto (si ribadisce l'esempio evidente della presenza in tale elenco di baristi, peraltro difficilmente ricollocabili in un'organizzazione di un servizio di ristorazione ospedaliera). Prendiamo atto che, in sede di chiarimenti, abbiate affermato di non disporre di informazioni aggiuntive, ma riteniamo che la gara in oggetto sia di un tale livello (economico e di interesse pubblico) che valga la pena di richiedere tali informazioni agli attuali gestori, gli stessi che vi hanno fornito gli elenchi di personale senza specifiche pur dovute all'Amministrazione. Ciò sulla scorta, per esempio, di quello che si è fatto con l'Azienda che gestisce attualmente il P.O. Ascalesi (come leggiamo dalla domanda n. 92). Restiamo, dunque, in attesa che tale informazione venga raccolta presso tutti i presidi oggetto del servizio e che venga comunicata a tutte le ditte concorrenti, che gestiscano o meno uno o più dei presidi oggetto di appalto.

Risposta n. 215

Si ritiene che le informazioni fornite negli atti di gara (in particolare l'allegato 10 al capitolato) sono sufficienti per una compiuta formulazione dell'offerta. In ogni caso si conferma che le suddette informazioni sono state fornite dalle Aziende Sanitarie con specifico riguardo al servizio di ristorazione ai degenti.

Domanda n.216

Ci corre l'obbligo di far notare che l'elenco delle attrezzature presenti, nonché l'indicazione della loro appartenenza, ci è stato fornito solo in alcuni (pochi) dei luoghi oggetto di sopralluogo obbligatorio. Non crediamo occorra far notare quanto tale elemento conoscitivo sia importante ai fini di una corretta valutazione dello stato dei fatti in funzione di una offerta (tanto economica quanto tecnica) che, in sua assenza, non potrebbe che essere lacunosa e dunque non concorrenziale. Per tali ragioni, dunque, si chiede di fornire tale dato (elenco attrezzature e loro proprietà) per tutti i luoghi oggetto di servizio (tutti i presidi con centri cottura, ma anche quelli dove avverrà solo la distribuzione).

Risposta n. 216

Come previsto dal Capitolato le suddette informazioni possono essere richieste ai referenti aziendali individuati per il sopralluogo. Non sono pervenute segnalazioni in ordine ad un eventuale diniego di tali dati da parte dei singoli referenti.

Domanda n.217

Si chiede di chiarire in maniera inequivoca se i pasti dovranno essere distribuiti al letto o consegnati al reparto in quei presidi le cui schede dell'Allegato 1 non riportano alcuna indicazione in merito. E' forse demandata all'operatore economico una scelta piuttosto che un'altra? Ci sono criteri valutativi, da parte della Stazione Appaltante, che possano portare a preferire una soluzione piuttosto che un'altra?

Risposta n. 217

Si riporta quanto espressamente previsto in Capitolato "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.218

L'Allegato N. 9 al Capitolato Speciale non contiene le seguenti essenziali informazioni, che dunque chiediamo di voler fornire in maniera chiara, inequivoca e definitiva:

- Chi dovrà effettuare la distribuzione dei pasti (colazione, pranzo, cena, pasti a base di latte delle 8 e delle 21), il personale dell'AOE o quello ospedaliero?
- Le prescrizioni di tale allegato sono obbligatorie – peraltro in deroga a quelle più generali riguardanti tutti gli altri servizi (ad esempio, in questo allegato si parla di stovigliame e posateria monouso, mentre per gli altri servizi è richiesto il pluriuso) –, oppure sono soggette ad eventuale proposta di variazione da parte della ditta partecipante?
- Il confezionamento dei vassoi dovrà essere effettuato presso il Santobono ed il Pausilipon e dunque i pasti veicolati in monoporzione termo sigillata? La ragione è che i camion con sponde (per il trasporto dei carrelli termo-refrigerati) non hanno la possibilità di raggiungere i presidi ospedalieri in oggetto?
- Cosa si intende con "Si sottolinea, infine, la necessità che la dispensa debba essere organizzata dalla ditta con una unità presente nel presidio."? Che tipo di presenza è richiesta? Da che ora a che ora? Con quale tipo di mansione, precisamente?

Risposta n. 218

- La consegna deve avvenire al reparto.
- Le prescrizioni dell'allegato 9 sono obbligatorie
- Il confezionamento dei pasti deve avvenire secondo le modalità indicate nell'allegato 9. L'organizzazione della produzione e dei trasporti è di responsabilità dell'OEA.
- Non sono previsti vincoli di orario tuttavia la presenza del personale dell'OEA deve essere tale da assicurare la corretta gestione della dispensa nel rispetto di quanto previsto nell'allegato 9.

