



Ai soggetti interessati

Oggetto: Servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale a ridotto impatto ambientale occorrente alle Aziende del Servizio Sanitario della Regione Piemonte (gara S.CR. 141-2017).

CHIARIMENTI 9.

Con riferimento alla procedura di gara indicata in oggetto ed a riscontro delle richieste di chiarimenti pervenute, si comunica quanto segue.

* * *

DOMANDA 1

In riferimento al criterio 3.2 della "Tabella Criteri di Valutazione" del Disciplinare di gara, in merito alla formulazione delle 20 ricette Vitto Comune e Diete Standard, si chiede in che modo si possano significativamente differenziare quelle relative alle Diete Standard Ipercaloriche e Iperproteiche, dalle analoghe, per categoria, in Vitto Comune, dovendo fare in ogni caso riferimento alla tabella 3 del Dietetico (all. B) ed ai medesimi scostamenti indicati al punto 3.2, che di fatto fissano gli apporti calorici e proteici in modo univoco per tutte le ricette. Ad esempio: per avere la ricetta delle lasagne in modo da ottenere il max del punteggio, dovremmo predisporre una ricetta tra le 360 e le 400 kcal, in modo da garantire uno scostamento massimo in difetto del 10%. La medesima richiesta calorica viene fatta anche per la ricetta "ipercalorica". Utilizzando questo criterio, finalizzato ad ottenere il massimo dei punti per entrambe le ricette, si arriva però a sviluppare 2 ricette del medesimo apporto calorico, senza che possa in alcun modo rilevare il fatto che si tratti di una ricetta proveniente da dieta "ipercalorica".

RISPOSTA 1

Ad accoglimento di quanto segnalato si apporta la seguente rettifica alla tabella riportante l'elenco delle ricette oggetto di valutazione del criterio 3.2.

ANZICHE'

PRIMI PIATTI	Vitto Comune	Diete Standard
Pasta o riso asciutti / Polenta/Gnocchi	1 ricetta pasta al pomodoro	1 Iposodica 1 Ipercalorica
Paste ripiene – Lasagne	1 ricetta di pasta ripiena	1 Ipercalorica
Minestra di verdura c/o legumi con pasta o riso	1 ricetta	1 Iproteica 1 Semisolida 1 Alta densità nutrizionale
Semolino o minestrina	1 minestrina	
SECONDI PIATTI		
Carne o pesce o uova	1 ricetta a base di uova, 1 ricetta a base di pesce	1 Ipercalorica a base di carne
Frullato di carne	1 ricetta	
Legumi (vitto vegetariano)	1 ricetta	
CONTORNI		
Verdura cotta di stagione		1 Alta densità nutrizionale
Verdura cruda di stagione	1 ricetta	
Verdura lessa o frullata		1 Semisolida
Purea di patate	1 ricetta	1 Iposodica

S.C.R. PIEMONTE S.p.A.

Società di Committenza Regione Piemonte
società per azioni con socio unico
sede corso Marconi 10 – 10125 Torino
cap.soc. € 1.120.000,00 i.v.
rea della CCIAA di Torino n. 1077627
c.f. e p. iva 09740180014 – www.scr.piemonte.it

DIREZIONE ACQUISTI

tel. +39 011 6548324
fax +39 011 6599161
acquisti@cer1.scr.piemonte.it
appalti@cer1.scr.piemonte.it



Società soggetto all'attività di direzione e coordinamento della Regione Piemonte

LEGGASI

PRIMI PIATTI	Vitto Comune	Diete Standard
Pasta o riso asciutti / Polenta/Gnocchi	1 ricetta pasta al pomodoro	1 Iposodica 1 Ipercalorica-Solida morbida
Paste ripiene – Lasagne	1 ricetta di pasta ripiena	1 Ipercalorica
Minestra di verdura e/o legumi con pasta o riso	1 ricetta	1 Ipoproteica 1 Semisolida 1 Alta densità nutrizionale
Semolino o minestrina	1 minestrina	
SECONDI PIATTI		
Carne o pesce o uova	1 ricetta a base di uova 1 ricetta a base di pesce	1 Ipercalorica-semisolida a base di uova
Frullato di carne	1 ricetta	
Legumi (vitto vegetariano)	1 ricetta	1 semisolida
CONTORNI		
Verdura cotta di stagione		1 Alta densità nutrizionale
Verdura cruda di stagione	1 ricetta	
Verdura lessa o frullata		1 Semisolida
Purea di patate	1 ricetta	1 Iposodica

