



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 01

Testo del chiarimento	<p>E' corretto intendere che l'offerta tecnica deve essere presentata solo in formato pdf, FIRMATA DIGITALMENTE e inserita sulla piattaforma telematica e pertanto quanto richiesto nell'allegato 10 del capitolato comma 4 è un refuso?</p> <p>E' corretto intendere che la formula di attribuzione dei punteggi dell'offerta economica a pag. 43 del disciplinare di gara al punto 10.2 il valore (70) è un errore in quanto dovrebbe essere (30) che il punteggio massimo attribuibile per la migliore offerta economica?</p> <p>Al fine di predisporre una puntuale offerta tecnica siamo a richiedere l'elenco con indirizzo completo delle sedi di destinazione di cui all'allegato 12 del Capitolato, con indicati i reparti e relativi posti letto e la media pasti da consegnare</p>
Risposta al chiarimento	<p>1. Quanto descritto all'Allegato 10 del Disciplinare, in merito alla redazione del documento di offerta tecnica in cartaceo, è da intendersi come refuso. L'offerta tecnica deve seguire le indicazioni di composizione riportate nel succitato allegato 10, ma, per come riportato al paragrafo 6.2 lett. B del Disciplinare di gara, il documento di offerta tecnica è da presentare obbligatoriamente in formato digitale su file .pdf firmato digitalmente.</p> <p>2. Trattasi di refuso. Come è indicato nella tabella dopo il primo capoverso del paragrafo 10, per tutti i lotti, la distribuzione di punteggi tra la componente tecnica ed economica presente sempre il rapporto 30-70, ovvero 30 pt per la offerta economica e 70 pt per la tecnica.</p> <p>3. Si rappresenta che, al fine di avere un dato puntuale e preciso, è opportuno contattare, per la richiesta oggetto del chiarimento, per lotto di interesse, i referenti della Aziende Sanitarie riportati nell'elenco pubblicato in data 6 luglio 2017</p>

Quesito n. 02

Testo del chiarimento	<p>LOTTO 4</p> <p>1) Preso atto che la stazione appaltante ha individuato nel territorio della provincia di Caltanissetta due sole cucine autorizzate, si chiede di sapere se la fornitura degli altri presidi deve avvenire tramite veicolazione oppure con apertura di centri di cottura a carico del partecipante (vedasi Sommatino, che supera i limiti imposti dalla stessa regione in termini di distanza e di tempo)</p> <p>2) E' utile venire a conoscenza del numero di pasti, annuali, erogati dalle cucine attualmente operative, e a favore di quali presidi ogni cucina ha fino ad oggi operato. (esempio: cucina dell'ospedale di Gela, pasti erogati nell'anno e presidi serviti)</p> <p>3) E' possibile riattivare, a cura del concorrente, la cucina all'interno del presidio di Mazzarino?</p> <p>4) il numero di pasti ed il relativo importo cambia a seguito dell'aggiunta dei nuovi due presidi ospedalieri?</p>
Risposta al chiarimento	<p>Si rappresenta che l'offerta deve essere tarata prendendo in considerazione l'utilizzo delle cucine interne alle aziende sanitarie, ove queste siano presenti e funzionanti, e la costituzione di punti cottura in numero adeguato alla copertura del servizio richiesto, secondo le prassi attualmente in uso presso le stesse aziende sanitarie.</p> <p>Per singolo lotto, per richieste in merito allo stato delle cucine ed ai pasti, si prega di riferirsi alla documentazione di gara e, ove lo si ritiene necessario, contattare le aziende sanitarie di interesse.</p>



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 03

Testo del chiarimento

1. Gli atti di gara definiscono l'oggetto del servizio, senza identificare l'esistenza di prestazione secondaria. Pertanto, alla luce dei disposti del comma 2 art. 48 D.Lgs. 163/50, siamo a chiedere se viene quindi tassativamente esclusa la possibilità di partecipazione in RTI verticale; 2. Gli atti di gara, nella definizione dei lotti e nella determinazione della relativa base d'asta includono i seguenti enti ASP Messina, ASP Catania, ASP Siracusa. Dalle informazioni in possesso della scrivente risulterebbe che l'ASP di Messina con deliberazione n. 770/D4 del 23 marzo 2017, ha definitivamente aggiudicato l'appalto di global service, comprensivo del servizio di ristorazione, per la durata di anni 4, che prevede l'erogazione del servizio sia mediante il sistema fresco caldo che mediante il sistema Cook and Chill; l'ASP di Catania con deliberazione n. 1593 del 20 luglio 2015, ha definitivamente aggiudicato il servizio di ristorazione per la durata di anni 5 + 2 il cui servizio ha avuto avvio, è in corso di esecuzione e prevede l'erogazione del servizio mediante il sistema refrigerato Cook and Chill; l'ASP di Siracusa con provvedimento n. 1097 del 27 novembre 2015, ha definitivamente aggiudicato il servizio di ristorazione per la durata di anni 5 e prevede l'erogazione del servizio mediante il sistema refrigerato Cook and Chill; quanto sopra prescindendo dai tempi inerenti gli eventuali ricorsi e dalle date di effettivo avvio dei diversi servizi. Alla luce delle suddette informazioni e delle relative durate dei contratti, siamo a richiedere se i suddetti Enti risultano essere esclusi dalla presente procedura; 3. L'art. 5 del Disciplinare di gara dispone Il sopralluogo è obbligatorio presso i presidi delle strutture ospedaliere e territoriali delle Aziende Sanitarie Contraenti dotati di cucina. L'elenco dei presidi dotati di cucina è presente nell'Allegato 9. Si richiede di identificare inequivocabilmente quali saranno le cucine che saranno messe a disposizione per l'esecuzione del presente servizio. Ciò in quanto, contrariamente a quanto definito dagli atti di gara l'art. 2 del CSA Oggetto dell'appalto La preparazione dei pasti avverrà presso cucine esterne, attrezzate opportunamente dal Fornitore. La preparazione dei pasti potrà avvenire, a richiesta, presso le Cucine e relative pertinenze concesse in comodato d'uso gratuito dalle Amministrazioni Contraenti al Fornitore, nel caso in cui queste siano a norma rispetto ai requisiti minimi richiesti dal Capitolato. Essendo le suddette informazioni indispensabili sia per la definizione della partecipazione che per la redazione di un progetto offerta coerente, siamo a richiederVi inequivocabili indicazioni in merito; 4. Gli atti di gara, in aderenza ai principi normativi oltre che al CCNL di categoria, prevede l'attuazione della c.d. clausola sociale. Inoltre l'Organizzazione del personale prevede l'assegnazione di punteggio specifico. Essendo quindi la suddetta informazione indispensabile, siamo a richiederVi la esatta individuazione del personale attualmente impiegato con individuazione del luogo dove lo stesso risulta presentare la propria attività, in quanto l'Allegato D risulta carente di detta indispensabile informazione; 5. Parimenti, risulta indispensabile disporre della esatta suddivisione del numero dei pasti (colazione, pranzo, cena e mensa dipendenti) per singola struttura, sia per la determinazione della relativa organizzazione del personale, sia per rispondere coerentemente alle richieste capitolari; 6. Gli atti di gara definiscono che ad esclusione dei lotti 1 e 7, deve essere previsto, organizzato e quotato il servizio di ristorazione in favore dei dipendenti. Per detta attività al punto 10.1 nel determinare i criteri di assegnazione dei punteggi, è stato previsto l'assegnazione massima di punti 3/70. Alla luce di ciò il punteggio massimo assegnabile per i lotti 1 e 7 risulta essere 67/67 per l'offerta tecnica e quindi complessivamente massimo 97/97? 7. L'art. 2 del CSA Oggetto dell'appalto dispone I beni eventualmente forniti dal Fornitore 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 dal Fornitore e quelli messi a disposizione dall'Amministrazione, devono risultare perfettamente puliti, funzionanti e in buono stato. Ciò premesso, atteso che nessun altro documento degli atti di gara, nel



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

rispetto sia delle norme sulla Contabilità Generale dello Stato che della copiosa giurisprudenza in materia prevede ne la formulazione di un piano di ammortamento ne un criterio certo per il recupero dell'investimento, siamo a richiedervi, al fine di evitare violazioni sul principio della certezza del costo che la PA è obbligata a rispettare onde avere la certezza di aver compiutamente ripagato un bene al fine di acquisirlo al proprio patrimonio, quale è il criterio di recupero dell'investimento che codesta SA ha inteso adottare;

8. L'art. 2 del Disciplinare di gara cristallizza, per i lotti da 1 a 6, la base d'asta per singola giornata alimentare in €. 12,41 (comprensiva degli oneri della sicurezza). Alla luce delle richieste capitolari, delle superiori richieste di chiarimenti e dei disposti normativi, siamo a richiedervi il criterio ed il calcolo effettuato da codesta spett.le CUC per la determinazione della base d'asta, atteso inoltre che il prezzo di riferimento per singola giornata alimentare individuato dall'ANAC risulta essere pari ad €. 12,12 e che detta quotazione non contempla ne gli eventuali oneri per la ristrutturazione/ammortamento macchinari, ne la veicolazione ne l'impiego di centri di cottura esterni.

9. al paragrafo 34 del capitolato tecnico viene richiesto un piano trasporti e consegna dei pasti: si richiede a quale punto dei criteri di attribuzione dei punteggi debba essere allegato atteso che nella relazione di tecnica di 60 pagine non viene richiesto

Risposta al chiarimento

1. Come descritto nel testo del chiarimento, la documentazione di gara non identifica servizi secondari, per tale ragione non si applica quanto previsto dal D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. art. 48 c. 2
2. Gli atti di gara tengono conto di 17 su 18 le aziende sanitarie del SSR. Per ognuna di esse il fabbisogno messo a gara è relativo al possibile accesso alla convenzione alla scadenza degli attuali contratti in essere (i quali sono fatti salvi dalla presente procedura).
3. Si conferma quanto riportato nella documentazione di gara. La messa a disposizione delle cucine interne delle aziende sanitarie è facoltà delle aziende stesse. Per tali informazioni, ovvero per l'elenco preciso e aggiornato delle cucine e dei punti ove effettuare il servizio, si prega di contattare, per singolo lotto, tutti i referenti delle aziende sanitarie di interesse.
- 4, 5. In merito alla Clausola sociale per la conoscenza dei profili, dei CCNL e della altri info richieste, come anche in merito all'elenco completo dei punti da servire e del numero dei pasti, si rimanda alla documentazione di gara ed al contatto con i diversi referenti delle Aziende sanitarie, presenti nell'elenco pubblicato il 06/07/2017.
6. Trattasi di refuso. In data 26/07/2017 è stato pubblicato un documento con le tabelle di attribuzione del Punteggio tecnico.
7. Codesta SA non ha previsto nessun recupero dell'investimento in quanto sarà a carico del fornitore proporre la soluzione più adatta. La ditta dovrà provvedere alle sostituzioni dei beni concessi in uso e di quelli forniti ad integrazione che dovessero rendersi necessarie nel corso del contratto, avendo cura di darne avviso scritto al Direttore dell'Esecuzione del Contratto.
8. Il metodo di calcolo della giornata alimentare è frutto di una attività di verifica e confronto dei contratti in essere in Sicilia, tenendo conto, rispetto al prezzo di riferimento riportato dallo scrivente, di eventuali fenomeni dovuti alla posizione ed al sistema viario regionale di collegamento tra i diversi punti ove prestare il servizio di ristorazione.
9. Il servizio di trasporto, come al par. 34 del capitolato tecnico, è da intendersi come incluso nella descrizione del punto B. "Progetto organizzativo e gestionale del servizio", alla voce "sistema di prenotazione e rendicontazione dei pasti e delle diete erogate (descrizione del sistema che la ditta intende utilizzare)".



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 04

Testo del chiarimento

Facendo riferimento alla procedura in oggetto si espone e chiede quanto appresso
Come è noto, a mente del comma 7 dell'art. 48 D.Lgs. 50/2016, "è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale. Tuttavia, però, come recentemente ribadito dai giudici di Palazzo Spada, "la possibilità di aggiudicare autonomamente i singoli lotti è dunque incompatibile con la configurazione di una gara unitaria poiché le singole procedure di aggiudicazione sono dirette a tanti contratti di appalto quanti sono i lotti: se ciascun lotto può essere aggiudicato a concorrenti diversi, non ci si trova di fronte ad un appalto unitario e se non vi è appalto unitario non vi può essere unicità della gara". Il carattere non unitario della gara suddivisa in più lotti comporta che il bando di gara si configura quale "atto ad oggetto plurimo", nel senso che contiene le disposizioni per lo svolgimento non di un'unica gara finalizzata all'affidamento di un unico contratto, bensì quelle per l'indizione e la realizzazione di tante gare contestuali quanti sono i lotti cui sono connessi i contratti da aggiudicare e che gli atti di gara relativi al contenuto dei contratti da aggiudicare devono essere necessariamente differenziati per ciascun lotto e devono essere tanti quanti sono i contratti da aggiudicare (cfr. Consiglio di Stato, Sez. V, con la sentenza n. 52 del 12 gennaio 2017). E' chiaro, quindi, che nel caso che qui ci occupa, siamo in presenza di un atto ad oggetto plurimo e non di una gara singola (stiamo disquisendo quindi di sette procedure autonome).

Fatta questa breve (ma doverosa) premessa, siamo a specificare che i consorzi di cooperative di produzione e lavoro, costituiti al fine specifico di partecipare a pubblici appalti, ai sensi della l. n. 422/1909, rientrano tra i soggetti legittimati a partecipare alle gare di affidamento di contratti pubblici.

La natura dei consorzi di cooperative è profondamente diversa da quella dei consorzi ordinari, infatti i primi sono dotati di propria soggettività giuridica, distinta dalle cooperative consorziate, per effetto del disposto degli artt. 3 e 4 della Legge n. 422 del 1909. Il consorzio di cooperative di produzione e lavoro non è un semplice intermediario tra la stazione appaltante e i consorziati, in quanto è il concorrente alla gara che partecipa e stipula in nome proprio, ancorché nell'interesse dei consorziati, che vanno specificamente indicati.

Orbene, posto che siamo in presenza di una procedura suddivisa in più lotti, siamo a richiedere se una cooperativa designata in un lotto da un consorzio di cui al comma 2 lettera b) dell'art. 45 D.Lgs. 50/2016 potrà partecipare autonomamente (come impresa singola o in RTI) in altro lotto (ove non risulta designata da un consorzio).

Esempio

Cooperativa A viene designata esecutrice nei lotti 1-3-4-7 dal Consorzio C Cooperativa A partecipa quale impresa singola nei lotti 2-5-6. In caso di risposta affermativa (che trae linfa vitale dalla giurisprudenza sopra citata) si chiede di confermare che il limite di lotti aggiudicabili al medesimo concorrente sarebbe il seguente:

Consorzio C: numero massimo di lotti aggiudicabili 2 Cooperativa A: numero massimo di lotti aggiudicabili.

Risposta al chiarimento

Si conferma quanto riportato a pagina 13 del Disciplinare di Gara: "Gli Operatori economici non possono partecipare all'iniziativa di gara e, dunque, nei diversi lotti, con forme giuridiche diverse, ai sensi dell'art. 48 comma 7 D.Lgs 50/2016 e s.m.i.". Si mette in luce in questa sede che il riferimento normativo portato come "linfa vitale" è



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

relativo al precedente codice degli appalti (D. Lgs. N° 163-2006); in forza del comma 7 dell’Art. 48. (Raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di operatori economici) del D. Lgs 50-2016 (“Codice dei contratti pubblici”), risulta invece evidente che: “E’ fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all’articolo 45, comma 2, lettere b) e c), sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.”

Quesito n. 05

Testo del chiarimento

Si trasmette la presente per richiedere chiarimenti per la gara e si chiede nello specifico:

1. in relazione all'allegato 9 - cucine interne ed esterne - si chiede di specificare meglio a cosa si riferiscano le "X" di talune tabelle ed i numeri "1" o "2" delle adiacenti tabelle.
2. Inoltre si chiede se:
- le cucine sterne debbano essere possedute dalla ditta partecipante (pena esclusione) e di specificarne il numero eventualmente richiesto.

Risposta al chiarimento

1. Nell'allegato 9 le "x" presenti sotto le voci "Cucina interna" e "Cucina esterna" rappresentano la presenza (presenza della X) o la non presenza della cucina sopracitata; per quanto concerne i numeri "1" o "2" presenti sotto la voce "# cucine interne", queste rappresentano il numero di cucine interne presenti.
2. Si conferma quanto riportato negli atti di gara.

Quesito n. 06

Testo del chiarimento

Vorrei alcuni chiarimenti in merito alle attestazioni di qualità. Le attestazioni di qualità ISO 9001 e 14001 devono essere possedute entrambe o una sola di esse?
Il loro possesso è previsto a pena di esclusione?

Risposta al chiarimento

Le certificazioni sono requisito di partecipazione alla gara. Qualora non si posseggano al momento della partecipazione, si rimanda a quanto disposto a pag. 13 del Disciplinare di gara : "In caso di procedure di certificazione in atto, deve essere prodotta dichiarazione dell'ente certificatore sullo stato della procedura in atto, fermo restando che, in tale ipotesi, la certificazione dovrà essere prodotta in sede di aggiudicazione".