Domanda n.219

La scrivente ha rilevato che, seppur non richiamato con una comunicazione scritta, sul Vostro sito è stato pubblicato un Capitolato differente da quello fornito inizialmente. In tale capitolato vi sono delle variazioni, non indicate in alcun modo dalla Spett.le Stazione Appaltante, di rilevante natura rispetto al servizio che si dovrà svolgere. Si fa riferimento, nella fattispecie, alla modifica sostanziale dell'articolo 15 dove vi è, nella nuova edizione del Capitolato, un cambio radicale nell'esecuzione del servizio per i lotti numero 2 e numero 6: precedentemente, infatti, erano richiesti per entrambi i lotti, obbligatoriamente e per tutte le strutture, pasti prodotti in modalità Cook & Chill mentre nel nuovo Capitolato si specifica che tale obbligo vige solo per alcune strutture del lotto 6. Avendo, quindi, effettuato i sopralluoghi con la "forma mentis" della realizzazione di un servizio interamente in Cook & Chill per entrambi i lotti in questione ed avendo avviato anche la progettazione in tal senso, si richiede di poter effettuare nuovamente i sopralluoghi presso le strutture dei lotti 2 e 6 e, congiuntamente, si richiede un'ulteriore proroga dei termini di presentazione dell'offerta per via delle ovvie difficoltà di redazione di un'offerta tecnica congrua alle

nuove prescrizioni di Capitolato pubblicate ieri in virtù di un radicale cambio di servizio da proporre. (Si fa presente, inoltre, che nell'articolo 38 del Capitolato è ancora presente la dicitura che indica che i lotti per il quale dovranno essere prodotti obbligatoriamente pasti in legame refrigerato sono il 2 e il 6, a differenza di quanto modificato nel precedente articolo 15.)

Risposta n. 219

Come specificato nelle risposte di chiarimento fornite, "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." e pertanto si è provveduto con Determina Dirigenziale n°163 de 16/11/2016 a modificare il Capitolato a rettificare la GUUE e la GURI conseguentemente ripubblicando il tutto sul sito istituzionale della SORESA. Per effetto di tali modifiche è stata già concessa una proroga dei termini di presentazione delle offerte e delle richieste di sopralluoghi.

Domanda n.220

Negli atti di gara non è specificato in alcuna sezione se vi sia un eventuale ammortamento relativo ai lavori effettuati nelle strutture oggetto del servizio oppure per le attrezzature nuove da utilizzare. Si chiede di specificare:

- se tale ammortamento è previsto;
- quale sia la sua entità;
- gli effetti sugli investimenti proposti in caso di risoluzione del contratto che avvenga prima della naturale scadenza dello stesso.

Risposta n. 220

Non è previsto ammortamento.

Domanda n.221

In una risposta ad un chiarimento effettuato precedentemente e relativo al numero dei pasti riportato nelle tabelle dell'articolo 9 del Capitolato, è stato da Voi sottolineato che le quantità dei pasti riportate nelle tabelle succitate non sono univocamente calcolabili (utilizzando, cioè, la formula "numero pasti giornalieri * 365 gg di servizio * 5 anni di servizio) in quanto tali quantità sono solo "indicative". Ciò nonostante, si fa presente che per tutte le strutture presenti nelle tabelle dell'articolo 9, ad eccezione del P.O. San Sebastiano (Lotto 1), P.O. Federico II (lotto 3), A.O. Sun (Lotto 3) e ASL Salerno (Lotto 6), il calcolo empirico effettuato tenendo come riferimento i 365 giorni restituisce come risultato esattamente i valori riportati nelle tabelle e negli allegati C1 – Schede offerte economiche. Si chiede, quindi, di chiarire tale incongruenza. Oltre a ciò, si sottolinea un ulteriore aspetto relativo al numero dei pasti (presunti) giornalieri: nel capitolato modificato e pubblicato ieri, abbiamo notato una modifica in diminuzione dei pasti giornalieri relativi al P.O. Federico II di Napoli. Oltre alla necessità di richiedere la nuova versione dell'allegato C1 relativo al lotto 3 (in quanto la vecchia versione contiene attualmente dati che falserebbero la reale offerta economica), si sottolinea come pure nella modifica effettuata dalla Spett.le Stazione Appaltante per il P.O. Federico II di Napoli sia utilizzato il criterio empirico di calcolo tenendo come riferimento i 365 giorni (550 pasti giornalieri * 365 giorni * 5 anni = 1.003.750) e, quindi, non si capisce perché nella nostra precedente richiesta di adeguare i dati

calcolati empiricamente era stato sottolineato che i calcoli da noi effettuati erano non corretti. In virtù di quanto precedentemente riportato, quindi, si chiede di adeguare anche i dati relativi al P.O. San Sebastiano (Lotto 1), P.O. Federico II (lotto 3), A.O. Sun (Lotto 3) e ASL Salerno (Lotto 6) e, conseguentemente, correggere tutti i relativi dati delle tabelle dell'articolo 9 del Capitolato e gli associati allegati C1 delle offerte economiche per i lotti interessati da tali incongruenze. Riteniamo non più sufficiente, anzi non più ricevibile il mero e reiterato rinvio alla giustezza dei dati indicati in Capitolato.

Risposta n. 221

Come esplicitato nelle precedenti richieste di chiarimento si conferma che "I dati sui quali effettuare la formulazione dell'offerta sono quelli espressamente indicati nel disciplinare di gara e nell'allegato C1 al disciplinare.". Di seguito si riepilogano tali dati per le strutture indicate:

- San Sebastiano lotto 1: pasti 5 anni 593.850
- Federico II (lotto 3): pasti 5 anni 1.003.750
- SUN (Lotto 3): pasti 5 anni 550.000
- Salerno (Lotto 6): pasti 5 anni 2.684.000

Domanda n.222

Si richiede di poter ricevere le planimetrie in formato DWG o, in assenza, in formato PDF di tutti i presidi ospedalieri oggetto del servizio (non solo, quindi, quelli aventi una cucina interna) in quanto le stesse non sono state concesse in fase di sopralluogo, contrariamente a quanto affermato in risposta a numerose domande di diverse aziende concorrenti.