DOMANDA 2

In riferimento al sub-criterio di valutazione tecnica 3.2, riportato in tabella all'art.21 del Disciplinare di gara, si chiede conferma che in sede di offerta sia richiesto l'inserimento solo dei menù del Vitto comune, delle Diete Standard e del Vitto comune Pediatrico e che sia pertanto a carico del solo aggiudicatario la formulazione del ricettario secondo le indicazioni dell'allegato B "Dietetico" (lista completa degli ingredienti previsti, necessari alla preparazione di 100 porzioni per il vitto comune, per 10 porzioni per le diete standard, l'esatto peso, al netto degli scarti, di ogni ingrediente, il peso esatto della razione servita, la composizione nutrizionale del piatto ricettato, la descrizione delle modalità di preparazione del piatto, la presenza degli allergeni in tutti gli alimenti/piatti forniti) in considerazione sia del corposo numero di pagine necessarie per l'elaborazione di tutte le ricette previste dal Vitto Comune, dalle Diete Standard e dal Vitto comune Pediatrico che, soprattutto, del fatto che tale documentazione non è oggetto di valutazione.

RISPOSTA 2

Come riportato nel Capitolato di gara par. IV-MENÙ pag. 18, tutti i menù richiesti, sono oggetto di valutazione di idoneità rispetto ai requisiti minimi indicati nell'Allegato B Dietetico al Capitolato di gara, pertanto occorre l'inserimento dei menù: Adulti: Vitto Comune e Diete Standard - Pediatrici: Vitto Comune, completi di ricettario e di tutte le informazioni indicate al par. "Predisposizione dei menù per il Vitto comune e per le Diete Standard" a pag. 2 dell'allegato B- Dietetico al Capitolato di gara.

L'elenco delle ricette con i relativi dati richiesti, potrà essere presentato esclusivamente su supporto informatico: CD o Pen Drive denominato "RICETTARIO" e dovrà essere accluso al previsto allegato "menù per il Vitto Comune e per le Diete Standard" della relazione tecnica.

DOMANDA 3

In riferimento al sub-criterio di valutazione tecnica 3.1, riportato in tabella all'art.21 del Disciplinare di gara ed alla richiesta già posta con la domanda 20 dei chiarimenti del 23-2-18, si fa presente che non potendo prevedere quali saranno le scelte degli utenti su un menù multi scelta come quello offerto per il presente servizio, il calcolo dei pesi su cui quantificare la percentuale di prodotti locali offerti non potrà essere oggettiva ma varierà a seconda delle frequenze ipotizzate da ciascun Concorrente. Facciamo un esempio: nel caso del secondo piatto, l'Operatore Economico A ipotizza che il 15% dell'utenza degenti scelga il Formaggio Stagionato, l'Operatore Economico B ipotizza che il 30% dell'utenza degenti scelga il Formaggio Stagionato; ipotizzando che il formaggio stagionato fornito da entrambi gli Operatori Economici sia DOP locale, l'Operatore Economico B indicherà una quantità maggiore di kg di prodotto locale offerto rispetto all' Operatore Economico A per il solo fatto di aver ipotizzato una frequenza di utilizzo superiore non basata, tuttavia, su dati certi o comunque uguali per tutti i concorrenti. Pertanto, affinché la quantificazione dei prodotti locali sia oggettiva e basata su parametri identici per tutti i concorrenti, si chiede che vengano indicate direttamente da SCR le ipotetiche percentuali (%) di scelta da parte degli utenti di ciascuno dei piatti previsti (variabili e fissi) nella struttura del menù giornaliero, sia per i degenti che per i dipendenti.

RISPOSTA 3

Ai soli fini dell'attribuzione del punteggio relativo al criterio indicato al punto 3.1 della tabella - Criteri di Valutazione, in accoglimento a quanto segnalato, gli O.E. **devono** considerare una distribuzione uniforme delle frequenze sulle diverse scelte previste nei menù. Si allega alla presente nota specifica tabella esplicativa.