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 07

Testo del chiarimento	Con riferimento al punteggio della progettazione tecnica, Macro classe "A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO" e più in particolare al punto "Organizzazione della struttura di gestione della commessa ed efficientamento del personale coinvolto nell'appalto (modalità operative e organizzazione del personale e gestione delle emergenze)" se nell'ambito della gestione delle emergenze può essere vantaggio dell'organizzazione/operatore economico partecipante il possesso e/o la disponibilità di centri cottura esterni vicini alle aziende sanitarie nel quale dovrà essere espletato il servizio e se tali centri cottura debbano essere in possesso e di proprietà dell'operatore economico partecipante oppure se è possibile avere un contratto/dichiarazione tra le parti con soggetti esterni e non partecipanti alla procedura in oggetto, che dichiarano il possesso e di mettere a disposizione dell'operatore economico partecipante il suddetto centro cottura.
Risposta al chiarimento	1. Si rappresenta che solo "nell'ambito della gestione delle emergenze", si conferma che il punto cottura esterno può non essere in possesso dell'operatore partecipante. Va altresì dimostrata la disponibilità all'utilizzo e di cessione, a favore dell'operatore economico partecipante, da parte del soggetto titolare del predetto punto cottura, allegando alla documentazione tecnica il contratto, o atto di analogo valore legale.

Quesito n. 08

Testo del chiarimento	In riferimento a quanto disciplinato dall'art. 5 "Presenza Visione della Documentazione e Sopralluogo" si richiede se è corretto intendere che in caso di raggruppamento temporaneo, sia già costituiti che non ancora costituiti, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può, E NON DEVE, essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, purché munito della delega di tutti detti operatori. Quindi si chiede di avere conferma della circostanza che un OE può effettuare sopralluogo in autonomia e successivamente associarsi, per la partecipazione alla procedura di gara, con altro OE che ha provveduto, in autonomia, ad effettuare sopralluogo degli ambienti di pertinenza del servizio.
Risposta al chiarimento	1. Si conferma quanto riportato nella documentazione di gara. In caso di RTI, costituiti e/o costituendi, GEIE, Consorzi e/o altre forma di aggregazione previste dalla documentazione di gara, il verbale di sopralluogo è valido in nome e per conto della forma aggregativi cui si fa parte.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 09

Testo del chiarimento

Al fine di quantificare e dettagliare al meglio i costi degli investimenti da effettuarsi nell'immediato e durante la vigenza contrattuale, (spese ristrutturazione delle cucine, impianti, attrezzature da cucina, attrezzature viaggianti, mezzi di trasporto, ect) e per la corretta quantificazione della base d'asta di ogni singolo lotto, si rende necessario, per tutti i sette lotti banditi, venire a conoscenza delle seguenti informazioni:

1) Quali sono attualmente i contratti in vigenza e la loro esatta data di scadenza. Per questi contratti ancora non scaduti è prevista la possibilità che l'ente li rinnovi e per quanto tempo?

2) se attualmente sono in corso di svolgimento: a) gare bandite dal singolo ente e ancora non aggiudicate, b) contratti e affidamenti sub iudice.

Confermare se per questi procedimenti si arriverà alla definitiva aggiudicazione o se gli stessi verranno annullati;

3) Comprendere se gli eventuali contratti (stipulati dopo la pubblicazione della presente gara) recheranno una clausola che consenta di procedere alla risoluzione in caso di aggiudicazione della gara centralizzata;

4) Comprendere se le singole amministrazioni, alla naturale scadenza dei contratti, dovranno necessariamente aderire alla convenzione o se, viceversa, potranno scegliere altre modalità di aggiudicazione (es. SDAPA ristorazione consip).

Inoltre,

a) da una lettura dell'allegato 12 mancano totalmente taluni PP.OO. (es. P.O. Umberto I e Rizza di Siracusa).

b) Con particolare riferimento all'allegato 9 (recante ?cucine interne ed esterne?) si chiede di dettagliare i PP.OO. con cucina interna, posto che risultano talune incongruenze.

c) Si chiede di confermare che l'Asp di Ragusa non farà parte di alcun lotto.

d) Si richiede che gli elenchi del personale vengano distinti per PP.OO. (sarà sufficiente indicare il c.d. ?legame appalto?).

Risposta al chiarimento

1, 2. L'informazione sui contratti attivi e sulle scadenze, ovvero sulle procedure in atto può essere richiesta alle diverse Aziende Sanitarie insistenti nel/nei lotto/i di interesse. Eventuali decisioni sui tali contratti attivi, ove presenti, esulano dal ruolo di codesta CUC.

3, 4. I contratti in essere sono fatti salvi dalla presente procedura, qualora le gare in argomento siano state indette antecedentemente alla pubblicazione della presente iniziativa; per tali procedure non vi è obbligo di adesione. A tal proposito e per quesiti analoghi, si rinvia alla circolare congiunta del Ministero dell'Economia e della Finanze e il Ministero della Salute, prot. 20518 del 19 febbraio 2016, recante oggetto "Art. 9 del Decreto Legge n. 66 del 24 aprile 2014. Indicazioni per l'attuazione della norma sull'acquisizione di beni e servizi del settore sanità - Ricognizione contratti attivi."

5. Si informa che è stata pubblicata una nuova versione dell'allegato 12.

6. In merito all'allegato 9, le informazioni sono quelle comunicate dalle diverse Aziende Sanitarie.

7. L'Azienda Sanitaria Provinciale di Ragusa non ha presentano fabbisogni, si rappresenta quindi la non presenza di tale Aziende nell'elenco delle possibili aderenti al servizio.

8. Tale informazione non in possesso di codesta CUC. Si rimanda ai referenti delle Aziende Sanitarie.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 10

Testo del chiarimento	Oggetto lotto 4 refezione enti ospedalieri relativamente ai requisiti di ordine economici finanziari previsti al punto quattro del disciplinare di gara, si richiedono i seguenti chiarimenti relativi ai punti 1 e 2: - e' chiaro che il punto 1 è superabile attraverso la dichiarazione bancaria, in mancanza di congruo fatturato. Relativamente al punto due (fatturato medio specifico per servizi analoghi negli ultimi tre esercizi finanziari) sarà comunque possibile dimostrare il possesso di tale requisito attraverso idonee dichiarazioni bancarie?
Risposta al chiarimento	1. Si rappresenta che in caso di carenza dei requisiti di ordine economico-finanziario l'operatore economico potrà avvalersi dell'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 89 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.).



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 11

Testo del chiarimento	<p>In riferimento alla procedura di cui in oggetto, la presente per richiedere i seguenti chiarimenti:</p> <p>? Si chiede conferma che le fidejussioni debbano contenere una dichiarazione, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000, di impegno al rilascio di cauzione definitiva per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 103 del D. Lgs 50/16 in favore della Stazione appaltante qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.</p> <p>? la fidejussione deve esser intestata solo a: Regione Sicilia, Assessorato Economia dipartimento Bilancio e Tesoro Ragioneria Generale della Regione Siciliana? E? possibile ridurre la fidejussione se in possesso delle certificazioni ai sensi di quanto previsto dall'art. 93 del D Lgs. 50/16?</p> <p>? Art. 2 del capitolato tecnico: ?la preparazione dei pasti potrà avvenire, a richiesta presso le cucine e relative pertinenze concesse in comodato d'uso gratuito dalle Amministrazioni Contraenti al Fornitore, nel caso in cui queste siano a norma rispetto ai requisiti minimi richiesti dal Capitolato?. Si richiedono le modalità e la procedura per effettuare tale richiesta. Tale richiesta contempla anche l'autorizzazione di produzione di pasti per le realtà non dotate di cucina rispettando i dettami del capitolato?</p> <p>? art. 5 del disciplinare di gara: si richiede di dettagliare i Presidi Ospedalieri e Territoriali dotati di cucina completi di indirizzo ? art. 7 capitolato: si richiede di specificare per ogni singolo presidio ospedaliero e territoriale il numero di pasti suddivisi per colazioni, pranzi, merende, cene, pasti dipendenti, donatori ,etc.</p> <p>? Si chiede conferma che le utenze rimangono a carico dell'Amministrazione ? Si chiede conferma che con il termine ?trasporto e consegna dei pasti direttamente al paziente? e con ?somministrazione dei pasti ai degenti?si intende distribuzione e ritiro al singolo letto del degente ? Sono a carico del fornitore la fornitura e la consegna di derrate alimentari e generi di conforto: tali generi sono incluse nella base d'asta? A quanto ammontano nel 2016?</p> <p>? Cosa si intende con fornitura e lavaggio di biancheria piana di cucina?</p> <p>? Si richiedono lay-out in formato dwg dei presidi ospedalieri e territoriali dotati di cucina.</p>
Risposta al chiarimento	<ol style="list-style-type: none">1. Si conferma.2. Si conferma. In tema di riduzioni dell'importo si faccia riferimento a quanto descritto al c. 7 dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.3. Per le realtà non dotate di cucine interne non è richiesta nessuna autorizzazione. Per le Aziende Sanitarie che hanno cucina interna, a norma rispetto ai requisiti minimi, è necessario fare richiesta di disponibilità all'utilizzo in caso di aggiudicazione, direttamente all'Azienda Sanitaria stessa.4. Si rimanda ai referenti aziendali delle singole Azienda, riportati nell'elenco pubblicato in data 6 luglio 2017.5. Si rimanda alle prassi delle diverse Aziende Sanitarie.6. Si conferma.7. Si conferma che sono presenti. Le quantità sono state prese in considerazione nella stima della base d'asta.8. Si conferma quanto riportato nella documentazione di gara.9. Si rimanda ai referenti della Aziende Sanitarie.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 12

Testo del chiarimento

A) Informazioni relative ai lotti-

1) Nel bando di gara alla sezione II al punto II.1.6.) viene riportato che l'appalto è suddiviso in lotti e che le offerte vanno presentate per numero massimo di lotti: 7, ma il numero massimo di lotti che possono essere aggiudicati a un offerente è pari a 2. Visto che tale indicazione non viene riportata nel disciplinare e neanche nel capitolato, siamo a chiedere se trattasi di refuso o di confermare tale informazione.

2) Se confermato il numero massimo di due lotti, si chiede di precisare se il lotto 7 PO Pantelleria per effetto del suo valore minimo rispetto agli altri lotti è considerato lotto a se oppure va annesso ad altri lotti, in considerazione anche del fatto che nel disciplinare in premessa si fa riferimento a 5 lotti mentre se ne articolano 7.

3) in merito al lotto 2, alla dimensione presunta del lotto e in ragione della durata della convenzione, siamo a chiedere se è legittimo considerare all'interno del valore della base d'asta anche l'Asp Messina? atteso che la stessa è stata oggetto di gara aggiudicata recentemente per 5 anni e quindi per tutta la durata della convenzione.

4) in merito al lotto 6, alla dimensione presunta del lotto e in ragione della durata della convenzione, siamo a chiedere se è legittimo considerare nel valore posto a base d'asta anche l'Asp Siracusa? atteso che la stessa è stata oggetto di gara aggiudicata recentemente per 5 anni e quindi per tutta la durata della convenzione. Inoltre in merito al lotto 6 si chiede di confermare e precisare l'elenco delle strutture rientranti nell'appalto poiché tra quelle indicate nell'allegato 12 sedi di Ristorazione? mancano il P.O. Umberto I di Siracusa e il P.O. A. Rizza.

5) Si chiede se è possibile partecipare alla procedura in oggetto in RTI con altra/e aziende su di un lotto e in forma singola su di un altro lotto, atteso quanto indicato nel disciplinare a pag. 14 e di seguito riportato:
?Gli Operatori economici non possono partecipare all'iniziativa di gara e, dunque, nei diversi lotti, con forme giuridiche diverse, ai sensi dell'art. 48 comma 7 D.Lgs 50/2016 e s.m.i.?

6) In merito a quanto previsto nel Capitolato tecnico art. 2 oggetto di gara di seguito fedelmente riportato: ?La preparazione dei pasti avverrà presso cucine esterne, attrezzate opportunamente dal Fornitore. La preparazione dei pasti potrà avvenire, a richiesta, presso le Cucine e relative pertinenze concesse in comodato d'uso gratuito dalle Amministrazioni Contraenti al Fornitore, nel caso in cui queste siano a norma rispetto ai requisiti minimi richiesti dal Capitolato. Il servizio proposto dovrà mantenere almeno lo stesso livello di servizio richiesto dal Capitolato Tecnico e/o proposto nell'offerta tecnica. In tali casi il Fornitore dovrà comunicare con la CUC e presentare specifica richiesta che dovrà espressamente essere approvata dall'Amministrazione Contraente.? Si chiede se Vi è la possibilità di utilizzare le cucine concesse in Comodato d'uso anche come cucine principali dalle quali veicolare i pasti degli altri P.O all'interno dello stesso lotto.

7) In merito alla dimensione presunta dell'utenza e a quanto pubblicato all'art. 7 del Capitolato tecnico, si chiede il dettaglio delle quantità di colazioni, pranzi e cene per i degenti e per la mensa dipendenti suddivise per ogni singolo P.O. e che hanno determinato il valore posto a base d'asta all'interno di ogni singolo lotto.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

8) Ai fini dell'effettuazione del sopralluogo obbligatorio si chiede di dettagliare l'elenco dei presidi delle strutture ospedaliere e territoriali delle Aziende Sanitarie Contraenti dotati di cucina, contenute nell'allegato 9 ? cucine interne-esterne?.

9) si chiede di conoscere se i bar presenti nelle strutture Ospedaliere oggetto della gara e in particolare quello sito all'interno dell'AO Papardo di Messina e quello del Asp di Messina presidio di Taormina, costituiscono oggetto di gara, e se si sono stati considerati all'interno della base d'asta.

10) Con riferimento alla gara in oggetto dati i seguenti assunti:
? l'attribuzione ai singoli lotti di specifici Cig; ? l'individuazione di uno specifico importo a base di gara per ciascuno dei 7 lotti; ? la possibilità, per ciascun concorrente, di concorrere per tutti e 7 i lotti, sebbene la stazione appaltante, quale misura pro concorrenziale, abbia previsto che questi potrà risultare aggiudicatario di soli due lotti? ; ? la previsione della stipulazione di distinti contratti per ciascun lotto; ? la richiesta di pagamento del contributo in favore dell'Anac per ogni singolo lotto al quale si partecipa; Vi chiediamo di confermare che l'eventuale situazione di controllo ai sensi dell'art. 2359 NON debba rinvenirsi esclusivamente all'interno del medesimo Lotto e che, INVECE, trattandosi ciascun singolo Lotto di una gara sostanzialmente autonoma, diverse aziende collegate o controllate tra di loro possano partecipare a Lotti diversi.

B) Info relative alla convenzione

10) A pag. 8 del Disciplinare di gara viene riportato che ?Per durata della Convenzione si intende il periodo entro il quale le Aziende Sanitarie del SSR Contraenti possono emettere Ordinativi di Fornitura, vale a dire stipulare contratti con il Fornitore, i quali avranno durata massima sino alla scadenza naturale della Convenzione stessa (60 mesi dalla data di stipula, a prescindere dalla data reale di adesione alla stessa da parte di ogni singola Azienda Sanitaria). A riguardo si chiede di confermare la facoltà e non l'obbligatorietà per le Aziende Sanitarie di aderire o meno alla Convenzione anche in presenza di contratti scaduti o scadenti entro i 60 mesi.

C) Personale

11) In base a quanto indicato nell'allegato D) al Capitolato tecnico ? Dettaglio Personale attualmente impiegato? per lotto si chiede di ricevere gli elenchi suddivisi per ogni singola struttura Ospedaliera rientrante nel lotto di riferimento.

Risposta al chiarimento

- A1. Si conferma che il numero massimo di lotti aggiudicabili al medesimo operatore è di 2, fatta salva la facoltà di partecipare a tutti e 7 i lotti.
A2. La gara è costituita da 7 lotti. Il riferimento della premessa è un mero refuso. Si rappresenta che il Lotto 7 non è annesso ad altri lotti.
A3. La base d'asta prende in considerazione i fabbisogni incrementali di ogni singola Azienda facente parte del lotto.
A4. La base d'asta prende in considerazione i fabbisogni incrementali di ogni singola Azienda facente parte del lotto. Si è provveduto ad una nuova pubblicazione dell'allegato oggetto del chiarimento con indicazione dei presidi descritti.
A5. Si conferma quanto riportato a pagina 13 del Disciplinare di Gara: "Gli Operatori economici non possono partecipare all'iniziativa di gara e, dunque, nei diversi lotti, con forme giuridiche diverse, ai sensi dell'art. 48 comma 7 D.Lgs 50/2016 e s.m.i."
A6. Si conferma.
A7. Il valore delle consistenze è visualizzabile all'atto della predisposizione della Offerta



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Economica, da procedura piattaforma procurement.
A8. Si rimanda al contatto dei singoli referenti delle Aziende Sanitarie che insistono sul/sui lotto/i di interesse.
A9. No, la gara è per il solo servizio di ristorazione ai degenti e per le mense descritte nella documentazione. I bar e/o altre strutture non sono contemplate da tale iniziativa di gara.
A10. Non si conferma (cfr. D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., art. 80 comma 5 lett. m).
B10. Non sussiste obbligatorietà di adesione alla futura convenzione da parte delle Aziende Sanitarie
C11. Si rimanda ai referenti per singola Azienda Sanitaria.

Quesito n. 13

Testo del chiarimento

in riferimento ai chiarimenti pubblicati in data 26 luglio 2017 e al nuovo allegato 12 "sedi di ristorazione", dove sono stati aggiunti altri presidi, si richiedono i riferimenti per effettuazione del sopralluogo.