Risposta n. 222

Si conferma quanto già precedentemente risposto "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." Tale risposta significa che il concorrente nel corso dei sopralluoghi può acquisire le informazioni disponibili. Eventuali ulteriori informazioni non sono disponibili.

Domanda n.223

Nella risposta da Voi fornita ad un precedente quesito relativo al criterio K, si legge: "La valutazione sarà effettuata sulla base del numero di aziende fornitrici e sub-fornitrici con le quali il concorrente stipula protocolli d'intesa volti…". Due righe più tardi, nella stessa risposta, si legge invece: "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…". E' lapalissiano, quindi, come la succitata risposta non chiarisca le modalità di attribuzione del punteggio del criterio K dell'offerta tecnica e, anzi, amplifichi l'impossibilità dei concorrenti ad avere un criterio univoco di giudizio. Si chiede nuovamente, perciò, di specificare cosa la Spett.le Stazione Appaltante richieda nel criterio K e come tale richiesta venga valutata (se dal punto di vista qualitativo o quantitativo).

Risposta n. 223

Come già ribadito in sede di precedenti chiarimenti si conferma che la valutazione terrà conto della qualità delle condizioni di lavoro che si verificano lungo tutta la catena di fornitura determinato dal 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. Si precisa altresì che il numero di imprese deve correttamente essere inteso come il novero delle aziende rispetto alla suddetta filiera. Pertanto si conferma che tale parametro è da intendersi discrezionale.

Domanda n.224

In una risposta ad un quesito precedentemente posto, ci è stato detto che l'elenco delle attrezzature richieste poteva essere richiesto durante i sopralluoghi. Si fa presente, però, che:

- in non tutte le strutture oggetto del servizio i sopralluoghi erano obbligatori;
- in vari P.O. dove era obbligatorio effettuare il sopralluogo non hanno rilasciato alcun elenco delle attrezzature fisse e mobili a disposizione.

Per tale motivo, quindi, si richiede nuovamente l'elenco di macchine e attrezzature a disposizione dei vari P.O. con specifica se le stesse siano di proprietà della Spett.le Stazione Appaltante o delle varie ditte uscenti, al fine di poter predisporre una congrua offerta.

Risposta n. 224

Come previsto dal Capitolato le suddette informazioni possono essere richieste ai referenti aziendali individuati per il sopralluogo. Non sono pervenute segnalazioni in ordine ad un eventuale diniego di tali dati da parte dei singoli referenti.

Domanda n.225

Ci permettiamo di ribadire l'assenza di coerenza tra le prescrizioni di cui all'Art. 44 del Capitolato Speciale, riguardante gli "orari di consegna dei pasti presso le singole strutture", e quelle di cui all'Art. 45, avente ad oggetto gli "orari di consegna e/o distribuzione dei pasti presso i reparti". Cerchiamo di spiegare il perché. Stiamo parlando dei pasti trasportati in presidi sprovvisti di cucina. Ebbene, l'Art. 44 recita: "il tempo massimo consentito per la consegna dei pasti presso ciascuna struttura…non deve superare il limite massimo di 60 minuti…"; più avanti, lo stesso articolo, pone un ulteriore vincolo temporale, l'intervallo di tempo entro cui consegnare tali pasti (11:30-12:15 per il pranzo, 18:00-18:45 per la cena) e, ancora più avanti, viene indicato l'ultimo vincolo temporale, quello per cui "la consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 30 minuti sull'orario previsto per la somministrazione…". Bene, questi tre parametri temporali sarebbero tranquillamente osservabili se solo non intervenisse il successivo Art. 45, allorquando fissa gli orari di distribuzione negli intervalli 12:30-13:30 per il pranzo e 19:00-20:00 per la cena. Tale previsione è in contraddizione con quanto previsto all'Art. 44 e cercheremo di motivarlo con un esempio pratico. Se la distribuzione deve iniziare alle ore 12:30 vuol dire che la consegna non può essere effettuata prima delle ore 12:00 (anticipo massimo di 30 minuti sull'orario previsto per la somministrazione), il che significa che non è vero che i pasti veicolati possono essere consegnati tra le ore 11:30 e le 12:15. Si chiede dunque di chiarire il punto e di fornire indicazioni univoche e chiare.

Risposta n. 225

La descrizione di cui all'art. 44 devono intendersi applicabili solo ove compatibili con quelle del successivo art.45.

Domanda n.226

In riferimento all'Allegato 1, per alcune sedi è indicata come modalità di consegna dei pasti ai degenti l'opzione "consegna in reparto/consegna letto", si chiede di specificare per tale sedi se la consegna debba avvenire al reparto o a letto del degente, le due opzione infatti influenzano notevolmente l'organizzazione del servizio.

Risposta n. 226

In tali casi la consegna dovrà avvenire a letto salvo diverse disposizioni in partite dalla ASL in relazione a specifici reparti.