DOMANDA 4

In relazione ai chiarimenti n° 8 ed alla risposta n° 51, si richiede proroga dei termini di consegna della gara, fissati per l'11 maggio alle ore 12.00, per le ragioni sotto indicate - Riferimento Lotto 5:

- A seguito del sopralluogo effettuato al locale ex Enel a Borgomanero è emerso che le attività di adeguamento e riqualificazione, richiedono una progettualità molto onerosa e complessa
- Necessità, per quanto sopra indicato, di effettuare una revisione parziale della relazione tecnica relativamente al punto 1.1 della Tabella Criteri Valutazione.
- Necessità, per quanto sopra indicato, di revisione del computo metrico estimativo e non, relativo alle opere, impianti ed attrezzature.

RISPOSTA 4

Si conferma il termine di scadenza fissato per la presentazione delle offerte al 11.05.2018 ore 12.

DOMANDA 5

Si chiede di confermare che in sede di presentazione dell' "Offerta Tecnica Lotto/i ___", ed in particolare nell'allegato richiamato all'art.19 del Disciplinare relativo all' "elenco completo di tutti i prodotti, alimentari e non, che il concorrente si impegna ad utilizzare nel rispetto del ...(omissis)..., con riferimento a tutti i CAM previsti nel Capitolato Tecnico Prestazionale", non siano da includere in relazione le Schede Tecniche dei prodotti, altrimenti richieste, come indicato nell'Allegato C, dalle Amministrazioni contraenti al fornitore aggiudicatario.

RISPOSTA 5

Si conferma che non sono richieste in questa fase le schede tecniche dei prodotti.

Come specificato nell'Allegato C – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari – al Capitolato di gara: “Dietro richiesta delle Amministrazioni contraenti, il fornitore deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione”.

DOMANDA 6

Si chiede conferma, limitatamente al lotto n° 2, delle quantità presunte dei generi extra indicate nei modelli delle offerte economiche; questo in quanto compaiono quantità che la scrivente reputa sovrabbondanti rispetto a quanto potrebbe essere un consumo normale per un genere extra (quindi oltre alla composizione di cui all'allegato "B-Dietetico" tab 4). Un esempio su tutti, la richiesta di 1.664.046 bustine di zucchero al solo Ospedale Martini di Torino (4.559 bustine al giorno).

RISPOSTA 6

Si confermano i dati indicati.

DOMANDA 7

Si chiede se, limitatamente al lotto n° 2, si debba tenere conto nello stato di fatto dei locali e delle attrezzature degli ospedali Mauriziano e Martini di Torino di quanto rilevato in sede di sopralluogo o se, stante la recente aggiudicazione della procedura "Gara interaziendale per l'affidamento del servizio di ristorazione per le ASR TO1, TO5 e A.O. Mauriziano" bandita dalla ASL TO 5, che prevedeva in capo al vincitore un consistente rifacimento tecnico in termini di lavori e fornitura di attrezzature, di questa nuova situazione. In caso di risposta affermativa, si chiede di conoscere nel dettaglio gli interventi impiantistici previsti e la tipologia di attrezzature/carrelli che verranno implementati.

RISPOSTA 7

Si conferma che, relativamente al Lotto 2, quanto visionato in fase di sopralluogo corrisponde allo stato di fatto dei locali e delle attrezzature.

Con riferimento alla sola AO Ordine Mauriziano, come rilevabile in fase di sopralluogo sono state implementate dall'attuale aggiudicatario e resteranno di proprietà dell'AO le seguenti attrezzature:

n. 1 forno elettrico Zanussi EasySteam Combi da 20 griglie GN 2/1.

- n. 1 cuocipasta elettrico automatico 150 litri
- n. 18 carrelli di servizio colazione armadiati + set di tre caraffe isotermitiche in acciaio inox da 1,5-2 litri, leggere (500 g)
- n. 11 mantenitori Rational Waiting Tray (in consegna)

Contestualmente alla pubblicazione della presente nota di chiarimenti, si è provveduto ad aggiornare l'Allegato E – Attrezzature del Lotto 2 - AO Ordine Mauriziano, riportandovi quanto sopra indicato.