Risposta al chiarimento

1. Si rimanda ai referenti delle singole Aziende Sanitarie.

Quesito n. 14

Testo del chiarimento

In riferimento alla procedura in oggetto e vista la documentazione di gara, siamo a richiedere il seguente chiarimento:
nell'allegato 9 "Cucine interne ed esterne" sono indicate con una X alcune strutture dotate di cucina esterna.

Siamo a richiedere cosa si intenda nello specifico per cucina esterna e se le stesse siano oggetto di sopralluogo obbligatorio

Risposta al chiarimento

1. Indica Aziende Sanitarie per le quali, ad oggi, l'attuale fornitore di servizi utilizza un punto cottura esterno per la preparazione dei pasti.

Quesito n. 15

Testo del chiarimento

Con riferimento alla procedura di gara "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE N° GARA: 6778881 ed in particolare a quanto disposto dal Disciplinare di Gara art.4 Requisiti di Partecipazione alla sezione Requisiti Economico-Finanziario ove è richiesto che il potenziale concorrente possieda "Fatturato medio annuo specifico per servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto, al netto dell'IVA, negli ultimi tre esercizi finanziari approvati alla data di pubblicazione del presente Bando, complessivamente non inferiore ai valori di seguito riportati: Lotto 4 - ASP Caltanissetta, ASP Enna FATTURATO TRIENNALE RICHIESTO PER SERVIZI DI RISTORAZIONE € 3.416.328,29; Voglia codesta stazione appaltante confermare che il requisito richiesto è da intendersi conseguito, laddove il concorrente dimostri un fatturato complessivo per servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto, maturato negli ultimi tre esercizi finanziari approvati di importo superiore ad € 3.416.328,29 per il Lotto 4. Atteso il dato letterale di detta disposizione ove sono richiamati sia il dato complessivo che quello medio annuo

Risposta al chiarimento

1. Si rappresenta che i valori riportati all'interno del disciplinare di gara in merito alla richiesta di requisito di fatturato specifico, sono da intendersi "complessivi" per il triennio di riferimento, definito nel medesimo paragrafo.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 16

Testo del chiarimento

1. E' possibile produrre allegati all'offerta tecnica?
2. Occorre richiedere alle singole Aziende Sanitarie elenco dei presidi e strutture oggetto di appalto completo di indirizzo
3. Occorre richiedere alle singole Aziende Sanitarie la disponibilità dell'uso delle cucine interne dei Presidi presenti nell'allegato 9 al CSA
4. Occorre richiedere alle singole Aziende Sanitarie se danno disponibilità all'uso delle cucine interne a produrre, oltre ai loro pasti, anche quelli di altri presidi privi di cucine presenti nello stesso lotto.

In riferimento alla procedura in oggetto, al fine di disporre di tutti gli elementi indispensabili per la corretta redazione del progetto tecnico e della relativa offerta economica, preso atto che la CUC in precedenti riscontri alle richieste di chiarimenti ha dichiarato di non essere in possesso dei richiesti dati e che le relative istanze sono da inoltrare alle singole Amministrazioni beneficiarie del servizio, la scrivente è a richiedere quanto segue:
? elenco dei posti letto per singola struttura interessata al presente servizio, suddiviso per singolo reparto ed il relativo numero di giornate alimentari mediamente erogate;
? stante la proroga dei termini di presentazione delle offerte, siamo a chiedervi conferma che il termine ultimo per la formulazione delle istanze di chiarimento deve intendersi procrastinato alla data del 22 settembre 2017
La presente per segnalare che durante i sopralluoghi già effettuati da codesta società, non ci sono state rilasciate né le planimetrie né l'elenco delle attrezzature previsto dall'art. 11 pagina 13 del capitolato tecnico "Nel corso del sopralluogo al Fornitore sarà fornito un elenco delle macchine e attrezzature che resteranno nelle disponibilità delle cucine."
Siamo pertanto a richiedere il rilascio delle planimetrie e degli elenchi di macchine e attrezzature nel più breve tempo

Risposta al chiarimento

1. Sì, è possibile inserire e presentare degli allegati all'Offerta tecnica, purchè tali allegati non descrivano parti richieste dall'Allegato 10.
- 2, 3, 4. Sì conferma.
5. I documenti inerenti le strutture dei sopralluoghi sono da richiedere alle Aziende Sanitarie insistenti nel/nei lotto/i di interesse.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 17

Testo del chiarimento

1) La gara ha per oggetto l'affidamento del servizio di Ristorazione per le Aziende del Servizio Sanitario della Regione Sicilia, per anni cinque, in particolare è previsto che:

A) la preparazione dei pasti avverrà presso le cucine esterne attrezzate opportunamente dal fornitore;
Si chiede se il concorrente deve possedere (specificando a quale titolo giuridico) delle cucine esterne già autorizzate/registrate ai sensi del Regolamento CE 852/2004 nei limiti di 50 km e non oltre i 60 minuti per la durata di 60 mesi dal momento della partecipazione o in caso di aggiudicazione?
In quest'ultimo caso come può il progetto organizzativo della fornitura non tenere conto di un luogo certo di produzione e dei relativi tempi di percorrenza?

B) la preparazione dei pasti potrà avvenire a richiesta presso le cucine e relative pertinenze concesse in comodato d'uso gratuito dalle amministrazioni contraenti al fornitore, nel caso in cui queste siano a norma rispetto ai requisiti minimi richiesti dal capitolato.
Si chiede di chiarire se la concessione al fornitore delle cucine da parte dell'amministrazione contraente è un atto dovuto e quindi di diritto fin dalla partecipazione o è subordinato ad una fase successiva e quindi discrezionale da parte delle singole amministrazioni?
Inoltre si chiede di conoscere quali sono le cucine a norma dal punto di vista strutturale ed impiantistico (elettrico, ricambio di aria, idraulico, scarichi, gas etc...) considerato che sono esclusi gli investimenti in tal senso.
Dalle cucine a norma, opportunamente attrezzate da parte dell'aggiudicatario secondo il progetto di gara, si possono preparare i pasti per altri PP.OO. ricadenti nello stesso lotto di gara e nel rispetto della capacità produttiva di ogni singola cucina?

C) Si legge che "Le singole Aziende del SSR Contraenti potranno emettere gli Ordinativi di fornitura solamente durante la validità della Convenzione (60 mesi) e tali Ordinativi avranno, comunque, durata massima sino alla natura scadenza della Convenzione stessa (60 mesi dalla data di stipula).
Considerato che l'Asp di Siracusa a seguito di azioni giudiziarie amministrative, ha aggiudicato un appalto con sistema refrigerato ed è ancora in fase di sottoscrizione il contratto la cui durata è 60 mesi, e l'Asp di Catania dal 16/12/2015 ha aggiudicato una gara la cui durata è 84 mesi comprensivo di proroghe, si chiede di escludere il lotto 6 e l'Asp di Catania per il Lotto 3 da questa competizione perchè altererebbe il risultato della gara nel suo complesso.

D) Si osserva che il valore della base d'asta del Lotto 7 di €.447.802,23 è sproorzionato in confronto ai valori a base d'asta degli altri lotti.
Considerato che il limite di aggiudicazione prevista è di 2 lotti, si potrebbe verificare un'aggiudicazione "sbilanciata" rispetto al diverso valore degli altri lotti.
I partecipanti per non incorrere al rischio di aggiudicarsi il Lotto 7 da solo o unitamente ad un lotto più grande, potrebbero non partecipare alla competizione del Lotto in questione.
Si chiede di valutare la possibilità di accorpare tale lotto al Lotto 1 oppure di prevedere la possibilità di aggiudicare i 2 Lotti più Pantelleria.

E) Si osserva che i locali mensa e Bar dell'Az. Osp. Papardo di Messina (Lotto 2) sono accorpati.
La gestione attuale del self service è tutt'uno con l'area Bar e fa parte di un unico contratto con il servizio di fornitura di pasti per i degenti.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Si chiede di precisare se va aggiunta a questa procedura di gara la gestione del bar o se devono essere separati i locali Bar dalla Sala Mensa. In quest'ultimo caso andrebbe scorporata la quota di personale impiegato per la gestione del Bar. Si chiede di chiarire sul punto.
F) Nell'allegato 3 Fac Simile Offerta Ristorazione è prevista la quotazione anche di merende, cestini e diete idriche.
Per dette tipologie di fornitura non si riscontra negli atti di gara il prezzo a base d'asta su cui formulare l'offerta.
Non si riscontra altresì la modalità di pagamento di queste forniture. Si chiede pertanto di chiarire sul punto.

Risposta al chiarimento

1A. L'operatore economico che intende partecipare alla presente iniziativa, in forma singola o associata, deve indicare all'interno del progetto tecnico, il possesso di uno o più centri cottura, ovvero l'impegno in caso di aggiudicazione, ad attrezzarne uno o più secondo le necessità connesse al/ai lotto/lotti.
È altresì possibile presentare documentazione che, in caso di indicazione all'interno del progetto tecnico di un centro cottura esistente, ma non di proprietà, certifichi la cessione dei diritti di utilizzo da parte del soggetto proprietario.
1B. E' un fattore a discrezione delle Aziende Sanitarie. Per le informazioni sui locali aziendali ed il loro stato è necessario contattare le Aziende Sanitarie.
1C. Il dimensionamento dell'iniziativa tiene conto dell'attuale scenario in termini di contratti, delle diverse Aziende Sanitarie.
1D. Si conferma quanto presente nella documentazione di gara
1E. I servizi relativi a Bar non sono oggetto della presente iniziativa.
1F. Per le modalità di pagamento di rimanda all'Allegato 4, Schema di convenzione, per le altre richieste si rimanda alla documentazione di gara.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 18

Testo del chiarimento

In merito alla procedura di gara in corso di svolgimento si sottopongono alla S.V. in indirizzo le seguenti richieste di chiarimento:

- 1) Si chiede conferma che quanto riportato all'Art. 1 del Disciplinare relativamente alla suddivisione della presente procedura in 5 lotti sia da intendersi quale mero refuso e che quindi la procedura, come peraltro chiaramente attestato nel prosieguo del medesimo articolo, sia articolata in complessivi 7 lotti;
- 2) Si chiede conferma che quanto riportato nel bando, segnatamente ai sub II.2.1) Denominazione - II.2.3) Luogo di esecuzione e dei quali si riporta la dicitura - "Aziende Sanitarie Provinciali di Ragusa e Siracusa" debba intendersi quale mero refuso e che debba invece leggersi: "Azienda Sanitaria Provinciale di Siracusa".
- 3) Si chiede conferma che l'intestazione "Fatturato triennale richiesto per servizi di ristorazione" della tabella di cui all'Art. 4 del Disciplinare "Requisiti di Partecipazione" sia da intendersi quale mero refuso e l'intestazione corretta della stessa tabella debba essere "Fatturato medio annuo richiesto per i servizi di ristorazione". Tale lettura peraltro appare coerente con il dettato letterale del punto 2. del medesimo paragrafo lì dove si prevede che il fatturato esposto nella successiva tabella sia il "fatturato medio specifico...".
- 4) Ancora in merito all'Art. 4 del Disciplinare recante i requisiti di partecipazione alla procedura si legge: "gli Operatori economici non possono partecipare all'iniziativa di gara e, dunque, nei diversi lotti, con forme giuridiche diverse, ai sensi dell'art. 48 comma 7 D.Lgs 50/2016 e s.m.i.". A tale proposito si chiede conferma che, ferma restando la forma giuridica dello stesso RTI e dunque la permanenza in ciascun lotto di partecipazione degli stessi operatori che lo costituiscono, questi possano assumere, nei diversi lotti cui presentino offerta, percentuali di partecipazione differenti ed eventualmente ruoli diversi (es: Lotto X: Impresa Alfa mandataria - Impresa Beta mandante; Lotto Y: Impresa Beta mandataria e Impresa Alfa impresa mandante).
- 5) All'Art. 14 del Capitolato recante le specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari si legge che il pesce dovrà provenire "per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, così come individuato dai CAM". A tale proposito si chiede conferma che, come esplicitato nei citati CAM, la percentuale pari al 20% possa essere soddisfatta, unitamente alla fornitura di pesce da acquacoltura biologica, anche da quella di pesce proveniente "da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti)".
- 6) Nel "Capitolato Tecnico" si legge che le diete speciali, qualora non siano confezionate in vaschette termosigillate, dovranno essere predisposte con l'utilizzo di piatti "con coperchio ermetico"; nel medesimo Capitolato è altresì previsto tra gli oneri in capo al gestore il reintegro delle stoviglie; tenuto conto quindi delle



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

citte previsioni
capitolari si chiede se sia corretta l'interpretazione secondo la quale l'operatore possa optare nello svolgimento del servizio, sia per il regime di vitto comune che per quello dietetico speciale, per l'impiego di stoviglie a perdere, ovvero a continuità ripetuta in base alla propria organizzazione e proposta gestionale.

7) Relativamente ai criteri di aggiudicazione di cui all'Art. 10 del Disciplinare si chiede conferma che con la dicitura prodotti appartenenti alla filiera corta o a chilometri zero e tipici dell'economia debbano intendersi prodotti di provenienza regionale. Ancora in merito al medesimo criterio, si chiede se la commissione opererà una valutazione del tipo quantitativo ovvero entrerà nel merito qualitativo attribuendo un peso discrezionalmente differente ai prodotti che si reputino di maggiore o minore rilevanza.

8) Si chiede di voler cortesemente indicare i dati relativi ai massimali di pasti previsti alla pag. 11 del Capitolato Tecnico, distinti per le singole Aziende Sanitarie componenti i vari lotti tanto al fine di poter coerentemente individuare le percentuali di ripartizione delle attività, nel caso di partecipazione alla procedura in RTI e, non da ultimo, per poter redigere delle offerte puntuali e che tengano conto della naturale scadenza dei vigenti contratti.

9) Relativamente all'Allegato n. 9 Cucine si segnala la mancata indicazione delle cucine interne di pertinenza dell'ASP di Messina delle quali la scrivente, in qualità di attuale gestore, ha espressa contezza. Si chiede pertanto di voler rettificare l'Allegato in argomento relativamente a questa Azienda Sanitaria ed, eventualmente, ad altri possibili carenze della medesima specie.

10) Si chiede di voler chiarire se i massimali indicati all'Articolo 7 del Capitolato recanti la dimensione presunta dell'utenza per singolo lotto, tengano conto della naturale scadenza dei contratti in essere riportando dunque i volumi residui ovvero se siano stati considerati al netto di tale circostanza.

11) Si chiede di voler integrare l'Art. 6 del Disciplinare che, al punto 6.3 sub A) riportante, alla pagina 29 del Disciplinare, con i prezzi unitari relativi alle componenti cestini, merende e diete idriche tanto al fine di rendere edotti gli operatori economici circa il prezzo base oggetto di ribasso che andrà analiticamente indicato nell'Allegato 3 Offerta Economica.

12) Si chiede di voler cortesemente chiarire secondo quali modalità il concorrente debba eventualmente dare evidenza della differenziazione fra i prezzi unitari offerti relativamente alle Aziende Sanitarie presso le quali sono presenti centri di cottura interni e quelli offerti per le Aziende Sanitarie gestite con il sistema veicolato. Se è vero che l'Art. 6 del Disciplinare, al punto 6.3 sub A) alla pagina 30 specifica che la somma dei prezzi unitari offerti per le Aziende Sanitarie presso le quali sono presenti centri di cottura interni non può essere superiore a quelli offerti per le Aziende Sanitarie presso le quali non sono presenti centri di cottura interni. Al



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

riguardo deve di contro evidenziarsi dalla consultazione del modello all'uso predisposto da codesta spettabile Amministrazione per la redazione dell'offerta economica che non risultano elementi atti a poter rappresentare tale differenziazione. Si chiede, in tal senso, se i prezzi indicati per la remunerazione delle prestazioni rese in favore delle Aziende Sanitarie munite di cucina debbano pertanto considerarsi identici a quelli per la remunerazione delle prestazioni rese in favore delle Aziende Sanitarie servite mediante il sistema veicolato, tanto anche in considerazione del carattere unitario di ogni singolo lotto che in diparte della sua complessiva consistenza ed articolazione del servizio, sarà aggiudicato ad un unico operatore.

13) Siamo a chiedere se codesta spettabile Amministrazione abbia previsto, relativamente al P.O. di Lipari, ricompreso fra le strutture dell'ASP di Messina afferenti al Lotto n.2, un servizio che, parimenti alle altre strutture, contempra la fornitura del vassoio personalizzato; ovvero se, come previsto dal servizio attualmente in vigore presso detto Presidio, sia prevista la sola fornitura delle derrate occorrenti per la preparazione giornaliera di colazione, pranzo e cena, nonché le eventuali aggiunte. Nel caso in cui trovasse esito positivo la seconda ipotesi, siamo contestualmente a chiedere quale sia l'importo annuo posto a base di gara.