Domanda n.227

Si chiede di chiarire per quali sedi dei Lotti II e VI debba essere previsto il servizio in modalità differita Cook&Chill. Nel Capitolato Speciale all'art.15 è previsto che, in tali Lotti, i pasti siano preparati con il metodo Cook&Chill ("…per i lotti II e VI per i quali i pasti dovranno obbligatoriamente essere prodotti in modalità differita con il c.d. metodo Cook&Chill"), nell'Allegato 1 del Lotto II è invece indicata come sistema di produzione il fresco caldo in tutte le sedi, mentre per il Lotto VI il Cook&Chill è previsto solo in alcuni dei Presidi.

Risposta n. 227

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.228

All'art.44 del Capitolato Speciale è indicato che "l'ordine di consegna presso le diverse strutture sarà dettato dall'Amministrazione Contraente e l'OEA ha l'obbligo di uniformarsi a tale dettato" si chiede di definire per ciascun Lotto quale debba essere l'ordine di consegna dei pasti al fine di definire correttamente il Piano dei trasporti da inserire in Offerta Tecnica.

Risposta n. 228

Si conferma quanto previsto in capitolato.

Domanda n.229

Si chiede di chiarire se la somministrazione delle colazioni a letto del degente debba essere a carico della OEA.

Risposta n. 229

La distribuzione dei pasti ai degenti deve avvenire secondo le modalità indicate nell'allegato 1 al capitolato.

Domanda n.230

Si chiede di confermare che nel limite massimo di 80 facciate per la Relazione Tecnica siano da escludere indice e copertina.

Risposta n. 230

Si conferma.

Domanda n.231

Con riferimento alla Gara in oggetto ed in particolare alla compilazione del DGUE si chiede di voler chiarire se, per la compilazione del DGUE ed in considerazione delle dichiarazioni a cui sono tenuti i soggetti previsti dall'art.80, comma 3, del Dlgs, n. 50/2016, occorrerà far loro sottoscrivere la dichiarazione finale, parte VI, ivi inclusi, per il Collegio Sindacale, anche i sindaci "supplenti".

Risposta n. 231

Si conferma l'inclusione anche dei sindaci "supplenti" .

Domanda n.232

A seguito dei sopralluoghi effettuati dalla scrivente, anche presso le strutture ove lo stesso è facoltativo, emerge la indisponibilità di spazi, anche minimi, da dedicarsi ad office (anche per la gestione delle prenotazioni) e/o area destinata all'accoglimento dei carrelli, stoccaggio e preparazione delle prime colazioni. Detta condizione risulta essere ricorrente in quasi tutte le strutture Ospedaliere (tralasciando quindi RSA, SIR, DPC ecc) prive di cucina interessate al servizio. Nel caso di specie siamo quindi a chiedere la inequivocabile individuazione, per singola struttura, delle aree che saranno messe a disposizione dei gestori, atteso che le indicazioni previste nelle schede di cui all'allegato 1 contrastano con le modalità previste dall'art. 15 del CSA. Ciò in quanto nella stragrande maggioranza dei PP.OO. l'attuale servizio viene erogato mediante l'impiego di materiale monouso, sia per la colazione che per il pranzo e la cena, mentre le disposizioni capitolari prevedono Nella fase di somministrazione e consumo dei pasti dovranno essere impiegate posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).

Risposta n. 232

Si conferma quanto previsto nella documentazione di gara. In particolare si segnala quanto previsto nell'art. 15 del CSA "In sede di Ordinativo di Fornitura è facoltà delle Amministrazioni Contraenti richiedere l'utilizzo, dietro apposita documentazione delle esigenze tecniche che portano tale scelta, l'utilizzo di prodotti monouso."

Domanda n.233

In aggiunta, ed in particolar modo nelle strutture prive di cucina interna, emerge l'inesistenza di locali spogliatoio da destinarsi agli operatori del servizio di ristorazione, ne tantomeno la possibilità di utilizzare gli spogliatoi esistenti che sono a servizio degli operatori ospedalieri. In merito siamo a richiedere la inequivocabile individuazione, per singola struttura, delle aree che saranno messe a disposizione dei gestori al fine di essere adempienti alle disposizioni normative vigenti in materia anche al fine di ottemperare al rispetto delle procedure igienico sanitarie.

Risposta n. 233

Come espressamente previsto nella documentazione di gara, il servizio prevedere la concessione in comodato d'uso delle sole cucine interne e relative pertinenze. Le Amministrazioni Contraenti potranno indicare nell'ordinativo di fornitura eventuali ulteriori spazi da riservarsi all'OEA per l'esecuzione del servizio.

Domanda n.234

In merito alle schede tecniche riportate nell'Allegato 1, con particolar modo riferite all'ex ASL Sa 3, ed alle modalità di servizio indicate dall'art. 15 del CSA, siamo a rappresentare che le stesse riportano la consegna dei pasti al letto del degente. Ciò non corrisponde alle attuali modalità di erogazione del servizio di ristorazione in quanto l'attività di consegna e ritiro dei pasti al letto dei degenti non risulta essere attività afferente al servizio di ristorazione bensì al servizio di ausiliariato aggiudicato ad altro OE mediante distinta procedura d'appalto. Il personale impiegato per detta attività di distribuzione non risulta essere indicato nell'Allegato 10. Siamo pertanto a chiedervi se quanto rappresentato risulta essere un errore o se in futuro il servizio debba intendersi con consegna al letto del degente.

Risposta n. 234

Il servizio dovrà essere erogato secondo le modalità descritte nell'allegato 1 al Capitolato.