DOMANDA 8

Si richiede, per i Lotti 4-6 i cui servizi di ristorazione prevedono la produzione dei pasti in legume refrigerato, in caso di non utilizzo delle attuali cucine dei PP.OO. Ciriè, Lanzo, Chivasso, Omegna, Verbania e Domodossola, a chi compete la dismissione, rimozione e smaltimento degli impianti ed attrezzature insediate all'interno delle aree non più utilizzate.

RISPOSTA 8

Si rimanda a quanto indicato nel capitolato di gara art.32 "Consegna dei locali" ed art. 35 lett. f) "Oneri dell'O.E.A.

DOMANDA 9

Si richiede copia se disponibile, per tutti i Lotti interessati alla presente procedura di gara, delle autorizzazioni sanitarie e planimetrie aggiornate in cui si evinca la corretta distribuzione interna dei locali concessi in uso nonché il corretto posizionamento delle attrezzature attualmente installate (stato di fatto).

RISPOSTA 9

Si è provveduto a pubblicare tutti i dati disponibili a questa Stazione Appaltante.

DOMANDA 10

A seguito dei sopralluoghi effettuati presso le Strutture afferenti al Lotto 2 (con particolare riferimento ai PP.OO. Martini e Oftalmico), dalle informazioni ricevute si richiede conferma se per il P.O. Oftalmico sia prevista la chiusura e che pertanto non siano più da considerare all'interno della presente procedura di gara sia pasti per i degenti (colazione, pranzo e cena) sia i pasti per i dipendenti (pranzo e cena) del P.O. Oftalmico.

RISPOSTA 10

Si conferma che le modalità di erogazione del servizio ed i dati sui quali effettuare la formulazione dell'offerta sono quelli espressamente indicati nell'allegato A1 "Caratteristiche servizio richiesto" del Capitolato Tecnico Prestazionale a cui gli O.E. devono attenersi in fase di gara. Non sono state apportate variazioni.

DOMANDA 11

A seguito dei sopralluoghi effettuati presso le Strutture afferenti al Lotto 6 ASL Vercelli, dalle informazioni ricevute si richiede conferma se per il Presidio Sanitario Territoriale di Gattinara non siano più da considerare all'interno della presente procedura di gara i pasti per i degenti (colazione, pranzo e cena) ma soltanto i pasti per i dipendenti.

RISPOSTA 11

Si rimanda alla precedente risposta n. 10.

DOMANDA 12

Si richiede, per ogni Presidio e/o Struttura interessata nel servizio di distribuzione pasti letto/degenti, la messa a disposizione di ulteriori spazi da destinare a spogliatoio del personale che verrà impiegato nella fase di distribuzione dei pasti, in quanto attualmente tale fase di servizio viene espletata da personale delle singole A.O./A.S.L.

RISPOSTA 12

L'O.E.A. potrà concordare con le singole Amministrazioni Contraenti, in fase di stipula dell'Atto di Regolamentazione del Servizio, quanto necessario per l'espletamento del servizio.

DOMANDA 13

Relativamente il p.to 4) Attrezzature, arredi, vassoi, stoviglie, articolato nei relativi sottopunti 4.1 Attrezzature, arredi e macchinari - 4.2 Caratteristiche carrelli per il trasporto vassoi personalizzati - 4.3 Caratteristiche vassoi, stoviglie e contenitori isotermitici, si richiede al fine di rispondere in maniera più completa ed esaustiva in termini di contenuti alle richieste della griglia punteggi di seguiti riportati:

"computo metrico non estimativo" (p.to 4.1), dotazioni in termini di numerosità e capacità, (p.to 4.2), report della tracciabilità delle temperature - completezza dei dati di attività/utilizzo (p.to 4.2), caratteristiche vassoi, stoviglie e contenitori isotermitici con particolare riferimento al mantenimento delle temperature, assicurazione di una maggiore praticità in ragione della migliore ergonomia e consentire una manipolazione e presa dell'insieme comoda sicura ed affidabile (p.to 4.3)".

In considerazione del grado di dettaglio delle informazioni richieste, del numero di facciate a disposizione, e del numero di Presidi/Strutture interessate, se sia consentito produrre documentazione in allegato quali computi metrici non estimativi con relativa descrizione delle caratteristiche costruttive delle attrezzature, schede tecniche e depliant delle attrezzature e dotazioni dalle quali sia possibile evincere le informazioni richieste.