Risposta al chiarimento

1. Trattasi di refuso, la procedura è strutturata in 7 lotti.
2. Trattasi di refuso, è da intendersi relativo alla sola Azienda Sanitaria Provinciale di Siracusa.
3. Trattasi del fatturato complessivo del triennio.
4. Si conferma quanto riportato nella documentazione di gara, ossia, che il RTI dovrà avere la medesima composizione in tutti i lotti in cui esso partecipa.
- 5, 7. Si conferma quanto riportato nella documentazione di gara.
6. E' facoltà dell'operatore scegliere la metodologia, descrivendone la scelta nell'offerta tecnica.
8. L'informazione sui massimali è da richiedere alle Aziende Sanitarie insistenti sul/i lotto/i di caricamento.
9. In merito all'Allegato 9 si precisa che l'elenco delle cucine interne alle Aziende sanitarie riporta le informazioni fornite da queste ultime.
10. Si conferma.
11. L'informazione richiesta è visualizzabile dall'utente nella fase di costruzione della Offerta economica mediante la piattaforma di eProcurement.
12. Nell'ipotesi in cui un concorrente risulti primo in graduatoria per più di due Lotti, questi sarà dichiarato aggiudicatario dei soli due Lotti di maggior valore tra quelli per i quali il concorrente è risultato primo in graduatoria, secondo decrescente della valorizzazione economica delle basi d'asta dei lotti. Nei Lotti per i quali, non si possa procedere all'aggiudicazione in favore del concorrente risultato primo in graduatoria perché questi è risultato aggiudicatario anche di altri Lotti di maggior valore, si procederà allo scorrimento della graduatoria del Lotto, dichiarando aggiudicatario il secondo classificato. Tale procedura seguirà l'ordine di rilevanza dei lotti di cui sopra. Il processo sopra descritto è da intendersi come iterativo. Rimane inteso che l'aggiudicazione definitiva di due Lotti al medesimo concorrente è subordinata alla verifica del possesso, da parte di questo, dei requisiti di partecipazione alla procedura di gara in misura corrispondente alla somma dei



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

requisiti necessari per i due Lotti da aggiudicare. Qualora all'atto della comprova dei requisiti non venisse riscontrato il possesso da parte del concorrente dei menzionati requisiti nella misura necessaria, al concorrente sarà aggiudicato unicamente il Lotto, tra quelli per i quali è risultato primo in graduatoria, per cui i requisiti sono effettivamente posseduti.
13. Si rappresenta che per il PO di Lipari è stato previsto il medesimo servizio delle altre strutture del lotto di pertinenza.

Quesito n. 19

Testo del chiarimento

Si prega di voler dar seguito alla seguente richiesta di chiarimenti: Rif. Disciplinare di gara - Allegato 9_Sopralluogo: All'art. 5 del Disciplinare di Gara è fatto obbligo di ricorrere all'effettuazione dei sopralluoghi presso i presidi delle Strutture Ospedaliere e Territoriali dotati di cucina interna, il cui elenco si trova all'interno dell'allegato 9 (Cucine interne ed esterne). Tenuto conto che durante le convocazioni di sopralluogo sono pervenuti alla scrivente ulteriori elenchi di strutture territoriali non contemplate dall'allegato di cui sopra, al fine di garantire l'ottemperanza a quanto richiesto dal disciplinare siamo a chiedere la pubblicazione degli elenchi ufficiali dei presidi dotati di cucina interna suddivisi per singoli lotti, contenenti l'indicazione delle strutture per le quali si ritiene effettivamente obbligatorio tale sopralluogo Rif. Capitolato di gara, paragrafi 61 (Verbale di consegna dei locali e inventario) e 78 (Oneri economici a carico del Fornitore per lo svolgimento delle attività): con riferimento alle indicazioni fornite ai paragrafi di cui sopra, siamo a chiedere l'elenco completo di attrezzature (stoviglie, posateria, carrelli, vassoi ed altri materiali per il consumo), arredi, modelli e relativo stato di conservazione, suddiviso per ogni singolo presidio dotato di cucina e/o sede in cui viene effettuata la veicolazione dei pasti.

Risposta al chiarimento

Si rappresenta che codesta CUC non è in possesso delle informazioni richieste, per le quali si rimanda ai referenti delle diverse aziende sanitarie.

Quesito n. 20

Testo del chiarimento

Considerata la tabella di cui all'Art. 2 OGGETTO, DURATA E IMPORTI del Disciplinare riporta per il lotto 4 un valore pari a 22.775.521,91 oltre IVA.
Considerata la tabella di cui all'Art. 7 DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA PER SINGOLO LOTTO del Capitolato. Considerata la seguente scomposizione ipotetica del prezzo della giornata alimentare: € 1,40 colazione, € 5,50 pranzo, € 5,50 cena (per un totale di € 12,40 ogni giornata alimentare).
Tutto quanto sopra considerato, se si applicano i prezzi ipotizzati ai valori riportati nella tabella dimensione presunta si ottiene il seguente valore 6.018.349,40 che moltiplicato per anni 5 di durata dell'appalto porta ad un valore pari a 30.091.747,00 che risulta di gran lunga superiore a quello riportato nella tabella di cui all' Art. 2 del Disciplinare.
Anche variando i valori attribuiti alla scomposizione il risultato risulta comunque essere nettamente superiore a detto valore.
Si chiede pertanto se è corretto il valore di € 22.775.521,91

Risposta al chiarimento

Il dimensionamento della gara tiene in considerazione oltre i dati riportati anche le diverse durate degli attuali contratti in essere.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 21

Testo del chiarimento	Facendo riferimento alla procedura in argomento, tenuto conto della posticipazione del termine ultimo per la presentazione delle offerte, voglia Codesta Spett.le Amministrazione precisare fino a quale data potranno essere inoltrate richieste di sopralluogo e di chiarimenti. In ultimo si chiede entro quale date le stesse richieste dovranno essere evase.
Risposta al chiarimento	Si conferma quanto descritto nella documentazione di gara. Si rappresenta altresì che il termine definito all'interno del disciplinare è relativo alle sole richieste di sopralluogo e non alla data di effettuazione degli stessi che, comunque, dovranno essere effettuati e attestati dal relativo verbale allegato alla documentazione di gara, ovvero documento a firma di un responsabile dell'Azienda Sanitaria di equivalente valore, entro e non oltre il termine perentorio di presentazione delle offerte. Resta ad appannaggio delle Aziende Sanitarie, che per ragioni interne e non imputabili a codesta CUC, la possibilità di accettare e attestare richieste e successivi sopralluoghi.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 22

Testo del chiarimento

1) con riferimento alla risposta fornita da codesta spettabile Amministrazione al Quesito n° 7, con la presente siamo a richiedere le seguenti precisazioni / conferme:
1.a) se in caso di utilizzo di cucine esterne per la quotidiana produzione dei pasti, le medesime devono essere esclusivamente "di proprietà" del Concorrente o possono, in alternativa, anche essere nella semplice "disponibilità" del medesimo attraverso il ricorso ad idonee forme contrattuali (affitto, ecc.) così come esplicitato dalla sopra richiamata risposta al Quesito 7 "nell'ambito della gestione delle emergenze";
1.b) se l'attività di preparazione dei pasti presso una cucina esterna (naturalmente non di proprietà del concorrente) può essere oggetto di avvalimento.

2) con riferimento alla risposta fornita da codesta spettabile Amministrazione al Quesito n° 3.1 (assenza di servizi secondari nell'oggetto di gara), in che modo è applicabile l'art. 9 - pag. 39 del Disciplinare di Gara ? In altre parole, quali sono le attività / servizi eventualmente subappaltabili in conformità all'art. 105 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. ? Vista l'importanza della questione, in proposito chiediamo quindi che da parte di codesta spettabile Amministrazione venga fornito un elenco il più possibile esaustivo delle attività e dei servizi (o parte di essi) che il concorrente potrà eventualmente subappaltare.

3) All'interno dell'Allegato 10 - Schema di Offerta Tecnica al Disciplinare di Gara (pag. 2, in particolare) sono presenti un paio di frasi / richieste e, precisamente:
- "La documentazione tecnica dovrà essere firmata o siglata in ogni sua pagina e sottoscritta nell'ultima pagina, a pena di esclusione:";
- "Alla Relazione Tecnica in originale dovranno essere aggiunte due copie, anche su formato elettronico non modificabile (p.es. in formato ".pdf ") In caso di discordanza tra l'originale e le copie, anche se prodotte su formato elettronico, a prevalere sarà, in ogni caso, quanto riportato sull'originale."
Essendo in presenza di una gara telematica, il rispetto di tali richieste risulta essere di difficile applicazione; chiediamo pertanto di poter avere indicazioni operative in merito.

Risposta al chiarimento

1.a Si conferma quanto riportato nel chiarimento al quesito N° 7 in merito alla sola "Gestione delle emergenze"
1.b Si conferma la possibilità di avvalimento
2. Si conferma che, in virtù di quanto disposto all'Art. 9 del Disciplinare di gara e, più in generale, all'Art. 105, D. Lgs. 50/2016, che i servizi subappaltabili sono quelli oggetto della procedura di gara.
3. Trattasi di refuso. Si conferma la necessità che l'offerta sia firmata digitalmente.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 23

Testo del chiarimento	<p>Buongiorno, in riferimento alla procedura "Servizio di ristorazione Azienda Sanitarie" numero gara 6778881, si richiede il seguente chiarimento:</p> <p>Rif. art. 5 pag. 17 del Disciplinare di gara: in merito a quanto previsto in detto articolo in merito al sopralluogo e dalla successiva risposta al chiarimento relativo al quesito n° 8 è corretto intendere che se un OE ha provveduto ad effettuare i sopralluoghi in autonomia e successivamente decide di associarsi per la partecipazione alla procedura di gara con uno o più OE, anche se uno degli OE non ha effettuato il sopralluogo, il suddetto sopralluogo è valido in nome e per conto di tutta la forma aggregativa di cui si andrà a far parte ?</p>
Risposta al chiarimento	<p>Si conferma la validità del sopralluogo purché sia stato rilasciato l'apposito Verbale di Sopralluogo come da Allegato 5 alla presente documentazione di gara</p> <p>Si rimanda ai referneti Aziendali delle singole aziende, riportati nell'elenco pubblicato in data 6 Luglio 2017</p>

Quesito n. 24

Testo del chiarimento	<p>In merito alla procedura di gara in corso di svolgimento siamo a chiedere alla S.V. in indirizzo di voler specificare nel dettaglio, per ciascuna delle sedi oggetto di gara come indicate nel rettificato Allegato 12, il numero dei pasti per ciascuna sede e l'elenco delle cucine interne eventualmente presenti</p>
Risposta al chiarimento	<p>Si rappresenta che codesta CUC non è in possesso delle informazioni richieste, per le quali si rimanda ai referenti delle diverse aziende sanitarie.</p>

Quesito n. 25

Testo del chiarimento	<p>In riferimento a riscontro di Codesta Amministrazione per il quale si prevede che il verbale di sopralluogo è valido in nome e per conto della forma aggregativa cui si fa parte e, avendo una società già effettuato in autonomia i relativi sopralluoghi, si chiede di conoscere in quale parte del Verbale di Sopralluogo vi sia il riferimento nel quale riportare forma associativa o aggregativa cui si fa parte.</p>
Risposta al chiarimento	<p>Si conferma che, potendo gli operatori economici partecipare in un'unica forma associativa alla presente procedura, il verbale di una delle componenti di un potenziale RTI si riterrà valido per l'intero raggruppamento</p>



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 26

Testo del chiarimento	<p>Da un calcolo elaborato con i dati riportati nel Capitolato all'art. 7 (pag 11), per il lotto 4 si ricava un numero di giornate alimentari variabili da un minimo di 470.584 ed un massimo di 499.784. Considerato il valore minimo delle suddette giornate alimentari ed il prezzo di ognuna pari ad € 12,41 (prezzo massimo della giornata alimentare Disciplinare Art. 2) si ottiene un valore annuo di € 5.839.947,44. A questo va aggiunto il valore dei pasti dipendenti e cestini che valorizzati ad un prezzo di € 6,00 portano ad un valore annuo pari a circa € 802.000,00. Quindi ad un valore annuo pari a circa 6.642.045,44 che moltiplicato per gli anni di durata dell'appalto pari a 5 porta ad un valore di gara di circa € 33.210.227,20.</p> <p>Nel Disciplinare, all'Art. 2 risulta che il valore stimato della fornitura relativa al lotto 4 è pari a € 22.7753521,91 (Disciplinare Art.2 pag 7), ben diverso dal valore precedentemente calcolato.</p> <p>Si chiede di verificare che i dati da Voi indicati nel Capitolato all'Art. 7 e nel Disciplinare all'Art. 2 siano corretti.</p>
Risposta al chiarimento	<p>Si conferma quanto indicato in documentazione di gara. Le numeriche pubblicate sono state ricavate dai questionari di rilevazione dei fabbisogni somministrati alle Aziende Sanitarie. Tuttavia, ogni singola Azienda Sanitaria ha in corso un contratto attivo, stipulato con l'aggiudicatario della precedente procedura di gara.</p> <p>Per ognuna delle Aziende Sanitarie il fabbisogno messo a gara sarà quindi relativo al possibile accesso alla convenzione alla scadenza degli attuali contratti in essere (i quali sono fatti salvi dalla presente procedura).</p>

Quesito n. 27

Testo del chiarimento	<p>Facendo riferimento alla procedura in oggetto si espone e chiede quanto appresso:</p> <p>Un operatore economico che partecipa alla presente procedura avvalendosi in sede di offerta della facoltà di ricorrere al subappalto in conformità all'art. 105 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., può il subappaltatore partecipare, quale impresa singola, alla stessa procedura di gara ma per lotti diversi a cui ha partecipato l'Operatore Economico che si è avvalso del subappalto?</p> <p>E nel caso di avvalimento, ai sensi dell'art 89 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., l'impresa ausiliaria può partecipare quale impresa singola, alla stessa procedura di gara ma per lotti diversi a cui ha partecipato l'Operatore Economico a cui ha fornito l'ausilio?</p>
Risposta al chiarimento	<p>Si conferma che, come riportato all'Art. 105, comma 4a, "l'affidatario del subappalto non abbia partecipato alla procedura per l'affidamento dell'appalto"</p> <p>Si conferma che, come riportato all'Art. 89, comma 7, D. Lgs. 50/2016, "In relazione a ciascuna gara non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, ovvero che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti."</p>



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 28

Testo del chiarimento	<p>Ai fini della partecipazione alla gara di appalto e per consentire alle ditte partecipanti di ottimizzare l'organizzazione e le preparazione della pietanze, si richiede di comunicare il numero di pasti massimo producibili delle cucine centralizzate di vari PPOO come indicati nelle licenze sanitarie.</p> <p>Si precisa che tale informazione è indispensabile per stabile se è necessario per ogni lotto integrare le cucine dei PPOO con centri cottura nella disponibilità delle ditte partecipanti per la produzione dei pasti da servire nei PPOO sprovvisti di cucina.</p> <p>Tale informazione già in possesso delle ditte attualmente esecutrici dell'appalto se non resa disponibile anche agli altri concorrenti compromette il principio della par condicio tra i concorrenti favorendo le ditte attualmente fornitrici.</p> <p>Si precisa altresì che in fase di sopralluogo tecnico non ci è stato comunicato tale dato.</p>
Risposta al chiarimento	Tale informazione non in possesso di codesta CUC. Si rimanda ai referenti delle Aziende Sanitarie.

Quesito n. 29

Testo del chiarimento	si chiede conferma che il costo delle utenze (acqua, corrente elettrica, gas, ecc.) siano da considerarsi come onere a carico degli Enti Appaltanti e non dei Gestori del servizio di ristorazione.
Risposta al chiarimento	Si rappresenta quanto riportato all'articolo 2 del Capitolato tecnico, ovvero: "La preparazione dei pasti avverrà presso cucine esterne, attrezzate opportunamente dal Fornitore." Nell'attrezzaggio delle cucine oltre la logistica interna, le stoviglie e i suppellettili è necessario garantire delle commodities necessarie all'utilizzo, quali energia elettrica, gas naturale, ecc...



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 30

Testo del chiarimento

In riferimento alla procedura di gara in oggetto, con la presente siamo a formulare le seguenti richieste di chiarimenti:

- 1) In riferimento alla lunghezza massima della Relazione tecnica si chiede conferma che per "60 pagine" si intende 60 facciate.
- 2) Si chiede di chiarire se le utenze (elettriche, gas, etc.) sono a carico del Fornitore.
- 3) Si chiede di fornire l'elenco delle attrezzature di proprietà delle Amministrazioni presenti nelle cucine dei singoli PP.00.
- 4) La documentazione di gara richiede l'esecuzione del "trasporto e la consegna dei pasti direttamente al paziente; • La somministrazione dei pasti ai degenti; • il ritiro dei carrelli, dei vassoi personalizzati ed il relativo lavaggio". Dai sopralluoghi effettuati presso alcune delle strutture oggetto dell'appalto, il servizio attuale oltre a non prevedere consegna a letto da parte del personale della Ditta, presenta una gestione mista con cuochi e magazzinieri dipendenti dell'Ente Appaltante. Si chiede pertanto, alla luce di quanto riscontrato, di specificare se le figure in organico dell'Ente rimarranno o se sono da sostituire da parte della Ditta
- 5) Nel Bando di gara - sezione II, nella sezione Denominazione per il lotto 6 sono indicate le Aziende Sanitarie Provinciali di Ragusa e Siracusa mentre nei restanti documenti di gara nel lotto 6 sembra essere compresa la sola ASP di Siracusa. Si chiede di chiarire se la ASP di Ragusa è oggetto della procedura di gara e potrà aderire alla Convenzione per la fornitura del Servizio di Ristorazione.
- 6) Si chiede di specificare l'esatta ubicazione (città, indirizzo, etc.) delle strutture in cui dovrà essere effettuato il servizio elencate nell'allegato 12 "Sedi Ristorazione" al fine di redigere un dettagliato e puntuale piano dei trasporti.
- 7) In riferimento a quanto riportato all'art. 5 del Disciplinare di gara "Il sopralluogo è obbligatorio presso i presidi delle strutture ospedaliere e territoriali delle Aziende Sanitarie Contraenti dotate di cucina" - si chiede di specificare il dettaglio delle strutture dotate di cucine interne e per le quali è obbligatorio effettuare il sopralluogo.