Domanda n.235

Dall'analisi delle strutture indicate negli atti di gara e dai sopralluoghi effettuati risultano inesistenti il PO Telemaco (Lotto 1 ASL Napoli 2 Nord) ed il PO Contursi (Lotto VI ASL Salerno). Siamo quindi a richiedervi esatta individuazione di dette strutture.

Risposta n. 235

Il PO Telemaco è un Dipartimento di salute mentale è si trova a Mugnano, il PO di Contursi è un UO di Salute Mentale è si trova a Contursi Terme. Entrambi i dati sono reperibili sui siti istituzionali delle relative Aziende Sanitarie.

Domanda n.236

In fase di sopralluogo, con particolare riferimento al PO di Eboli, è emerso che gli attuali locali cucina, impiegati esclusivamente per confezionamento dei pasti, sono stati dichiarati dalle autorità competenti inagibili. Contestualmente ci è stato riferito che gli stessi locali a breve saranno destinati ad uso diverso. Siamo pertanto a chiedere la individuazione delle aree destinate al presente servizio.

Risposta n. 236

L'elenco delle cucine interne è espressamente indicato nell'art. 9 del capitolato nonché nell'allegato 1 al capitolato.

Domanda n.237

Il disciplinare di gara al punto 18, ai fini dell'assegnazione del punteggio di merito, con particolare riferimento al sub G, richiede la formulazione di un progetto offerta che prevede la proposizione di investimenti per attrezzature ad integrazione / sostituzione di quelle esistenti. Il CSA all'art. 3 dispone I beni eventualmente forniti dall'OEA ex novo o anche derivanti da sostituzioni, integrazioni o a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso le Cucine e le sedi delle Amministrazioni Contraenti, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà dell'Amministrazione. Alla scadenza del contratto i beni forniti dall'OEA e quelli messi a disposizione dall'Amministrazione, devono risultare perfettamente puliti, funzionanti e in buono stato. I relativi allegati C1 – Schede Offerte Economiche – dei relativi lotti, richiedono la scomposizione del prezzo per i singoli elementi di composizione della Giornata Alimentare, senza alcun riferimento all'entità economica ed alla relativa incidenza degli investimenti che gli OOEE andranno a sostenere. Parimenti nessun altro atto regolamentante la procedura richiede ed estrinseca le modalità relative ai Piani degli Ammortamenti necessari affinché alla scadenza del contratto gli investimenti resteranno di proprietà dell'Amministrazione. Per quanto sopra, in ottemperanza della superiore Legge sulla Contabilità Generale dello Stato, che per la PA sancisce il principio della certezza del costo e la certezza del pagamento dei beni/servizi che acquista, siamo a richiedere quale documento è da produrre al fine di

estrinsecare le suddette incidenze e quali saranno le modalità di rimborso degli investimenti proposti dagli OOEE e valutati dalla SA ed in quale misura dette incidenze sono state previste nella determinazione della base d'asta.

Risposta n. 237

Ricordiamo che si tratta di un parametro di valutazione qualitativo pertanto l'offerta dovrà essere prodotta secondo le modalità indicate negli atti di gara.

Domanda n.238

Chiede di concedere un ulteriore termine dilatatorio per la presente gara relativa alla fornitura del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale. Tale richiesta è stata formulata in considerazione della difficoltà riscontrate nel contattare e visionare le numerose strutture oggetto dell'appalto in argomento la cui visione anche se non obbligatoria è fondamentale per la predisposizione di un idoneo progetto per la gestione del servizio.

Risposta n. 238

Si conferma la scadenza prevista a seguito della proroga concessa.

Domanda n.239

Il punto B. "Requisiti di capacità economico-finanziaria" dell'art. 12.1 del disciplinare prevede per la partecipazione alla gara il possesso da parte dei concorrenti di un apposito fatturato specifico per servizi analoghi. Tuttavia, il medesimo punto stabilisce anche che "nel caso in cui il concorrente non sia in grado, per giustificati motivi, di dimostrare il possesso di suddetto requisito, può provare la propria capacità economico-finanziaria mediante qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante secondo quanto previsto dall'art. 86, comma 4, del Codice, ed in particolare mediante almeno due idonee dichiarazioni bancarie rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 1 settembre 1993, n. 385, 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". Orbene, si chiede di conoscere quali siano i giustificati motivi che possano consentire ai partecipanti di produrre due idonee referenze bancarie in luogo della dichiarazione sul fatturato specifico.

Risposta n. 239

Si rimanda a quanto previsto dall'art. 86 del codice degli appalti. In particolare si precisa che l' OE potrà motivare le giustificazioni le quali saranno valutate in fase di gara, pertanto una delle ipotesi potrebbe essere la costituzione da meno di 3 anni.

Domanda n.240

Premesso che la scrivente è consapevole che "è facoltà dell'OEA proporre diverse modalità di preparazione delle colazioni finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l'organizzazione del servizio." e che "Nel caso di reparti con un numero molto ridotto di utenti, al posto dei sopradetti macchinari possono essere utilizzate caraffe isotermiche.", si chiede se tale facoltà possa arrivare a comprendere la previsione dell'utilizzo di macchinette automatiche per la preparazione delle stesse, atteso anche che le tabelle merceologiche prevedono l'utilizzo del latte in polvere e che comunque esistono in commercio macchinette che utilizzano anche il latte fresco. Tale proposta, che sarebbe ottimale soprattutto per le strutture esterne con pochissimi pasti da servire (RSA, Centri diurni, etc.), comporterebbe un'indubbia ottimizzazione dell'organizzazione del servizio ed eliminerebbe la necessità di una vera e propria preparazione. Peraltro, così come da risposta alla Domanda n. 144, nelle realtà dove non è prevista la distribuzione (tanto della colazione quanto di pranzo e cena), immaginiamo non sia prevista neanche la preparazione. Si chiede conferma di quest'ultima affermazione e si chiede di confermare la sussistenza della facoltà di produrre le colazioni con le macchinette automatiche.

