

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 8.

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

* * *

DOMANDA 1

Il disciplinare di gara a p. 26 prevede l'assegnazione di sei punti per la produzione di una Relazione tecnico – progettuale (punto 1.1.) inerente gli adeguamenti di locali e impianti di ciascuna Amministrazione Contraente, comprensiva di studio di fattibilità, cronoprogramma e computo metrico, indistintamente per tutti i lotti di gara, sia che si tratti di servizio in legume fresco caldo, sia in legume refrigerato. Considerato che:

- gli interventi di adeguamento edile - impiantistico assumono maggiore rilevanza nel caso di lotti con servizio in legume fresco – caldo (in quanto possono riguardare cucine dei PP.OO. e locali di stoccaggio, mense dipendenti, etc.);

- nei lotti con servizio in legume refrigerato è ragionevole che i concorrenti ricorrano all'utilizzo di un proprio centro cottura esterno;

si chiede:

- se nell'attribuzione dei sei punti della Relazione tecnico – progettuale (punto 1.1.), relativamente ai soli lotti con servizio refrigerato, venga considerata ai fini della valutazione la presentazione del proprio centro cottura, comprensiva dell'organizzazione logistico - operativa proposta dall'azienda per lo svolgimento del servizio;

- se, al fine di rendere maggiormente congrua l'assegnazione di punteggio riferita a tale criterio, possa essere rivista da parte di codesta Stazione Appaltante la ripartizione complessiva del punteggio, diversificando il punto 1.1) a seconda del servizio da rendere (in legume fresco -caldo o in legume refrigerato)

RISPOSTA 1

Si rimanda alla risposta n.19 della nota di chiarimenti n.5 del 23/02/2018 prot n. 1490.

Si confermano i criteri di valutazione come previsti nel Disciplinare di gara.

DOMANDA 2

Nella tabella riportante i criteri di valutazione tecnica, a pagina 26 del Disciplinare di Gara, relativamente al punto 3.1 "Qualità delle caratteristiche dei prodotti alimentari" e in riferimento al punto 5.3.1. dell'Allegato 1 al D.M. Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 (CAM servizio di ristorazione collettiva) e all'ALLEGATO C) del capitolato

Tecnico si chiede:

- di chiarire con un esempio come debba essere

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@cert.scr.piemonte.it
appalti@cert.scr.piemonte.it



presentato l'elenco dei prodotti offerti al fine di poter correttamente comparare le offerte dei concorrenti;

- di esplicitare le modalità di calcolo della “percentuale, in termini di peso, di cibo locale rispetto al totale dei prodotti di cui all’art 5.3.1. offerti” con un esempio.

Si ritiene infatti che l’indicazione della percentuale possa essere intesa come percentuale del numero di prodotti locali offerti rispetto al numero totale di prodotti rispondenti alle caratteristiche del CAM (ad esempio: se, su n. 50 prodotti totali rispondenti alle caratteristiche del CAM 5.3.1, n. 25 prodotti sono anche locali, allora la percentuale è del 50%) o come percentuale maggiorata rispetto al minimo previsto da CAM (ad esempio: se il CAM prevede la fornitura minima del 15% di carne da produzione biologica il concorrente può indicare di offrire il 100% di carne biologica - locale).

RISPOSTA 2

Si rimanda alla risposta n.20 della nota di chiarimenti n.5 del 23/02/2018 prot n. 1490.

DOMANDA 3

Si richiede la pubblicazione dell’elenco attrezzature lotto 3 – ASL TO 3 anche se di proprietà della ditta che attualmente gestisce il servizio, in quanto non risulta pubblicato.

RISPOSTA 3

Come specificato negli atti di gara, l’ASL TO3 non impiega attrezzature di proprietà dell’ente per l’espletamento del servizio, pertanto è onere dell’O.E. formulare un’offerta completa di tutte le attrezzature occorrenti.

DOMANDA 4

Si chiede di specificare per ciascun lotto la quota a base d’asta in euro considerata, distinta per manutenzioni, investimenti e ammortamento attrezzature.

RISPOSTA 4

Tutti i dati necessari per la formulazione dell’offerta sono indicati nei modelli:

D1 Dettaglio offerta economica (allegato all’offerta economica)

A1 Caratteristiche del servizio richiesto (allegato al Capitolato tecnico).

DOMANDA 5

In relazione al requisito di ordine economico – finanziario lett. c) di cui al disciplinare di gara pag. 7, si chiede se al fine di agevolare i concorrenti nella predisposizione della documentazione da produrre a comprova di quanto dichiarato, siano accettati quali ulteriori documenti probatori i bilanci aziendali completi di nota integrativa, ove sia evidente il fatturato realizzato per il settore sanità.