RISPOSTA 13

Si conferma che gli elementi fondamentali dovranno rinvenirsi in modo sintetico nella relazione tecnica predisposta per ciascun lotto di partecipazione, si consente la predisposizione di apposito sintetico allegato, in cui siano inseriti esclusivamente i computi metrici non estimativi.

DOMANDA 14

In relazione al format prescritto per la Relazione tecnica (costituita da massimo 40 (quaranta) pagine (=80 facciate fronte e retro) in formato A4 in numero, max 40 righe interlinea 1, margini 2x2, formato carattere minimo Times New Roman 12 esclusa copertina, indice ed allegati), poiché con il carattere, la dimensione, l'interlinea prescritti, su ciascuna facciata risultano scrivibili ben oltre le 40 righe indicate, si richiede se tale specifica sia comunque da considerarsi prescrittiva.

RISPOSTA 14

Si conferma il numero max di 40 righe.

DOMANDA 15

In merito al punto 10.3 dei criteri di attribuzione del punteggio "Progetto di ricollocamento del personale attualmente impiegato nel servizio", si fa presente che l'assenza della qualifica di ciascun addetto all'interno degli elenchi di personale pubblicati, rende difficoltosa una puntuale elencazione e dimostrazione del ricollocamento delle figure attualmente impiegate: infatti, in diversi casi, diverse professionalità possono essere inquadrare al medesimo livello: in tale situazione, solo gli attuali affidatari del servizio possono conoscere l'esatta elencazione delle figure da ricollocare. Al fine della par condicio tra i concorrenti, siamo quindi a richiedere la pubblicazione degli elenchi completa di qualifica

RISPOSTA 15

Negli elenchi pubblicati sono indicati per tutti i lavoratori attualmente impiegati, i rispettivi livelli che corrispondono, ove non diversamente indicato, alle seguenti mansioni:

Livelli 7-6-6S: Addetti Servizio mensa

Livello 5 Impiegato-Magazziniere-Autista

Livello 4 Dietista-Aiuto cuoco

Livello 3-2 Cuoco

DOMANDA 16

Con la presente siamo a chiedere conferma che per ogni criterio di valutazione tecnica, tabelle inerenti gli stessi, che permettano di approfondire e valutare la meglio quanto dichiarato in offerta tecnica possano essere allegate alla relazione (es. Tabella giustificativa del conteggio percentuale dei prodotti alimentari offerti, piano di trasporto pasti / piani di gestione della logistica interna agli ospedali, diagrammi di GANTT etc. confermate che possono essere prodotti in allegato visti i limiti di spazio imposti per la relazione tecnica?)

RISPOSTA 16

Si conferma che gli elementi fondamentali dovranno rinvenirsi in modo sintetico nella relazione tecnica predisposta per ciascun lotto di partecipazione, ulteriori allegati, oltre a quelli previsti nei documenti di gara e successive note di chiarimento, non saranno oggetto di valutazione.

Ap

Il Responsabile del Procedimento

Ing. Adriano LELI

(firmato in originale)

ALLEGATO ALLA RISPOSTA N. 3 –

TABELLA ESPLICATIVA – DISTRIBUZIONE UNIFORME FREQUENZE

TAB. 4 _ DEL DIETETICO STRUTTURA DEL MENU' GIORNALIERO PER IL VITTO COMUNE (E DELLE DIETE STANDARD SE NON ALTRIMENTI SPECIFICATO) - ADULTI