Risposta n. 240

Si conferma quanto riportato nel capitolato speciale. Nel caso in cui il concorrente intenda proporre soluzioni alternative, queste saranno valutate dalla Commissione giudicatrice.

Domanda n.241

La domanda n. 24 dei chiarimenti pubblicati il 22.11.2016 originariamente conteneva, con tutta evidenza, dei prospetti sulle dimensioni reali dell'utenza negli ultimi quattro anni. Per una corretta valutazione della reale dimensione dell'appalto, riteniamo di fondamentale importanza la conoscenza di tali dati, che preghiamo di voler fornire a tutti i concorrenti, congiuntamente ad una risposta meno evasiva di quella fornita il 22.11.2016.

Risposta n. 241

Si ribadisce quanto già risposto alla domanda 24: "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.242

Si chiede di fornire l'indirizzo esatto delle 26 strutture territoriali afferenti al Lotto 6, così come è stato fatto per quelle del Lotto 2.

Risposta n. 242

Nome struttura ASL Salerno	Indirizzo
Mariconda Residenza Esordi	Via Martin Luter King Salerno
Mariconda RSA Psicogeriatria	Via Martin Luter King Salerno
Mariconda CD Adolescenza	Via Martin Luter King Salerno
CD Salerno	Via Bastioni Salerno
Comunità Terapeutica Dis SA	Corso Garibaldi Salerno
RSA Torre Orsaia SIR	Castel Ruggiero di Torre Orsaia
CD Sapri	Corso Pisacane Sapri
Almanova	NON REPERITO
CD Vallo della Lucania	Via della gatta località Massa – Vallo della Lucania
SIR Enzo Sarli S. Arsenio	Via San Vito - S. Arsenio
SPDC S. Arsenio	Via Mons. A. Sacco snc
CD Agropoli	c/o Distretto di Agropoli
CD Mercato San Severino	Corso Umberto I° Mercato S. Severino
CD Battipaglia	Via De Amicis 1 Battipaglia
CD EBOLI	Via San Giovanni - Eboli
CD Buccino	Via Braida c/o Ospedale di Oliveto Citra
ROSAMUNDA	Via Crocifisso Angri
SR VILLA AGNETTI	Località Pregiato – Cava de' Tirreni
UOSM Cava de' Tirreni	Piazza Galdi 1 Località Pregiato Cava de' Tirreni
CSM SARNO	Via Sarno-Palma, 6 – Sarno -
CSM PAGANI	Corso Ettore Padovano, 98 – Pagani -
RSA MONTEOLIVETO	Viale San Francesco Nocera Inferiore c/o P.O. Umberto I°
RSA S. ARSENIO	Via San Vito – S. Arsenio -
HOSPICE IL GIARDINO DEI GIRASOLI	Località Acquarita - Comune di Eboli -
HOSPICE S.ARSENIO	Via San Rocco Comune di S. Arsenio
HOSPICE La Casa di Lara	Via Salvatore Calenda Salerno

Domanda n.243

La risposta n. 140 dei chiarimenti pubblicati il 22.11.2016 stabilisce che la "Presentazione e descrizione dell'offerente" debba fare parte integrante della Relazione Tecnica, dovendo peraltro rientrare nel limite di pagine assegnato (80 pagine). Ebbene, si deduce dunque che tale Presentazione sarà oggetto di valutazione. Si chiede quindi di specificare dove essa debba essere inserita all'interno della Relazione Tecnica e come sarà valutata (con quanti punti, trattandosi di un sottocriterio, e con quale metro di giudizio). Dalla risposta a questi interrogativi, peraltro, consegue il tipo di "investimento" che l'offerente può fare, in termini di pagine (che ricordiamo essere contingentate), per la propria Presentazione. Nel caso in cui, invece, tale Presentazione non dovesse essere oggetto di valutazione, si chiede che essa possa non essere conteggiata nell'ambito delle 80 pagine.

Risposta n. 243

Si conferma che come già risposto al chiarimento n. 140 che la Presentazione e descrizione dell'offerente deve essere all'interno della Relazione tecnica e contenuta nel limite delle 80 facciate. Si conferma altresì che non previsti criteri di valutazione per la "Presentazione e descrizione dell'offerente". È facoltà del concorrente decidere quanto spazio delle relazione riservare a tale aspetto.