Inoltre, come espresso nella risposta al Quesito 1 pubblicata in data 26/07/2017 sono stati inoltrati ad ogni singola Amministrazione Contraente (ai referenti riportati nell'elenco pubblicato in data 06 luglio 2017), i seguenti chiarimenti:

- 1) Si chiede di conoscere il dettaglio dei pasti giornalieri (colazioni, pranzi, cene, cestino, merende, etc.). Si chiede inoltre di dettagliare tali dati indicando il numero di reparti interessati dal servizio ed il numero di pasti giornalieri.
- 2) Si chiede di conoscere per quali strutture è previsto il servizio mensa destinato ai dipendenti ed il relativo numero di pasti giornalieri.
- 3) Si chiede di fornire le planimetrie dello stato attuale, Edile, Elettrica, Meccanica, oltre alla dislocazione dei punti di prelievo principali delle utenze (Idrica elettrica meccanica) delle cucine interne, dei locali mensa e di tutte le aree che potranno essere concesse in uso al Fornitore presso la Vostra struttura in formato dwg.
- 4) Si richiede copia degli attuali Certificati Prevenzione Incendi ed eventuali estremi e specifiche delle compartimentazioni antincendio esistenti
- 5) Si chiede di fornire l'elenco delle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione presenti presso la struttura.
- 6) In riferimento all'allegato D "Dettaglio personale attualmente impiegato", nel quale è indicato l'elenco del personale accorpato per Lotto, si chiede di dettagliare lo stesso per ciascuna Azienda Sanitaria oggetto della Convenzione e per ciascuna Struttura Sanitaria nella quale ciascun operatore è impiegato, con indicazione della qualifica, livello,



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

mansione, ore giornaliere e settimanali d'impiego.

7) Considerato che negli atti di gara viene previsto il possibile utilizzo dei centri cottura delle Strutture Sanitarie ad eccezione di quelle che, per giusta causa, non siano interessate a concedere in comodato d'uso le stesse, considerato che dai sopralluoghi effettuati i centri cottura sono risultati in buono stato e che la scrivente si impegna a realizzare ogni necessario investimento per la messa a norma e per il miglioramento funzionale. Considerato, inoltre, che per il regime ristorativo previsto dalla gara l'utilizzo delle cucine interne alle strutture stesse consentirebbe un maggior livello qualitativo del servizio sia sotto il profilo organolettico che di salubrità delle pietanze. Visti i chiarimenti pubblicati dalla Stazione Appaltante che rimandano alla singola Amministrazione Sanitaria per le risposte ai quesiti in merito all'utilizzo delle cucine interne alle Strutture Sanitarie. Si chiede a codesta Amministrazione se esistano motivi ostativi all'utilizzo delle cucine interne in modo da poter formulare una proposta progettuale coerente con le esigenze sanitarie delle Strutture.

8) In riferimento al chiarimento "Quesito n. 03" punto 3 pubblicato dalla Centrale Unica di Committenza in data 09/08/2017 - si chiede a codesta rispettabile Amministrazione di indicare quali delle cucine interne ai PP.00. di propria competenza saranno messe a disposizione del Fornitore per l'esecuzione del servizio di ristorazione oggetto della presente procedura.

9) Si chiede di conoscere per ciascuna delle strutture dotate di cucina interna la potenza elettrica impegnata e disponibile in cabina, la potenza gas impegnata e disponibile (tipologia contatore gas) e l'eventuale disponibilità superficie sul tetto dell'edificio.

10) Si chiede a codesta rispettabile Amministrazione di fornire le scadenze dei contratti relativi ai servizi di ristorazione attualmente in vigore presso le proprie Strutture Sanitarie.

Risposta al chiarimento

1: Si confermano 60 pagine, essendo un file in formato digitale non è corretto dissociare le pagine dalle facciate
2: Si rimanda al chiarimento n. 29
3, 4, 6, 7: Si rappresenta che codesta CUC non è in possesso delle informazioni richieste, per le quali si rimanda ai referenti delle diverse aziende sanitarie.
5: Gli atti di gara tengono conto di 17 su 18 le aziende sanitarie del SSR. Si conferma che la Asp di Ragusa non è inclusa nella procedura di gara

Quesito n. 31

Testo del chiarimento

Si chiede se le tabelle presenti nella relazione tecnica possono avere un font inferiore a quello richiesto nel disciplinare e se le stesse non devono essere conteggiate nelle 60 pagine.

con la presente siamo a richiedere qual è la dimensione massima di ogni singolo file caricabile sul portale

Risposta al chiarimento

1. Le tabelle sono considerate come parte integrante dell'Offerta Tecnica, pertanto dovranno presentare, come per il resto del testo, le caratteristiche richieste nel Disciplinare di gara
2. La dimensione massima dei file caricabili sul portale è descritta in piattaforma.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 32

Testo del chiarimento

Come è noto, a mente del comma 3 dell'art. 51 D.Lgs. 50/2016, le stazioni appaltanti possono, anche ove esista la possibilità di presentare offerte per alcuni o per tutti i lotti, limitare il numero di lotti che possono essere aggiudicati a un solo offerente, a condizione che il numero massimo di lotti per offerente sia indicato nel bando di gara o nell'invito a confermare interesse, a presentare offerte o a negoziare. Nei medesimi documenti di gara indicano, altresì, le regole o i criteri oggettivi e non discriminatori che intendono applicare per determinare quali lotti saranno aggiudicati, qualora l'applicazione dei criteri di aggiudicazione comporti l'aggiudicazione ad un solo offerente di un numero di lotti superiore al numero massimo??.
Voglia Codesta Spett.le Amministrazione chiarire i criteri oggettivi che saranno adottati per la determinazione delle assegnazioni. In tale contesto si chiede di inserire tali criteri in seno alla lex specialis (con opportuna rettifica) e, contestualmente, di posticipare il termine ultimo di presentazione delle offerte.

Con particolare riferimento al quesito n. 8 già pubblicato, è corretto intendere che, in caso di RTI (costituendo o costituito), sarà sufficiente che il sopralluogo venga effettuato da un solo componente del raggruppamento?

Ad oggi, per cause non imputabili alla scrivente (mancata fissazione di date utili da parte delle amministrazioni dei singoli P.O.), non è stato possibile effettuare tutti i sopralluoghi previsti. Per quanto sopra esposto, poichè il sopralluogo rappresenta un elemento indispensabile per la corretta formulazione dell'offerta, vi chiediamo di posticipare il termine ultimo di presentazione delle offerte di almeno 30 gg.

Risposta al chiarimento

1: Nell'ipotesi in cui un concorrente risulti primo in graduatoria per più di due Lotti, questi sarà dichiarato aggiudicatario dei soli due Lotti di maggior valore tra quelli per i quali il concorrente è risultato primo in graduatoria, secondo decrescente della valorizzazione economica delle basi d'asta dei lotti.
Nei Lotti per i quali, non si possa procedere all'aggiudicazione in favore del concorrente risultato primo in graduatoria perché questi è risultato aggiudicatario anche di altri Lotti di maggior valore, si procederà allo scorrimento della graduatoria del Lotto, dichiarando aggiudicatario il secondo classificato.
Tale procedura seguirà l'ordine di rilevanza dei lotti di cui sopra. Il processo sopra descritto è da intendersi come iterativo. Rimane inteso che l'aggiudicazione definitiva di due Lotti al medesimo concorrente è subordinata alla verifica del possesso, da parte di questo, dei requisiti di partecipazione alla procedura di gara in misura corrispondente alla somma dei requisiti necessari per i due Lotti da aggiudicare. Qualora all'atto della comprova dei requisiti non venisse riscontrato il possesso da parte del concorrente dei menzionati requisiti nella misura necessaria, al concorrente sarà aggiudicato unicamente il Lotto, tra quelli per i quali è risultato primo in graduatoria, per cui i requisiti sono effettivamente posseduti.
2: Si conferma che, potendo gli operatori economici partecipare in un'unica forma associativa alla presente procedura, il verbale di una delle componenti di un potenziale RTI si riterrà valido per l'intero raggruppamento
3: Si conferma la scadenza indicata in documentazione di gara



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 33

Testo del chiarimento

Da una verifica sul numero dei pasti per Lotto indicati al punto 7 del Capitolato tecnico e gli importi a base d'asta per Lotto indicati al punto 2 del Disciplinare di gara, emerge quanto appresso:

- Lotto 2, previsti 1.042 pasti mensa all'anno che per la dimensione delle Amministrazioni facenti parte il lotto sembrano piuttosto sottostimati;

- Lotto 3, considerata una media di 3.147.066 diete annuali punto 7 CSA moltiplicata per €12,41 (prezzo a base d'asta per dieta) si avrà un totale di €38.261.614,34 a fronte di un totale a base d'asta indicato al punto 2 del disciplinare di €42.149.456,92;

- Ben più rilevante rispetto il precedente, per il Lotto 4 una media di 507.474 diete annuali che moltiplicata per €12,41 dà un totale di €6.297.752,34 a fronte di una base d'asta di €22.775.521,91.

Si chiede di voler chiarire in merito al fine di poter elaborare una proposta organizzativa ed economica rispondente a dati inconfutabili.

Risposta al chiarimento

Si conferma quanto indicato in documentazione di gara. Si fa presente che non tutti i PO prevedono mensa per i dipendenti; per il lotto in questione, solo il AO Papardo ha espresso fabbisogni relativi alla mensa per i dipendenti

Si precisa inoltre che le numeriche pubblicate sono state ricavate dai questionari di rilevazione dei fabbisogni somministrati alle Aziende Sanitarie. Tuttavia, ogni singola Azienda Sanitaria ha in corso un contratto attivo, stipulato con l'aggiudicatario della precedente procedura di gara.

Per ognuna delle Aziende Sanitarie il fabbisogno messo a gara sarà quindi relativo al possibile accesso alla convenzione alla scadenza degli attuali contratti in essere (i quali sono fatti salvi dalla presente procedura).

Quesito n. 34

Testo del chiarimento

Come precisato nelle risposte ai quesiti la scrivente ha provveduto a richiedere a mezzo mail ai singoli referenti, e al Resp. della CUC, per opportuna conoscenza:

L'elenco con indirizzo completo delle sedi di destinazione di cui all'allegato 12 del Capitolato. L'indicazione dei reparti e dei relativi posti letto.

La media dei pasti da consegnare.

L'esatta individuazione delle cucine interne delle aziende sanitarie messe a disposizione per l'espletamento del servizio oggetto di gara.

La richiesta ha sortito scarso esito, nello specifico il Resp. dell'A.O. per l'Emergenza Cannizzaro di Catania ci ha comunicato in data 01/09/2017, come da allegato, di non avere ricevuto dalla CUC alcuna autorizzazione per rilasciare chiarimenti.

Si chiede pertanto come procedere in questo e similari casi.

Risposta al chiarimento

Si conferma quanto riportato, sul tema, nei precedenti chiarimenti.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 35

Testo del chiarimento	Con riferimento alle Certificazioni qualità richieste come requisito di partecipazione al punto 4 del Disciplinare di gara, si chiede conferma che in caso di partecipazione di un Consorzio di cooperative di cui all'art.45, col, lett. b) D.Lgs. n 50/2016, le stesse debbano essere presentate solo ed esclusivamente dal Consorzio medesimo, ai sensi dell'art.47 del suindicato decreto; chiediamo altresì conferma che, anche ai fini della riduzione della cauzione provvisoria, le suddette certificazioni debbano essere presentate unicamente dal Consorzio, quale Impresa Concorrente.
------------------------------	--

Risposta al chiarimento	Si conferma
--------------------------------	-------------

Quesito n. 36

Testo del chiarimento	1. Ai fini di ottemperare al requisito di cui al punto 6.1 lett. l) del Disciplinare di gara, si chiede conferma che sia sufficiente produrre "Allegato 6-Dichiarazione sostitutiva resa ai fini del rilascio della certificazione antimafia" compilato dal legale rappresentante o procuratore con l'indicazione dei soggetti di cui all'art. 85 e relativi familiari conviventi; 2. Con riferimento al requisito di capacità economico-finanziaria, si chiede conferma che per ultimo triennio si debba considerare quello con gli esercizi finanziari approvati alla data di pubblicazione del Bando (05/07/2017); Ad esempio, nel caso specifico, essendo stato approvato in data 13/7/2017 il Bilancio relativo all'anno 2016, si debba pertanto considerare il triennio 2013-2014-2015 ?
------------------------------	---

Risposta al chiarimento	1. <input checked="" type="checkbox"/> conferma 2. <input checked="" type="checkbox"/> Si conferma, come riportato all'Art. 4, "Requisiti di Partecipazione" del Disciplinare di gara, che per ultimo triennio ci si riferisce agli anni 2014, 2015 e 2016. Si sottolinea inoltre, come riportato al medesimo Art. 4, 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, D. Lgs. 50/2016, ed in particolare mediante 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."
--------------------------------	--

Quesito n. 37

Testo del chiarimento	In merito alla procedura di gara per l'affidamento della fornitura di Servizio di Ristorazione per le Aziende del Sistema Sanitario Regionale; a seguito di svariate comunicazioni ricevute da diversi Presidi Ospedalieri, ove dichiarano che i dati richiesti in merito alla procedura di cui sopra sono stati messi a disposizione a questa C.U.C. Per quanto sopra si richiede: Elenco dei reparti dei singoli ospedali atteso che durante i sopralluoghi nonostante la disponibilità degli incaricati, la ricerca di tali informazioni comporterebbe tempi molto più lunghi dei tempi messi a disposizione dagli stessi uffici. Planimetrie ed elenco delle attrezzature disponibili nei diversi P.O.
------------------------------	---

Risposta al chiarimento	Tali informazioni non sono in possesso di codesta CUC. Si rimanda ai referenti delle Aziende Sanitarie.
--------------------------------	---



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 38

Testo del chiarimento

1. In riferimento alle piccole forniture di pasti (vedi CTA, RSA, Centri Diurni, REMS, UOS, DSM, e piccoli PP.OO.) si chiede la possibilità di utilizzare il legume refrigerato come modalità di servizio, atteso che con chiarimento al quesito n. 2 è previsto che il servizio si svolga secondo le prassi attualmente in uso presso le stesse aziende sanitarie, presso le Amministrazioni che già consentono tale servizio si possa mantenere l'attuale modalità anche al fine di evitare il proliferare di centri di cottura in contrasto con i CAM di cui all'art. 1 del Ministero ambiente e tutela del Territorio 25/07/2011.
Si chiede inoltre in riferimento a tale modalità, attesa la natura del legume refrigerato, che i limiti per il trasporto richiesti per il legume fresco/caldo di 60 minuti vengano dilatati rispetto a quanto previsto negli atti di gara considerato che il trasporto avverrebbe con idonei mezzi refrigerati e il rinvenimento presso le strutture con le attrezzature previste per tale sistema

2. Si chiede se la distribuzione delle colazioni è di competenza dell'aggiudicatario o del personale di reparto dipendente delle Amministrazioni;

3. Si chiede presso tutte le Amministrazioni devono essere utilizzate le stoviglie in monouso;

4. Si chiede di conoscere la modalità di erogazione del servizio nelle strutture territoriali (vedi CTA, RSA, Centri Diurni, REMS, UOS, DSM). Il servizio deve essere somministrato in monoporzione termosigillata, multiporzione o con vassoio personalizzato. La distribuzione è a carico dell'Aggiudicatario o del personale delle Amministrazioni. Come deve avvenire in fine la prenotazione di tali pasti

5. Si sollecita il precedente chiarimento richiesto in data 3 agosto u.s. in riferimento ai Bar presso le Strutture Ospedaliere dell'Az. Osp. Papardo e del P.O. S. Vincenzo di Taormina, atteso che come previsto dal Capitolato la Procedura di gara non richiama le strutture BAR. Si chiede la separazione del Personale indicato tra gli allegati che include anche quello dei Bar e le Planimetrie divise per tali strutture considerato che non può esserci promiscuità tra i servizi Bar e Mensa Dipendenti;

6. Si chiede per quanto sopra, atteso che non si dispone tutt'oggi delle piante planimetriche richieste, dell'elenco del personale e dell'elenco dei reparti con il numero dei posti letto per Amministrazioni come da ns. richiesta dell'8 settembre u.s., un congruo ulteriore slittamento dei termini di presentazione delle offerte.