COLAZIONE		FREQUENZA DELLA SCELTA
I scelta tra:	Latte vaccino intero, latte delattosato, bevanda di soia, Yogurt (intero naturale/intero alla frutta), succo di frutta	1/5
I scelta tra:	Caffè, Caffè decaffeinato, caffè d'orzo, tè, tè deteinato, camomilla	1/5
I scelta tra:	Pane, biscotti, fette biscottate, cereali in fiocchi, prodotti dolci da forno	1/5
I scelta tra:	Zucchero, dolcificante	1/5
I scelta tra:	Marmellata, miele, formaggino, burro	1/5
PER PRANZO E PER CENA		
PRIMI PIATTI		
I scelta tra 2 Variabili		
7 Fissi	Primo asciutto elaborato del giorno*	1/9
	Minestra/Zuppa del giorno	1/9
	pastina in brodo	1/9
	semolino	1/9
	pasta in bianco	1/9
	riso in bianco	1/9
	pasta al pomodoro	1/9
	passato di verdura	1/9
	brodo vegetale	1/9
SECONDI PIATTI		
I scelta tra 2 Variabili		
8(REFUSO) 7 Fissi	Secondo del giorno*	1/9
	Secondo del giorno morbido	1/9
	legumi	1/9
	Formaggio stagionato	1/9
	Formaggio a pasta molle	1/9
	frullato di carne	1/9
	prosciutto cotto	1/9
	pollo lesso	1/9
pesce	1/9	

ALLEGATO ALLA RISPOSTA N. 3 –**TABELLA ESPLICATIVA – DISTRIBUZIONE UNIFORME FREQUENZE**

CONTORNI 1 scelta tra 2 Variabili	Piatto del giorno crudo	1/5
	Piatto del giorno cotto	1/5
3 Fissi	verdura lessa	1/5
	Verdura frullata	1/5
	Purè di patate	1/5
DESSERT		
1 scelta tra	frutto fresco di stagione	1/7
	frutta cotta	1/7
	mousse di frutta	1/7
	budino	1/7
	yogurt alla frutta	1/7
	yogurt naturale	1/7
	prodotti dolci da forno (merendine, brioches, tortine)	1/7
	PRODOTTI DA FORNO	
1 scelta tra	pane	1/4
	pane integrale	1/4
	crackers	1/4
	grissini	1/4
BEVANDE	acqua naturale o frizzante 0.5L	1/2
CONDIMENTI		
2 scelte a pasto	Olio extravergine di oliva	2/7
	aceto di vino	2/7
	succo di limone	2/7
	Grana padano dop grattugiato	2/7
	maionese	2/7
	Sale da cucina	2/7
	burro	2/7

**ALLEGATO ALLA RISPOSTA N. 3 –
TABELLA ESPLICATIVA – DISTRIBUZIONE UNIFORME FREQUENZE**

TAB. 6 DIETETICO - PASTI PER GLI UTENTI DELLA MENSA AZIENDALE

PER PRANZO E PER CENA		FREQUENZA DELLA SCELTA
PRIMI PIATTI 1 scelta tra		
	Primo asciutto elaborato del giorno*	1/7
2 Variabili	Minestra/Zuppa del giorno	1/7
	pizza	1/7
5 Fissi	pasta in bianco	1/7
	riso in bianco	1/7
	pasta al pomodoro	1/7
	riso al pomodoro	1/7
SECONDI PIATTI 1 scelta tra 2 Variabili	Secondo del giorno*	1/5
	Secondo del giorno morbido	1/5
3 Fissi	legumi	1/5
	Formaggio stagionato o a pasta molle	1/5
	Piatto freddo (es. salumi, carni, pomodoro e mozzarella, etc.)	1/5
CONTORNI 1 scelta tra 2 Variabili	Piatto del giorno crudo	1/4
	Piatto del giorno cotto	1/4
2 Fissi	verdura lessa	1/4
	Purè di patate	1/4
DESSERT		
1 scelta tra	frutto fresco di stagione	1/6
	frutta cotta	1/6
	mousse di frutta	1/6
	budino	1/6
	yogurt alla frutta	1/6
	yogurt naturale	1/6

**ALLEGATO ALLA RISPOSTA N. 3 –
TABELLA ESPLICATIVA – DISTRIBUZIONE UNIFORME FREQUENZE**

PRODOTTI DA FORNO		
1 scelta tra	pane	1/4
	pane integrale	1/4
	crackers	1/4
	grissini	1/4
BEVANDE	acqua naturale o frizzante 0.5L	1/2
CONDIMENTI		
	Olio extravergine di oliva	1/6
	aceto di vino	1/6
	succo di limone	1/6
	Grana padano dop grattugiato parmigiano	1/6
	Maionese, ketchup, senape	1/6
	Sale da cucina	1/6