Domanda n.244

Si ribadisce la richiesta di modificare gli atti di gara relativamente alle prescrizioni riguardanti il trasporto dei pasti. Stiamo parlando dei pasti trasportati in presidi sprovvisti di cucina. Ebbene, l'Art. 44 recita: "il tempo massimo consentito per la consegna dei pasti presso ciascuna struttura…non deve superare il limite massimo di 60 minuti…"; più avanti, lo stesso articolo, pone un ulteriore vincolo temporale, l'intervallo di tempo entro cui consegnare tali pasti (11:30-12:15 per il pranzo, 18:00-18:45 per la cena) e, ancora più avanti, viene indicato l'ultimo vincolo temporale, quello per cui "la consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 30 minuti sull'orario previsto per la somministrazione…". Bene, questi tre parametri temporali sarebbero tranquillamente osservabili se solo non intervenisse il successivo Art. 45, allorquando fissa gli orari di distribuzione negli intervalli 12:30-13:30 per il pranzo e 19:00-20:00 per la cena. Tale previsione è in contraddizione con quanto previsto all'Art. 44 e cercheremo di motivarlo con un esempio pratico.

Se la distribuzione deve iniziare alle ore 12:30 vuol dire che la consegna non può essere effettuata prima delle ore 12:00 (anticipo massimo di 30 minuti sull'orario previsto per la somministrazione), il che significa che non è vero che i pasti veicolati possono essere consegnati tra le ore 11:30 e le 12:15. In realtà i pasti possono essere consegnati solo nell'intervallo 12:00/12:15 (soli quindici minuti), costringendo in questo modo l'OEA al ricorso ad un numero di automezzi spropositato e certamente non in linea con un servizio a ridotto impatto ambientale, atteso che i mezzi viaggerebbero spesso praticamente vuoti.

Facciamo un esempio pratico. Volendo portare n. 3 pasti all'U.O. Salute Mentale di Nola, n. 8 pasti al Centro Diurno Riabilitativo di Marigliano e n. 4 pasti al Dipartimento di Salute Mentale di Pomigliano d'Arco, a causa delle distanze – peraltro nemmeno rilevanti – tra tali siti, secondo le vostre prescrizioni dovremmo utilizzare n. 3 automezzi differenti: 15 pasti con 3 automezzi!

Risposta n. 244

Fermo restando che come indicato negli atti di gara "Gli orari indicati potranno essere variati in relazione alle necessità organizzative dell'Amministrazione Contraente." si conferma che come riportato in un precedente chiarimento la disposizione principale che prevale nelle casistiche segnalate è ""la consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 30 minuti sull'orario previsto per la somministrazione."

Domanda n.245

Si chiede di specificare l'indirizzo (o gli indirizzi) di consegna dei pasti per l'A.O. SUN, specificando per ciascuna sede il numero di pasti e l'ubicazione dei reparti. Si chiede inoltre di specificare se la consegna dei pasti da parte dell'OEA debba avvenire al reparto o al letto del degente.

Risposta n. 245

Come previsto nell'art. 15 del capitolato " 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." L'indirizzo della SUN è come indicato negli atti di gara Via Costantinopoli, Napoli

Domanda n.246

In merito alle 26 strutture territoriali comprese del Lotto VI – ASL Salerno, riportate nella scheda tecnica n. 80, si richiede il dettaglio dei singoli indirizzi in modo da poter definire puntualmente il piano dei trasporti.

Risposta n. 246

Nome struttura ASL Salerno	Indirizzo
Mariconda Residenza Esordi	Via Martin Luter King Salerno
Mariconda RSA Psicogeriatria	Via Martin Luter King Salerno
Mariconda CD Adolescenza	Via Martin Luter King Salerno
CD Salerno	Via Bastioni Salerno
Comunità Terapeutica Dis SA	Corso Garibaldi Salerno
RSA Torre Orsaia SIR	Castel Ruggiero di Torre Orsaia
CD Sapri	Corso Pisacane Sapri
Almanova	NON REPERITO
CD Vallo della Lucania	Via della gatta località Massa – Vallo della Lucania
SIR Enzo Sarli S. Arsenio	Via San Vito - S. Arsenio
SPDC S. Arsenio	Via Mons. A. Sacco snc
CD Agropoli	c/o Distretto di Agropoli
CD Mercato San Severino	Corso Umberto I° Mercato S. Severino
CD Battipaglia	Via De Amicis 1 Battipaglia
CD EBOLI	Via San Giovanni - Eboli
CD Buccino	Via Braida c/o Ospedale di Oliveto Citra
ROSAMUNDA	Via Crocifisso Angri
SR VILLA AGNETTI	Località Pregiato – Cava de' Tirreni
UOSM Cava de' Tirreni	Piazza Galdi 1 Località Pregiato Cava de' Tirreni
CSM SARNO	Via Sarno-Palma, 6 – Sarno -
CSM PAGANI	Corso Ettore Padovano, 98 – Pagani -
RSA MONTEOLIVETO	Viale San Francesco Nocera Inferiore c/o P.O. Umberto I°
RSA S. ARSENIO	Via San Vito – S. Arsenio -
HOSPICE IL GIARDINO DEI GIRASOLI	Località Acquarita - Comune di Eboli -
HOSPICE S.ARSENIO	Via San Rocco Comune di S. Arsenio
HOSPICE La Casa di Lara	Via Salvatore Calenda Salerno

Domanda n.247

Con riferimento al paragrafo 4 del Disciplinare di gara e precisamente al punto in cui viene indicato che "All'atto di ciascun sopralluogo l'incaricato della ditta offerente deve sottoscrivere la dichiarazione a conferma dell'effettuato sopralluogo e ritirare la relativa dichiarazione del soggetto designato attestante tale operazione. Entrambe le

dichiarazioni dovranno essere incluse nell'offerta presentata in gara (utilizzando l'Allegato "A8 – ATTESTATO SOPRALLUOGO"), si chiede di confermare che sia corretto inserire nel plico di gara:

- originale Allegato A8 "Esecuzione"
- originale Allegato A8 "Attestazione responsabile incaricato azienda sanitaria";
- copia Allegato A8 "Designazione" (il documento in originale sarà stato consegnato all'atto del sopralluogo).