Risposta al chiarimento

1. Si conferma quanto riportato nella documentazione di gara
2, 4. Si conferma essere di competenza dell'Aggiudicatario
3. Si conferma l'utilizzo di stoviglie monouso presso tutte le Amministrazioni
5. La gestione dei Bar non è oggetto della presente procedura di gara.
6. Si conferma quanto riportato nella documentazione di gara



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 39

Testo del chiarimento

Quesito 1

Con riferimento a quanto previsto dal disciplinare di gara al paragrafo 5 "Presenza visione della documentazione e Sopralluogo" al punto "il sopralluogo è obbligatorio presso i presidi delle strutture ospedaliere e territoriali delle Aziende Sanitarie Contraenti dotati di cucina. L'elenco dei presidi dotati di cucina è presente nell'Allegato 9 - "Cucine Interne-Esterne". La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara. Per i presidi delle strutture Ospedaliere e Territoriali delle Aziende Sanitarie contraenti sprovviste di cucina non ricorre l'obbligo di effettuare sopralluogo; considerato quanto riportato nell'allegato 9 "Cucine Interne ed Esterne" in cui è indicato il numero delle cucine interne suddiviso per lotto e azienda sanitaria di riferimento; preso atto della lista dei referenti delle diverse aziende sanitarie da contattare ai fini dell'effettuazione del sopralluogo di cui si riscontra una non corrispondenza tra il numero di cucine interne definito dal predetto allegato 9 ed il numero dei presidi ospedalieri da contattare; a seguito di diniego di sopralluogo ricevuto da taluni referenti e motivato, secondo quanto da questi riferito, dall'assenza di cucina nel presidio di pertinenza; per tutti i motivi sopra esposti si chiede di pubblicare gli elenchi ufficiali degli effettivi presidi dotati di cucina interna, suddivisi per lotti, per i quali si ritiene obbligatorio il sopralluogo. Si chiede infine di fornire un elenco puntuale delle strutture per le quali viene segnalata la necessità di veicolare i pasti da una cucina esterna.

Ciò al fine di garantire ad ogni operatore economico il corretto adempimento a quanto previsto dal disciplinare di gara.

Al fine di fornire indicazioni più precise di quanto sopra esposto per mettere in condizioni i concorrenti di avere certificazioni valide per tutti i presidi, si allega tabella riepilogativa dei presidi dove è stato reso possibile il sopralluogo. Parimenti anche elenco dove non è stato autorizzato il sopralluogo per mancanza di cucine.

- LOTTO 1

ASP AGRIGENTO - previste da Allegato 9 n. 2 cucine interne e presenza di cucine esterne

- P.O. di Agrigento San G. Di Dio
- P.O. di Licata San G. D'Altopasso
- P.O. di Canicattì Barone Lombardo

Ad oggi, in tali presidi è stato reso possibile il sopralluogo in quanto presente la cucina interna.

In tal senso, rispetto al numero previsto dagli atti di gara, l'azienda sanitaria di riferimento avrebbe una cucina in più, fermo restando che si sta procedendo a fissare gli appuntamenti per i presidi di Sciacca e Ribera per i quali deduciamo possano esserci ulteriori n. 2 cucine interne.

- RSA di Agrigento
- CTA di Agrigento
- Centro Diurno Via Imera Agrigento
- Centro Diurno Via Medi canicattì

Per queste strutture è stato ricevuto diniego di sopralluogo come sopra specificato.

ASP TRAPANI - previste da Allegato 9 n. 2 cucine interne e presenza di cucina esterna

- P.O. di Castelvetrano
- P.O. di Salemi

Ad oggi, in tali presidi è stato reso possibile il sopralluogo in quanto presente la cucina interna.

In tal senso, rispetto al numero previsto dagli atti di gara, l'azienda sanitaria di riferimento avrebbe una cucina in più

- P.O. San. Antonio Abate di Trapani
- P.O. di Marsala
- P.O. di Alcamo



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

- P.O. di Mazara
- Centro Diurno ed RSA di Castelvetrano
- Centro Diurno di Mazara
- Centro Diurno di Marsala
- Centro Diurno Alzheimer Trapani
- UOS Psicogeriatria ed Alzheimer/Uva
- UOS CTA/Erice
- UOS Centro Diurno Trapani

Per queste strutture è stato ricevuto diniego di sopralluogo come sopra specificato.

LOTTO 2

AO Papardo: prevista da Allegato 9 1 cucina interna, sopralluogo ancora da effettuare
ASP Messina: non sono previste cucine interne ed è indicata la presenza di cucina esterna
AOU Policlinico di Messina G.O. Martino: prevista 1 cucina interna, sopralluogo ancora da effettuare
IRCSS P.O. Casazza e P.O. Piemonte: non sono previste cucine interne ed è indicata la presenza di cucine esterne.

LOTTO 3

AO Cannizzaro – P.O. Cannizzaro: prevista 1 cucina interna e non indicata la presenza di cucina esterna.

In tale presidio è stato reso possibile il sopralluogo in quanto presente la cucina interna.

ARNAS Garibaldi Catania: prevista 1 cucina interna

- P.O. Garibaldi Centro
- P.O. Garibaldi Nesima

In tali presidi è stato reso possibile il sopralluogo in quanto presente la cucina interna.

AOU Policlinico Vittorio Emanuele: da allegato 9 prevista 1 cucina interna e non prevede esterne

- P.O. Rodolico
- P.O. Vittorio Emanuele
- P.O. Santo Bambino
- P.O. Ferrarotto

E' stato reso possibile il sopralluogo presso il P.O. Vittorio Emanuele in quanto presente la cucina interna. I referenti dei restanti presidi hanno dichiarato l'assenza di cucine interne.

ASP CATANIA: prevista da Allegato 9 n. 2 cucine interne

- P.O. Santa Marta e Santa Venera di Acireale
- P.O. di Biancavilla
- P.O. Bronte
- P.O. Caltagirone
- P.O. San Giovanni di Dio e Sant'Isidoro-di Giarre
- P.O. Militello in Val di Catania
- P.O. Paternò

E' stato reso possibile il sopralluogo presso il P.O. di Acireale. I referenti hanno dichiarato che per Biancavilla, Bronte, San Giovanni e Sant'Isidoro, Militello e Paternò, i pasti verranno veicolati. Per il P.O. di Caltagirone è stato comunicato che ad oggi è presente un centro di cottura esterno. In tal senso, rispetto al numero di cucine interne previsto dagli atti di gara, per l'azienda sanitaria di riferimento risulterebbe una cucina in meno, fermo restando che non è chiaro se il centro di cottura esterno di Caltagirone debba essere inteso come cucina interna oggetto di gara.

LOTTO 4

ASP CALTANISSETTA: prevista da Allegato 9 n. 2 cucine e indicata presenza di cucina esterna

- P.O. Sant'Elia
- P.O. Niscemi
- P.O. Mazzarino



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

-CTA Gela e Caltanissetta
-P.O. San Cataldo
-RSA Caltanissetta
E' stato reso possibile il sopralluogo presso P.O. Sant'Elia in quanto presente cucina interna. I referenti hanno dichiarato che per Niscemi e Mazzarino i pasti verranno veicolati. Per le restanti strutture sopra indicate, sempre dagli stessi referenti è stato ricevuto diniego di sopralluogo come sopra specificato.
-P.O. Gela
-P.O. Mussomeli
Per questi due presidi attendiamo appuntamento.
ASP ENNA: previste da Allegato 9 n. 4 cucine interne
-P.O. Umberto I Enna: è stato reso possibile il sopralluogo e redatto verbale
-P.O. Branciforti Capra Leonforte
-P.O. Basilotta Nicosia
-P.O. M. Chiello Piazza Armerina: è stato reso possibile il sopralluogo e redatto verbale
LOTTO 5
AOU Policlinico Palermo-P.O. Giaccone: prevista da Allegato 9 solo cucina esterna
ARNAS Civico Palermo-P.O. Civico e P.O. Di Cristina: prevista da Allegato 9 solo cucina esterna
E' stato reso possibile il sopralluogo da cui è emersa la presenza di cucina interna a servizio anche del P.O. Di Cristina
AOR Villa Sofia/Cervello: prevista da Allegato 9 solo cucina esterna
E' stato reso possibile il sopralluogo da cui è emersa la presenza di una cucina interna dismessa
ASP PALERMO: previste da Allegato 9 n. 2 cucine interne e indicata la presenza di cucina esterna
- P.O. Madonna dell'Alto Pretalia Sottana
- P.O. Civico Partinico
E' stato reso possibile il sopralluogo in entrambi i presidi in quanto presenti le cucine interne.
-P.O. dei Banchi Corleone è stato ricevuto diniego di sopralluogo come sopra specificato
P.O. Ingrassia Palermo
-Villa delle Ginestre Palermo: da confermare appuntamento
-P.O. Cimino-Termini Imerese
-Presidio E. Albanese – Palermo
-Hospice P. Pisani – Palermo
-CTA1 via G. La Loggia, 3 – Palermo
-CTA2 via Pindemonte, 89 – Palermo
-CTA3 via La Loggia, 5 – Palermo
-CTA4 via Papa Sergio, 5 – Palermo
-CTA5 via Villagrazia, 46 – Palermo
-CD via Turrisi Colonna – Palermo
-CD via C. Onorato Mod 2– Palermo
-CD via Roccazzo – Palermo
-CD via Dei Cantieri – Palermo
-CD via C. Onorato Mod 5 – Palermo
-CD Bagheria
-CD Cefalù
-CD Lercara Friddi
-CD Partinico
-RSA Petralia Sottana (c/o P.O. Madonna dall'Alto)
-RSA Geriatrica, via La Loggia – Palermo
-RSA Riabilitativa Adulti, via La Loggia – Palermo



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

-RSA Palazzo Adriano

Per i presidi sopra indicati è stato ricevuto diniego di sopralluogo come sopra specificato.

Si chiede di specificare, per ciascuna struttura coinvolta nel servizio (con e senza cucina), il numero annuale dei pasti da fornire e fornire elenco del personale impiegato distinto per presidio.

Risposta al chiarimento

1. Si conferma quanto indicato nella documentazione di gara. Le ulteriori informazioni non sono in possesso di codesta CUC. E' facoltà dell'Azienda Sanitaria, in fase di contatto con l'operatore economico, stabilire modalità e sedi da visionare per i sopralluoghi.

2. Si conferma quanto riportato al par. 7 - Dimensione dell'utenza presunta per singolo lotto del Capitolato Tecnico, in cui viene riportato "a titolo indicativo il massimale per ciascun lotto con il dettaglio delle quantità di colazioni, pranzi, cene, cestino e merende per i degenti, e la mensa per i dipendenti. Le informazioni non sono in possesso di codesta CUC.

Quesito n. 40

Testo del chiarimento

1- In merito a quanto riportato nel Disciplinare di gara, art. 8 Avvalimento (possesso centro cottura) si chiede conferma se è ammessa una sola impresa ausiliaria per soddisfare il possesso del centro cottura, a cui si ricorre all'istituto dell'avvalimento o se è possibile avere più imprese per soddisfare il requisito.

2- si chiede conferma se, come riportato nell'allegato 10 Offerta Tecnica, il documento dovrà essere firmato o siglato in ogni sua pagina e sottoscritto nell'ultima pagina, oltre essere firmato digitalmente;

3- il patto di integrità deve essere sottoscritto in modo autografo e firmato digitalmente?

Risposta al chiarimento

1- L'avvalimento, come disciplinato all'Art. 89, comma 6, "è ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie. L'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto";

2- Si conferma che è sufficiente la firma digitale;

3- Si conferma, come riportato al par. 6.1 comma G, che il patto di integrità va restituito firmato digitalmente.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 41

Testo del chiarimento

In riferimento alla procedura indicata in oggetto e come da indicazioni fornite dalla Centrale unica di Committenza sul sito istituzionale, in riferimento alle sedi oggetti del servizio indicate nella seguente tabella sinottica:

ASP Agrigento
P.O. di Agrigento San G. Di Dio
P.O. di Licata San G. D'Altopasso
P.O. di Sciacca Giovanni Paolo II
P.O. di Ribera Fratelli Parlapiano
P.O. di Canicattì Barone Lombardo
R.S.A. Agrigento
C.T.A. Agrigento
Centro diurno Via Imera Agrigento
Centro diurno Via Medi Canicattì

con la presente, Vi chiediamo le seguenti delucidazioni ai fini della corretta formulazione dell'offerta economica riferita ai punti di cottura
La Centrale di Committenza, nell'allegato -9 Denominato Cucine , identifica per il lotto 1 relativamente all'ASP della provincia di Agrigento che la distribuzione tra cucine interne ed esterna risulti essere la seguente;

Lotto:1
Azienda Sanitaria: Asp Agrigento Cucina interna: X
Cucine Interne 2 Cucina esterna: X

Identificando la presenza di n° 2 cucine interne e la presenza non identificata di cucine esterne. Dal sopralluogo conoscitivo si è appreso che le strutture dotate di cucina interna sono 4 (quattro) e non 2 come indicato negli atti di gara, alla quale bisogna aggiungere un'ulteriore cucina che attualmente risulta essere non funzionante.
Si chiedono pertanto delucidazioni in riferimento l'incongruità tra quanto indicato nella documentazione di gara e quanto recensito da sopralluogo.

Risposta al chiarimento

Si conferma quanto riportato nella documentazione di gara, frutto di attenta, puntuale e comprensiva analisi della domanda nonché elaborazione dei dati forniti dalle Aziende del Sistema Sanitario Regionale. Per ulteriori informazioni, ovvero per l'elenco preciso e aggiornato delle cucine e dei punti ove effettuare il servizio, si prega di contattare, per singolo lotto, tutti i referenti delle aziende sanitarie di interesse.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 42

Testo del chiarimento

1. Codesta Spett.le Amministrazione ha chiarito che la gara è per il solo servizio di ristorazione ai degenti e per le mense descritte nella documentazione. I bar e/o altre strutture non sono contemplate da tale iniziativa di gara. Orbene, facendo riferimento al LOTTO 2, si deve segnalare che presso il P.O. "San Vincenzo" di Taormina, attualmente, il Bar e la mensa si trovano all'interno dello stesso locale.
Come si concilia la situazione sopra prospettata con il chiarimento da Voi reso?

2. In questa sede va sottolineato che, durante i sopralluoghi (non ancora completati), non è stato possibile acquisire le informazioni da parte delle amministrazioni che potrebbero aderire. Si chiede, pertanto, la pubblicazione di tutti i chiarimenti resi dalle singole Aziende Sanitarie ai potenziali concorrenti (cfr. vostro chiarimento n. 9). La mancata pubblicazione, infatti, violerebbe il principio di par condicio tra i concorrenti.
Inoltre, non Vi è alcuna garanzia dell'univocità delle informazioni a tutti gli operatori economici.
Es. l'azienda sanitaria X, durante i sopralluoghi, potrebbe dare informazioni differenti ai vari operatori economici.
Solo la supervisione di Codesta Spett.le CUC garantisce la parità di trattamento tra tutti i potenziali concorrenti.

3. L'art. 36 del Capitolato Tecnico prevede che il tempo massimo consentito per la consegna presso ciascuna struttura, non deve superare il limite massimo di 30 minuti dalla partenza per i pasti prodotti in cucine in loco e 60 minuti per i pasti trasportati in presidi sprovvisti di cucina salvo particolari eccezioni dovute a distanze elevate che dovranno essere specificamente autorizzate dall'Amministrazione Contraente.
Orbene si chiede di comprendere se, in seno all'offerta tecnica, per particolari realtà, si potranno prevedere delle soluzioni in COOK&CHILL. Tale modalità di produzione permette di ovviare alle grandi distanze e ai tempi di percorrenza superiori ai 60 minuti.
Inoltre si chiede di comprendere se tale legame produttivo potrà essere utilizzato per far fronte ad eventuali emergenze.

4. Considerato che sono ancora in corso i sopralluoghi (per ragioni non ascrivibili alla scrivente) e tenuto conto dell'essenzialità delle informazioni da acquisire, si richiede un congruo slittamento del termine ultimo di presentazione delle offerte (almeno 60 gg.)
Siamo certi che comprenderete la natura di questa nostra, volta esclusivamente a garantire i migliori standard qualitativi in seno all'offerta tecnica.

Risposta al chiarimento

1. Gli atti di gara tengono conto delle scadenze contrattuali comunicate dalle aziende sanitarie del SSR. Per ognuna di esse il fabbisogno messo a gara è relativo al possibile accesso alla convenzione alla scadenza degli attuali contratti in essere (i quali sono fatti salvi dalla presente procedura).
2. Si conferma che è stata effettuata la pubblicazione di tutti i chiarimenti pervenuti a Codesta Centrale Unica di Committenza che avessero un'utilità per tutti i potenziali concorrenti, proprio in ottemperanza al principio di par condicio dei concorrenti.
3. Le modalità di esecuzione del servizio sono quelle riportate nella documentazione di gara e, in particolare, nel Capitolato Tecnico.
4. Il termine perentorio per la scadenza delle offerte e per la presentazione della campionatura è il 06/10/2017.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 43

Testo del chiarimento	1) in riferimento al servizio mensa dipendenti siamo a chiedere se la struttura del menù prevista, per il solo pranzo, è quella riportata nell'Allegato B "Specifica tecnica relativa alle frequenze e alla composizione dei menù".
Risposta al chiarimento	Con riferimento a quanto riportato al par. 39 del Capitolato Tecnico, si conferma che "il Fornitore, per la preparazione dei pasti per i dipendenti fruitori del servizio mensa, dovrà garantire quanto già esposto per la preparazione dei pasti per degenti, fermo restando la possibilità di prevedere una articolazione differenziata rispetto alla ciclicità prevista per quest'ultimi."