Risposta n. 247

Si conferma la validità della soluzione proposta.

Domanda n.248

In riferimento alla tipologia di stoviglie da utilizzare per il confezionamento dei pasti del Lotto 6 – ASL Salerno, così come riportato nelle schede tecniche n. 70, 71, 72, 73, 74, 75, 77, è corretto intendere che la scelta tra ceramica/melamina e ceramica/a perdere sia a discrezione dell'Appaltatore visto che entrambe le soluzioni sono riportate sulle relative schede?

Risposta n. 248

Si rimanda all'art. 15 del capitolato "Nella fase di somministrazione e consumo dei pasti dovranno essere impiegate posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). In sede di Ordinativo di Fornitura è facoltà delle Amministrazioni Contraenti richiedere l'utilizzo, dietro apposita documentazione delle esigenze tecniche che portano tale scelta, l'utilizzo di prodotti monouso."

Domanda n.249

In riferimento agli artt. 15 e 42 del CSA, per poter pianificare la logistica relativa ai trasporti e alla distribuzione dei pasti, si richiede il dettaglio del numero dei posti letto presenti in ogni reparto dei PP.OO. con l'indicazione del piano di pertinenza nell'edificio.

Risposta n. 249

Tali informazioni non sono disponibili.

Domanda n.250

Si richiede conferma o rettifica del prezzo del riso indicato a 0,02 €/Kg nell'Allegato B2 del Disciplinare di gara.

Risposta n. 250

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

Domanda n.251

Con riferimento alla cauzione provvisoria si chiede:

- di confermare che sia sufficiente che l'impegno al rilascio della cauzione definitiva sia contenuto nel testo della cauzione medesima;

- di confermare che, in caso di costituendo Raggruppamento Temporaneo di imprese, la cauzione possa essere prodotta dalla mandataria con espressa indicazione di tutte le imprese componenti il raggruppamento nel testo della cauzione medesima.

Risposta n. 251

Si conferma.

Domanda n.252

Si segnala che, inserendo il CIG relativo al Lotto 6 sul Portale ANAC, al fine del pagamento del contributo ANAC richiesto dal Disciplinare di gara, il sistema rileva che "Il valore immesso non è un codice valido". Si chiede di voler indicare il codice identificativo di gara corretto, relativamente al lotto 6.

Risposta n. 252

E' stato inserito un avviso nella sezione chiarimenti sul sito www.soresa.it

Domanda n.253

Con riferimento al modello A3 – Requisiti speciali, parte c) in ordine ai requisiti di capacità tecnico-professionale, dato lo spazio limitato delle singole celle della tabella si chiede se la stessa può essere riprodotta in un documento, allegato al modello A3, per poter inserire i dati richiesti.

Risposta n. 253

Si conferma.

Domanda n.254

Quattro società indicate con le lettere A,B,C,D (A società indicata quale capogruppo, B-C-D mandanti) trasmettono richiesta di sopralluogo dichiarando di partecipare alla gara come futura associazione temporanea di imprese (ATI da costituirsi). In seguito ai sopralluoghi, sui vari centri di cottura, la società D (futura mandante dell'associazione) decide di non voler più partecipare alla gara d'appalto de quo.

Le società A,B,C possono riunirsi in ATI ugualmente o devono richiedere nuovamente i sopralluoghi indicando nella richiesta la futura costituzione dell'ATI?

Risposta n. 254

L'attestazione di sopralluogo rilasciata per un ATI composta da A, B, C e D è valida anche se l'ATI partecipante alla gara sarà formato solo da A, B e C

Domanda n.255 L'art.9 del Capitolato Speciale d'Appalto reca il dimensionamento presunto dell'utenza. Si rileva che nella tabella relativa al Lotto 6 e segnatamente, in relazione alla ASL di Salerno, viene indicata una generica dicitura "altre 26 strutture territoriali". Si chiede di voler pertanto esplicitare gli indirizzi e il numero di pasti giornalieri ripartiti per ciascuna delle 26 strutture citate.

Risposta n. 255

	Struttura Territoriale	Numero Pasti.
ASL SALERNO	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	
	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	
	CSM PAGANI	
	RSA Monteoliveto	20
	RSA S. Arsenio	19
	Hospice il Giardino dei Girasoli	8
	Hospice S. Arsenio	10
	Hospice la Casa di Lara	12
	Totale	**253**

Domanda n.256

Al fine di poter redigere un'offerta rispondente alle esigenze del servizio si chiede di voler rendere pubblici gli elenchi ufficiali, ripartiti per ciascuna delle strutture oggetto di gara, recanti le attrezzature in dotazione già presenti e di proprietà della Committente. Tali elenchi si rendono inoltre necessari per la redazione dell'offerta tecnica che al sub criterio G valuta la proposizione di nuove attrezzature ad integrazione, ovvero in sostituzione, di quelle già presenti nelle sedi delle Amministrazioni Contraenti.

Risposta n. 256

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