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 44

Testo del chiarimento

1. Si chiede di confermare che la presentazione dei menù è rinviata al momento dell'aggiudicazione e che pertanto, in fase di gara, NON debbano essere inclusi nel progetto tecnico. In caso contrario, visto il numero esiguo di pagine indicato per il progetto tecnico, si chiede di confermare che tali menù possano essere ricompresi tra gli allegati al progetto.
2. Si chiede di confermare che trattasi di refuso quanto riportato all'Art. 32 Prenotazione dei Pasti ovvero "il Fornitore, con proprio personale qualificato (dietisti), deve provvedere alla prenotazione dei pasti direttamente al letto dell'utente presso tutti i reparti di degenza ordinaria e dei Day Hospital" e che pertanto tale attività di mera prenotazione non sia da considerare in carico ai dietisti.
3. Art. 36 indica la fascia oraria nel quale devono essere consegnati i pasti veicolati. È giusto ritenere che tale fascia oraria sia applicabile solo per la consegna dei pasti presso i presidi ospedalieri privi di cucina interna, mentre per quelli con cucina interna la fascia oraria sia indicata nell'Art. 37?
4. Si chiede a questa Spettabile Amministrazione di confermare che tutte le certificazioni e tutte le schede tecniche dei prodotti dei fornitori delle ditte concorrenti, relativamente a (ed esempio):
 - Imballaggio dei prodotti;
 - derrate alimentari;
 - Materiale di consumo (monouso e non);
 - Prodotti (Ecolabel) per la pulizia, sanificazione, derattizzazione e deblatizzazione;
 - Mezzi di trasporto per la consegna dei pasti;
 - Prodotti in carta tessuto;
 - Attrezzature e arredi;debbano essere presentate solo dopo l'aggiudicazione della Gara in oggetto.
5. Si chiede, a codesta Spettabile Amministrazione, di fornire l'elenco del personale suddiviso non per Lotto, ma per singolo Presidio Ospedaliero, al fine di poter meglio sviluppare una gestione di commessa come richiesta da Capitolato e da Disciplinare. Vogliamo altresì rappresentare che in sede di sopralluogo questa informazione non ci è stata fornita. Abbiamo provveduto a contattare le singole aziende sanitarie. Non avendo ancora ricevuto riscontro, siamo a chiedervi di sollecitare i singoli referenti a fornire le informazioni sopra richieste.
6. Si chiede di comunicare il numero dei pasti specifici per ogni Presidio Ospedaliero (evidenziando la differenza almeno tra degenti e dipendenti) al fine di garantire, a tutti gli operatori economici in gara, di proporre un'organizzazione del servizio conforme a quanto da Voi richiesto. Anche in questo caso tale informazione non ci è stata fornita da tutti i Referenti delle strutture oggetto di gara.
7. All'ottavo punto dell'elenco riportato nell'Art. 39 del Capitolato, si riporta: "la fornitura di idonei vassoi, corredati di stoviglie, bicchieri monouso, posate in acciaio inox (prevedendo la fornitura di posateria di plastica a richiesta del dipendente) e di quant'altro necessario per il consumo del pasto." si chiede di specificare la tipologia, se monouso o in ceramica, delle stoviglie da utilizzare.
8. Si chiede di confermare se, come riportato nell'Art. 11 - punto 14, la convenzione con



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Istituzioni No- Profit per il recupero del cibo non somministrato andrà presentata, per le sedi provviste delle attrezzature idonee per lo svolgimento di tale attività, solo in caso di aggiudicazione. In caso contrario, si chiede di chiarire se tale documentazione debba essere inserita all’interno dell’offerta tecnica o ricompresa tra gli allegati.

9. Si chiede di specificare se, come riportato all’Art. 13 del Capitolato Speciale, i certificati di prodotto che attestino la conformità alla norma UNI EN 13432:2002 in merito alle posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili (qualora previsto dal territorio comunale di riferimento), siano da presentare all’interno dell’Offerta Tecnica (o negli allegati), o solo dopo l’aggiudicazione della gara in oggetto.

10. E’ corretta l’interpretazione per la quale gli interventi di manutenzione straordinaria siano a carico dell’Amministrazione, mentre quelli ordinari a carico della ditta aggiudicataria?

11. Cbn riferimento ai centri di cottura esterni principali, si chiede di confermare che, per tutti i lotti in cui tale previsione è presente, sia sufficiente, in fase di gara, presentare la mera dichiarazione di impegno del concorrente ad avere disponibilità dei medesimi.

12. Cbn riferimento al lotto n. 6 ASP SIRACUSA, considerato quanto riportato nell’Allegato 9 – “Cucine Interne- Esterne” ovvero l’assenza di cucina interna per l’azienda sanitaria in questione e preso atto di quanto riportato sul disciplinare di gara al paragrafo 5 “Presenza della documentazione e Sopralluogo” al punto “il sopralluogo è obbligatorio presso i presidi delle strutture ospedaliere e territoriali delle Aziende Sanitarie Contraenti dotati di cucina. L’elenco dei presidi dotati di cucina è presente nell’Allegato 9 – “Cucine Interne- Esterne”. La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara. Per i presidi delle strutture Ospedaliere e Territoriali delle Aziende Sanitarie contraenti sprovviste di cucina non ricorre l’obbligo di effettuare sopralluogo”, si chiede di confermare che per il lotto sopra indicato (lotto n. 6 ASP Siracusa) NON ricorra l’obbligo di sopralluogo.

Risposta al chiarimento

1. Si conferma

2. Si conferma trattasi di refuso

3. Si conferma che, come riportato all’Art. 36 del Capitolato Tecnico, "I pasti veicolati devono essere consegnati in un intervallo di tempo compreso: - Pranzo tra le ore 11.30 e le ore 12.15; - Cena tra le ore 18.00 e le ore 18.45!". Si conferma inoltre che (...omissis) b) "Il Fornitore deve distribuire i pasti per i degenti nei seguenti orari:
- Pranzo dalle ore 12,30 alle ore 13,30; - cena dalle ore 19,00 alle ore 20,00
Gli orari indicati potranno essere variati in relazione alle necessità organizzative dell’Amministrazione Contraente."

4. Si conferma

5. Tale informazione non in possesso di codesta CUC. Si rimanda ai referenti delle Aziende Sanitarie.

6. Si precisa che le numeriche pubblicate sono state ricavate dai questionari di rilevazione dei fabbisogni somministrati alle Aziende Sanitarie. La tabella presente al par. 7 - Dimensione presunta dell’utenza per singolo lotto, pag. 11, fornisce il massimo dettaglio fornito a Codesta centrale Unica di Committenza.

7. Si conferma quanto riportato all’ottavo punto dell’elenco riportato nell’Art. 39 del Capitolato, si riporta: "la fornitura di idonei vassoi, corredati di stoviglie, bicchieri monouso,



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

posate in acciaio inox, prevedendo la fornitura di posateria di plastica a richiesta del dipendente.

8. Si conferma

9. Si conferma che le manutenzione ordinarie saranno a carico del fornitore.

10. Il quesito è generico e non esplica a quali interventi di natura straordinaria si riferisce

11. Si conferma

12. Il sopralluogo deve essere dimostrato in tutte le Aziende Sanitarie insistenti nel/nei lotto/i cui si intende partecipare

Quesito n. 45

Testo del chiarimento

In riferimento alla procedura di cui in oggetto, si richiede quanto segue.
Nei centri esterni, CDI, strutture esterne, il servizio previsto è in monorazione o multirazione o con vassoio personalizzato? E' possibile disporre di un calendario (pranzo/cena) di tutte le strutture esterne?
Se una società è in avvalimento per un determinato lotto, può partecipare individualmente o in RTI in un altro lotto? Confermate che per i degenti vengono utilizzate stoviglie monouso? E' possibile che la terna di subappaltatori conceda il subappalto a più concorrenti anche per il medesimo lotto?

Risposta al chiarimento

1, 2. Per i centri prettamente non ospedalieri (CD, CTA, ecc...), è facoltà degli operatori proporre nel progetto tecnico la migliore soluzione distributiva
3. Come definito nella documentazione di gara è ammesso l'avvalimento di una sola impresa ausiliaria; valgono per il resto le disposizioni tutte di cui al citato art. 89 e per quanto occorra anche dell'art. 85 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. al quale è fatto espresso rinvio.
4. Si conferma
5. In tema di subappalto si rimanda alla documentazione di gara, più specificatamente al Disciplinare ed allo schema di convenzione.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 46

Testo del chiarimento

Con riferimento alla procedura per l'affidamento della fornitura del Servizio di Ristorazione per le Aziende del Sistema Sanitario Regionali si sottopongono alla Vostra attenzione le seguenti richieste di chiarimento:

1. Si chiede di voler cortesemente esplicitare la modalità di calcolo della base d'asta per singolo lotto così come determinata nella tabella a pagina 7 del Disciplinare di Gara. Si chiede in particolare di chiarire il numero di giornate alimentari assunte a riferimento per ciascun lotto ai fini della determinazione del citato importo complessivo, chiarendo altresì il numero di colazioni, pranzi e cena computate ai fini del suddetto calcolo. Si chiede infine di esplicitare i prezzi unitari di merende, diete idriche e cestini.
2. Si chiede di voler cortesemente verificare la reale rispondenza, dell'importo indicato per il lotto n.4, nella tabella a pagina 7 del Disciplinare di Gara, alla effettiva consistenza dei servizi da erogarsi. Ed invero a seguito dei sopralluoghi effettuati ed anche moltiplicando i dati relativi all'utenza presunta per i prezzi unitari disponibili, non sembra potersi addvenire in alcun modo, all'importo a base d'asta proposto.
3. Il CSA all'art. 13 pag. 14 recita: "è facoltà del Fornitore proporre le 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.". Alla luce di quanto sopra si chiede se sia possibile prevedere l'erogazione del servizio in legame refrigerato, con esclusivo riferimento alle strutture ospedaliere di piccole dimensioni e quindi con un ridotto numero di degenze, tenuto anche conto di alcune criticità di natura logistica. A tal riguardo si sottopone alla S.V., la risposta formulata al quesito N.2 fornita dalla Committente la quale chiarisce che l'offerta deve essere tarata prendendo in considerazione l'utilizzo delle cucine interne alle aziende sanitarie, ove queste siano presenti e funzionanti, e la costituzione di punti cottura in numero adeguato alla copertura del servizio richiesto, secondo le prassi attualmente in uso presso le stesse aziende sanitarie.
4. Si chiede di voler meglio chiarire le risposte fornite al quesito N. 11 dalla Committente in quanto, a causa di una errata visualizzazione presso il sistema informatizzato della CUC, la suddivisione dell'elenco puntato, delle domande, non è univoca. Nello specifico si chiede di chiarire se le utenze siano a carico della Committente ovvero a carico del Gestore.
5. Atteso che oggetto della presente procedura, come specificato nella risposta n. A9 al quesito n. 12, è il solo servizio di ristorazione ai degenti e per le mense descritte nella documentazione. I bar e/o altre strutture non sono contemplate da tale iniziativa di gara?; si chiede conferma in ordine alla fattibilità tecnica relativa alle opere che dovessero rendersi necessarie per funzionalmente separare e rendere autonomi i locali BAR ad oggi non indipendenti da un punto di vista strutturale ed impiantistico. A tal proposito si chiede inoltre di conoscere l'esatta delimitazione delle superfici a disposizione per il solo servizio mensa al netto degli spazi eventualmente ad oggi adibiti all'attività di BAR. Tanto si rende necessario al fine di poter predisporre in maniera appropriata e pertinente la richiesta progettazione cui è evidentemente correlata la determinazione dei costi di offerta. Da ultimo si chiede se le lavorazioni ed il relativo onere economico, inerente l'eventuale separazione fisica e funzionale di detti ambienti debba essere a carico del gestore ovvero della committente.
6. Si chiede di voler cortesemente indicare un modus operandi univoco ai concorrenti che, in ossequio a quanto disposto dalla Centrale Unica di Committenza, hanno sottoposto ai



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

referenti delle singole Strutture Sanitarie i quesiti riguardanti la disponibilità delle cucine interne, il dimensionamento del personale attualmente impiegato e il volume medio di utenza sviluppato dalle stesse strutture. Tali istanze, che ad ogni buon conto si allegano alla presente, non hanno ottenuto gli auspicati riscontri chiarificatori. Nel caso di specie, la scrivente ha ottenuto una risposta dai soli referenti dell'ASP di Enna e dai delegati del P.O. di Catania; si evidenzia infine, come per altro già rappresentatoVi, il Referente dell'A.O. Cannizzaro ha evidenziato di non avere ricevuto dalla Centrale Unica alcuna autorizzazione a fornire le informazioni richieste.

7. Con riferimento all'elenco delle cucine interne all'uso predisposto dalla Centrale Unica di Committenza nell'Allegato n. 9, si chiede di voler specificare il dettaglio delle stesse con l'indicazione dell'effettiva disponibilità da parte delle Aziende Sanitarie di pertinenza tanto al fine di poter redigere un'offerta tecnica pertinente ed effettivamente calata sulle reali esigenze e possibilità operative delle singole Aziende Sanitarie. Risulta evidente come, in caso contrario, gli operatori economici dovrebbero predisporre un'offerta tecnica meramente scolastica e potenzialmente astratta la cui valutazione potrebbe confliggere con l'effettiva attuabilità della proposta stessa in sede di gestione anche in ragione di plausibili criticità correlate con gli iter amministrativi ed autorizzativi del caso..

Si evidenzia, infine, che la scrivente non ha ancora viste evase le risposte ai quesiti sottoposti a codesta rispettabile Amministrazione in data 04/05/2017.

Risposta al chiarimento

1-2. Si conferma che numeriche pubblicate e riportate in documentazione di gara sono state ricavate dai questionari di rilevazione dei fabbisogni somministrati alle Aziende Sanitarie. Ogni singola Azienda Sanitaria ha in corso un contratto attivo, stipulato con l'aggiudicatario della precedente procedura di gara.

Per ognuna delle Aziende Sanitarie il fabbisogno messo a gara sarà quindi relativo al possibile accesso alla convenzione alla scadenza degli attuali contratti in essere (i quali sono fatti salvi dalla presente procedura).

3. Come riportato nel Capitolato Tecnico all'art. 13 pag. 14, "è facoltà del Fornitore proporre le 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."

4. Si rimanda alla prassi delle diverse Aziende Sanitarie.

5. Si conferma che la gestione dei bar non è oggetto della presente iniziativa. Per le richieste documentali si rimanda alle Aziende Sanitarie insistenti nel/nei lotto/i di interesse.

6. Codesta Centrale Unica di Committenza ha richiesto esplicitamente alle diverse Aziende le informazioni richieste, ma purtroppo non si ha avuto un completo riscontro, quindi, non è possibile fornire ulteriori informazioni, oltre quelle già pubblicate, onde evitare la divulgazioni di informazioni incomplete che possano risultare forvianti per gli operatori economici

7. L'allegato 9 riporta le informazioni comunicate dalle Aziende del Sistema Sanitario Regionale in fase di analisi della domanda, propedeutica alla pubblicazione dell'iniziativa in oggetto.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 47

Testo del chiarimento

Tutt'oggi la Scrivente non ha avuto riscontro relativamente alle richieste di sopralluoghi effettuate in data 25 luglio u.s. dai seguenti PP.OO.:
P.O. Agrigento, P.O. Sciacca, P.O. Enna, P.O. Leonforte, P.O. Nicosia.
Inoltre relativamente alla documentazione tecnica necessaria per formulare l'offerta, ad oggi non si ha avuto riscontro.
L'Asp Messina e l'Asp Palermo hanno addirittura dato il loro diniego alla messa a disposizione dei documenti richiesti.
Per quanto sopra si continua a chiedere un congruo slittamento dei termini di presentazione delle offerte, per la mancanza di documentazione necessaria a produrre adeguata offerta tecnica.

Risposta al chiarimento

Non si concedono proroghe



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 48

Testo del chiarimento

1. Il disciplinare di gara, a pag. 22, prevede la presentazione di ??documento, sottoscritto con firma digitale, comprovante, ai sensi dell?articolo 93 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., la costituzione di una garanzia provvisoria a corredo dell?offerta, sotto forma di cauzione o di fidejussione??.

Orbene, in assenza di disponibilità di firma digitale dell?assicuratore, sarà sufficiente la sottoscrizione da parte del concorrente?

2. L?Asp di Catania non ha dato la possibilità di visionare la cucina sita presso il P.O. di Caltagirone (seppure la stessa sia da considerare una delle due disponibili come da prospetto allegato alla lex specialis).

Sul punto va ricordato che il disciplinare di gara prevede che ??il sopralluogo è obbligatorio presso i presidi delle strutture ospedaliere e territoriali delle Aziende Sanitarie Contraenti dotati di cucina. L?elenco dei presidi dotati di cucina è presente nell?Allegato 9 ? ?Cucine Interne- Esterne???

Per quanto sopra si chiede di posticipare il termine ultimo per la presentazione delle offerte di almeno 60 gg., chiarendo, contestualmente, se la cucina del P.O. di Caltagirone debba intendersi disponibile ai fini della gestione del servizio che qui ci occupa o se, viceversa, vi sia un refuso in seno al prospetto allegato alla lex specialis di gara.

A ciò aggiungendosi l?allegato 9, per quanto concerne l?ASP di Agrigento, indica esclusivamente 2 cucine. Tuttavia, a seguito di sopralluoghi si può affermare che le cucine sono tre (ossia quelle site presso i P.O. di Licata San G. D'Altopasso, di Canicattì Barone Lombardo e di Sciacca Giovanni Paolo II). Si chiede di comprendere se l?indicazione dell?allegato è da considerare quale refuso di stampa.

L?allegato 9, inoltre, non indica alcuna cucina interna presso l?ASP di Messina. Nondimeno, da notizie assunte durante i sopralluoghi, risulta la presenza di cucine interne (segnatamente presso i PP.OO. "San Vincenzo" Taormina, "Fogliani" Milazzo, "Barone Romeo" Patti ME e Lipari). In ultimo, facendo riferimento all?asp di Siracusa, risulta una cucina presso il P.O. PRESIDIO "G. TRIGONA" ? NOTO (seppure non venga indicata nell?allegato 9).

Si precisa che le informazioni richieste sono indispensabili ai fini della corretta modulazione dell?offerta tecnica.

3. L?art. 32 del Capitolato prevede ??Il Fornitore, con proprio personale qualificato (dietisti), deve provvedere alla prenotazione dei pasti direttamente al letto dell?utente presso tutti i reparti di degenza ordinaria e di Day Hospital??.

Si chiede di confermare se i dietisti dovranno direttamente occuparsi della prenotazione al letto del degente o se dovranno esclusivamente supervisionare il personale addetto.

4. Il Capitolato, facendo riferimento alle colazioni, prevede (art. 13) ??nel caso di reparti con un numero molto ridotto di utenti, al posto dei sopradetti macchinari possono essere utilizzate caraffe isoterme??.

Si chiede di comprendere cosa si intenda per numero molto ridotto di utenti.

5. Nel caso in cui venga autorizzato l?utilizzo di una cucina in loco, le utenze saranno a carico del fornitore o, viceversa, dovranno intendersi a carico dell?Amministrazione

Risposta al chiarimento

1. Sì, se il concorrente firma il documento digitalmente.

2. L'allegato 9 riporta le informazioni comunicate dalle Aziende del Sistema Sanitario Regionale in fase di analisi della domanda, propedeutica alla pubblicazione dell'iniziativa in oggetto.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

3. Si conferma trattasi di refuso
4. Reparti con un numero massimo di 5 posti letto
5. Si rimanda alle prassi di ciascuna Azienda Sanitaria

Quesito n. 49

Testo del chiarimento

Ai fini di una corretta organizzazione del servizio, tenuto conto del piano economico e degli ammortamenti da effettuare, risulta necessario un chiarimento sui contratti attivi e sul modus operandi che la SA intende adottare.

L'indeterminatezza della durata dei contratti, in particolare, rende impossibile procedere ad una corretta quantificazione degli ammortamenti e non permette di proporre un'organizzazione ottimale (che tenga conto anche della reale disponibilità delle cucine in loco).

In tale contesto, Codesta SA ha chiarito che la base d'asta prende in considerazione i fabbisogni incrementali di ogni singola Azienda facente parte del lotto e ancora i contratti in essere sono fatti salvi dalla presente procedura, qualora le gare in argomento siano state indette antecedentemente alla pubblicazione della presente iniziativa; per tali procedure non vi è obbligo di adesione.

Per meglio comprendere la criticità da noi riscontrata, è opportuno fare riferimento ad alcune procedure bandite prima della pubblicazione della procedura:

- 1) ASP Siracusa (contratto ancora da stipulare ? durata 5 anni);
- 2) ASP di Trapani (procedura in corso ? contratto da stipulare ? durata 2 anni + 1 di rinnovo);
- 3) ASP di Palermo (contratto stipulato ? durata residua oltre 2 anni);
- 4) ASP di Catania (contratto stipulato ? durata residua oltre 5 anni).

E' evidente che le informazioni relative agli affidamenti de quo sono indispensabili per la formulazione dell'offerta

Risposta al chiarimento

In merito alla scadenza dei contratti in essere si fa presente che, come dichiarato nel testo del chiarimento, il calcolo delle basi d'asta e il prodromico dimensionamento dell'iniziativa, è funzionale alle scadenze dei contratti in essere. Tutte le AA.SS., in funzione delle diverse scadenze, transiteranno nell'arco dei 60 mesi all'interno della presente procedura.

Quesito n. 50

Testo del chiarimento

Presso i PP.OO. di Caltanissetta e Gela opera attualmente personale ospedaliero (poiché il servizio non risulta, allo stato, esternalizzato).

Si chiede di comprendere se detto personale è stato inserito nell'allegato D (recante il Dettaglio del personale)

Risposta al chiarimento

No, il personale dipendente delle AA.SS. non rientra nel personale indicato negli allegati alla documentazione di gara.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 51

Testo del chiarimento

Dall'analisi della documentazione di gara, evince dal solo bando e dai successivi chiarimenti, che è consentita ad un OE la partecipazione a tutti i lotti ma è sancita la possibilità di restare aggiudicatari di massimo n° 2 lotti. Orbene, preso atto delle suddette disposizioni, atteso la totale vacatio negli atti di gara dei previsti riferimenti normativi (comma 3 art. 51 D.Lgs. 50/16) e giurisprudenziali, siamo a richiedervi inequivocabilmente quale sia il criterio di assegnazione dei due lotti massimi aggiudicabili laddove un OE abbia conseguito il punteggio più alto in più di due lotti. In merito siamo a richiamare la vs. attenzione sulla recente sentenza del TAR Parma 94 del 10 marzo 2017;
? Siamo ancora una volta a sottolineare quanto sancito dal CSA all'art. 2 che dispone L'Appalto ha per oggetto l'erogazione del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale per le Aziende Sanitarie della Regione Siciliana, da realizzare secondo le modalità più avanti descritte. La preparazione dei pasti avverrà presso cucine esterne, attrezzate opportunamente dal Fornitore. La preparazione dei pasti potrà avvenire, a richiesta, presso le Cucine e relative pertinenze concesse in comodato d'uso gratuito dalle Amministrazioni Contraenti al Fornitore, nel caso in cui queste siano a norma rispetto ai requisiti minimi richiesti dal Capitolato. Ne deriva che le modalità di esecuzione del servizio saranno determinate solo in una fase postuma, cioè quella di esecuzione dell'attività e quindi con il solo OE aggiudicatario. Alla luce dei suddetti disposti e delle consequenziali osservazioni, siamo a richiedere inequivocabilmente quale tipologia di servizio deve progettare e quindi offrire l'OE per correttamente adempiere alle disposizioni capitolari attesa la indeterminatazza delle strutture. Come saranno valutati due OOE che propongono soluzioni differenti, uno mediante l'impiego futuro delle cucine interne ed un altro mediante l'impiego di centri di cottura esterni? Ad avviso della scrivente si configura la violazione della par condicio atteso che alla luce dei disposti capitolari, ed in assenza di elementi inequivocabili, entrambi le soluzioni tendenzialmente assolvono ai dettami capitolari;

In forza delle numerose richieste di informazioni dei dati inerenti a posti letto, numero dei pasti mediamente erogati, in virtù delle quali ci avete rimandato a dialogare direttamente con le strutture ospedaliere, siamo a segnalarvi, come di vostra conoscenza, quanto comunicatoci dal referente dell'AO Cannizzaro, il quale non ha fornito alcun elemento. Si sottolinea quindi la totale assenza di dati ufficiali in merito.

Con nota prot. 12886 del 23/08/2017, trasmessa alla CUC per pec nella medesima data, questa Azienda ha comunicato alla Centrale che il referente non avrebbe fornito alcun chiarimento e/o dato inerente la gara atteso che lo stesso risulta essere stato individuato solo ed esclusivamente per rilasciare la certificazione di avvenuto sopralluogo obbligatorio. Peraltro non risulta essere stata rilasciata allo stesso alcuna autorizzazione regionale per fornire chiarimenti o dati. Con la medesima nota è stata evidenziata la opportunità che la gestione dei chiarimenti e dei dati rimanga compito esclusivo della Centrale Unica di Committenza per l'inevitabile necessita di una simultanea comunicazione a tutti i potenziali concorrenti di tali dati.

Cordiali saluti.

Dott. Salvatore Barbagallo

Azienda Ospedaliera per l'emergenza Cannizzaro

In fase di sopralluogo presso il AOU Palo Giaccone, è emerso dalla Direzione Sanitari che la stessa attualmente ha in atto un servizio in legume refrigerato e che non ha alcun interesse alla fornitura di un servizio in fresco caldo. Cosa si prevede in merito?



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Risposta al chiarimento

1. Nell'ipotesi in cui un concorrente risulti primo in graduatoria per più di due Lotti, questi sarà dichiarato aggiudicatario dei soli due Lotti di maggior valore tra quelli per i quali il concorrente è risultato primo in graduatoria, secondo decrescente della valorizzazione economica delle basi d'asta dei lotti.
2. Come riportato al par. 2 - Oggetto dell'appalto, "La preparazione dei pasti avverrà presso cucine esterne, attrezzate opportunamente dal Fornitore. La preparazione dei pasti potrà avvenire, a richiesta, presso le Cucine e relative pertinenze concesse in comodato d'uso gratuito dalle Amministrazioni Contraenti al Fornitore, nel caso in cui queste siano a norma rispetto ai requisiti minimi richiesti dal Capitolato", significando la modalità di preparazione principale quella presso cucine esterne.
3. Codesta Centrale Unica di Committenza ha sollecitato l'A.O. Cannizzaro a fornire informazioni di maggiore dettaglio. Ricontattare, pertanto, l'Azienda.
4. Si conferma quanto riportato nella documentazione di gara in merito alle modalità di preparazione pasti per la presente procedura di gara.

Quesito n. 52

Testo del chiarimento

Facciamo presente che in sede di registrazione al portale della centrale unica di committenza della regione siciliana non e' stato possibile indicare il nostro organismo di certificazione in quanto non presente nel menu' del vostro portale aja registrar europe srl organismo partecipante al mutuo riconoscimento.

Risposta al chiarimento

In piattaforma è stata inserita la voce 'Altro' così da permettere agli operatori economici di indicare comunque un eventuale organismo certificatore (sia ISO che SOA) non presente in elenco. In ogni caso non è un errore bloccante per la registrazione.



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 53

Testo del chiarimento

1) in alcune delle risposte fino ad oggi fornite da codesta rispettabile Amministrazione ai quesiti formulati dai vari partecipanti alla procedura in oggetto relativamente a dati quali:

- suddivisione dei pasti per singolo Ente / Presidio Ospedaliero;
- elenco del personale suddiviso per Ente / Presidio Ospedaliero;
- elenco dei reparti di ogni singolo Presidio Ospedaliero con relativa indicazione dei posti letto;
- elenco dei cespiti (attrezzature di cucina e mensa, impianti, ecc.) di proprietà di ciascun Ente e che verranno messi a disposizione del Gestore;
- scadenze dei contratti attualmente in essere;
- indirizzo delle sedi (sia PP.OO. che Centri Territoriali) serviti tramite pasti veicolati);
- altri analoghi dati dimensionali,

Codesta rispettabile Amministrazione ha espressamente demandato a richieste singole da indirizzare da parte di ciascun partecipante direttamente ai singoli Enti di riferimento. Trattandosi tuttavia di dati estremamente importanti (per non dire fondamentali) per elaborare sia il/i Progetto/i Organizzativo/i che la/le Offerta/e Economica/he, riteniamo che gli stessi dovrebbero essere forniti centralmente da parte di codesta rispettabile Amministrazione in modo da garantire a tutti i partecipanti la possibilità di formulare la propria proposta su dati certamente e assolutamente identici per tutti.

2) Relativamente all'art. 13 (pag. 14) del Capitolato Speciale, si chiede se l'attività di distribuzione delle colazioni ai degenti sia onere del personale alle dipendenze del Fornitore o del personale di Reparto.

3) Sempre con riferimento all'art. 13 (pag. 15) del Capitolato Speciale, si chiede conferma che per le tutte utenze sanitarie (degenti ospedalieri e ospiti dei Centri Territoriali) debbano essere utilizzate esclusivamente stoviglie monouso.

4) Con riferimento alle strutture territoriali non ospedaliere (nello specifico CTA, CD e RSA), si chiede in base a quali modalità debba essere erogato il servizio e, più precisamente:

- Vassoio personalizzato o plurirazione ?
- Raccolta prenotazioni a carico di chi (personale del Fornitore o dell'Ente)
- Preparazione e distribuzione colazioni a carico di chi (personale del Fornitore o dell'Ente)
- Distribuzione dei pasti a carico di chi (personale del Fornitore o dell'Ente)

5) Con riferimento alla risposta A9) del Quesito 12, si chiede di voler confermare che la gestione dei bar attualmente presenti presso i PP.OO. Papardo di Messina e ?San Vincenzo? di Taormina siano da considerarsi attività/ servizi non oggetto della presente gara; il quesito viene posto in quanto, in ambedue le strutture, l'eventuale ?divisione? tra due differenti Fornitori delle attività di ristorazione e bar porrebbe significative problematiche di tipo sia organizzativo che, soprattutto, di tipo logistico (divisione degli spazi comuni, delle aree di competenza per l'esercizio delle attività, ecc.).

6) Dalla lettura e dall'analisi dei dati dimensionali contenuti nella tabella di cui all'art. 7 del Capitolato Speciale, sono emerse alcune significative incongruenze che, vista l'importanza del dato in questione, necessitano sicuramente delle rettifiche da parte di codesta rispettabile amministrazione e, precisamente:

- Lotto 2 ? vista la presenza di ben n° 2 mense all'interno del lotto in questione (peraltro annesse a due strutture ospedaliere di medio-grosse dimensioni), pare alquanto improbabile che il massimale dei pasti che potranno essere distribuiti si attesti, complessivamente, solo n° 1.042 unità;
- Lotto 4 ? l'entità dei pasti riportati nella tabella relativamente al lotto in questione, opportunamente valorizzata in base agli importi a base d'asta,



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI "SERVIZIO DI RISTORAZIONE" PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

non raggiunge neanche il 30% del dell'importo complessivo previsto dalla documentazione di gara per il Lotto medesimo.

7) Si chiede conferma che gli importi unitari a base d'asta di cui agli artt. 2 (pag. 8) e 6.3 (pag. 29) del Disciplinare di Gara siano effettivamente da considerarsi comprensivi degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso; il quesito viene posto in quanto la valorizzazione economica dei pasti così come evidenziati nella tabella di cui all'art. 7 del Capitolato Speciale in base agli importi unitari di cui agli artt. del Disciplinare sopra richiamati, porta come risultato dei massimali a base d'asta che sembrerebbero invece, se confrontati con quelli di cui all'art. 2 (pag. 7 del Capitolato Speciale), non comprensivi degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

8) Per consentire di sottoporre alle Commissioni Aggiudicatrici eventuali proposte migliorative a locali, impianti e attrezzature in maniera graficamente "snelle" e di facile consultazione, si chiede di poter avere copia in formato elettronico modificabile (.dwg) delle planimetrie dei locali concessi in uso per la gestione del servizio (almeno quelle delle degli impianti dotati di cucina).

Risposta al chiarimento

1. Si conferma quanto riportato nella documentazione di gara.
2. Si conferma di competenza dell'Aggiudicatario
3. Si conferma
4. Si conferma l'utilizzo di stoviglie monouso presso tutte le Amministrazioni; Si conferma di competenza dell'Aggiudicatario;
5. La gestione dei Bar non è oggetto della presente procedura di gara.
6. Si conferma quanto riportato nella documentazione di gara, frutto di attenta, puntuale e comprensiva analisi della domanda nonché elaborazione dei dati forniti dalle Aziende del Sistema Sanitario Regionale. Per ulteriori informazioni, ovvero per l'elenco preciso e aggiornato delle cucine e dei punti ove effettuare il servizio, si prega di contattare, per singolo lotto, tutti i referenti delle aziende sanitarie di interesse.
7. Si conferma quanto riportato nella documentazione di gara.
8. Si rappresenta che codesta CUC non è in possesso delle informazioni richieste, per le quali si rimanda ai referenti delle diverse aziende sanitarie.

Quesito n. 54

Testo del chiarimento

Con riferimento alla procedura di cui in oggetto, siamo con la presente a richiedere i seguenti chiarimenti:

1. Rispetto al punto 4 sub 2) del Disciplinare di gara, "Requisiti economico-finanziari", ovvero "Fatturato medio annuo specifico per servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto..." si chiede conferma che l'importo del fatturato indicato in griglia per ciascun lotto, sia da intendersi quale media annua e non come fatturato complessivo triennale;
2. Si chiede altresì conferma che per fatturato specifico per servizi analoghi, di cui al suddetto punto 4 sub 2), debba intendersi un fatturato di ristorazione collettiva conseguito in qualsiasi ambito (scolastico, civile, sanitario ecc.).

Risposta al chiarimento

1. Si rappresenta che i valori riportati all'interno del disciplinare di gara in merito al requisito di fatturato specifico, sono da intendersi "complessivi" per il triennio di riferimento.
2. Si conferma quanto riportato nella documentazione di gara



Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6 - "Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di
beni e servizi"

PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI “SERVIZIO DI RISTORAZIONE” PER LE AZIENDE DEL SISTEMA SANITARIO REGIONALE

Quesito n. 55

Testo del chiarimento

In riferimento alla presentazione di una fidejussione provvisoria, la presente per richiedere se nel caso in cui il fidejussore non posseda la firma digitale, se è possibile presentare una fidejussione firmata digitalmente dal notaio che ne attesta i poteri di firma

Risposta al chiarimento

Sì, se il concorrente firma il documento digitalmente.