Come previsto peraltro dall’art. 86 c. 4 del D.Lgs. 56/2017: “Di norma, la prova della capacità economica e finanziaria dell’operatore economico può essere fornita mediante uno o più mezzi di prova indicati nell’ allegato XVII, parte I. L’operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze chieste dall’amministrazione aggiudicatrice, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante”.

Inoltre l’allegato XVII, parte I specifica:

“Parte I: Capacità economica e finanziaria - Di regola, la capacità economica e finanziaria dell’operatore economico può essere provata mediante una o più delle seguenti referenze:

a) idonee dichiarazioni bancarie o, se del caso, comprovata copertura assicurativa contro i rischi professionali;

b) presentazione dei bilanci o di estratti di bilancio, qualora la pubblicazione del bilancio sia obbligatoria in base alla legislazione del paese di stabilimento dell’operatore economico;

c) una dichiarazione concernente il fatturato globale e, se del caso, il fatturato del settore di attività oggetto dell'appalto, al massimo per gli ultimi tre esercizi disponibili in base alla data di costituzione o all'avvio delle attività dell'operatore economico, nella misura in cui le informazioni su tali fatturati siano disponibili”

RISPOSTA 5

A comprova del requisito di ordine economico – finanziario lett. c) “fatturato specifico” sono ritenuti validi i bilanci aziendali completi di nota integrativa, solo se, si trovi dettagliato ed evidente il fatturato specifico realizzato per attività di Servizi di ristorazione socio-sanitaria.

DOMANDA 6

Relativamente alla polizza “Cyber Risk” richiamata a pag. 35 del disciplinare, qualora il Concorrente affidi a ditte esterne la gestione hardware e software, nonché la gestione dati relativi al servizio di cui trattasi, si chiede:

- se sia sufficiente che la ditta cui si affida tale servizio sia in possesso di tale polizza;*
- se, eventualmente, i massimali indicati da disciplinare possono ritenersi complementari (tra quelli indicati nella polizza della ditta di ristorazione e quelli indicati nella polizza della ditta che detiene la gestione del prodotto informatico) e a seconda delle responsabilità purché vengano garantite le aree di copertura indicate dal disciplinare.*

RISPOSTA 6

Tutte le polizze assicurative previste all’art.25.3) Responsabilità e coperture assicurative del Disciplinare di gara, devono essere stipulate direttamente dall’O.E.A. in quanto responsabile dell’esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio.

DOMANDA 7

Atteso che, come indicato all’art 4 “Menù” del Capitolato Tecnico Prestazionale, sono obbligatoriamente da presentare in sede di offerta tecnica tutti i menù delle diete standard e del vitto comune, è corretto intendere che l’attribuzione del punteggio (relativo al punto 3.2 della tabella criteri di valutazione) sarà data esclusivamente dall’analisi delle n. 20 ricette riferite al vitto comune e alle diete standard come presentate nella griglia riportata al medesimo punto.

RISPOSTA 7

Come riportato nel Disciplinare di gara, Tabella Criteri di valutazione punto 3.2. sarà oggetto di valutazione lo scostamento dell’n.20 ricette, ivi elencate, (da allestire e presentare in forma obbligatoria) del Vitto Comune delle Diete Standard, rispetto agli apporti calorici, proteici e di peso della razione in distribuzione, indicati nella “Tabella pesi-proteine e calorie di riferimento” (Tabella 3) del Dietetico - Allegato B.

DOMANDA 8

Nella risposta al quesito n. 20 la Committente precisa che nei criteri di valutazione al punto 2) Organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti – si indica “Luoghi e stabilimenti produttivi individuati dall’OEA per l’esecuzione del servizio”.

Si chiede pertanto di chiarire se l’OEA ha il vincolo di utilizzare i locali cucina messi a disposizione da ciascuna amministrazione contraente (esempio cucina interna ospedale Molinette) o se invece è possibile proporre soluzioni alternative agli attuali locali cucina, utilizzando un servizio di ristorazione in veicolato (fresco/caldo o refrigerato) da cucine di proprietà/locazione dell’OEA, ovvero ancora se è in astratto possibile, utilizzare anche in parte i locali messi a disposizione dall’Amministrazione contraente effettuando parte delle attività in centri di cottura esterni ed utilizzando ad esempio detti locali presso le strutture ospedaliere per le sole attività di confezionamento.

RISPOSTA 8

Eventuali vincoli all'utilizzo/messa a disposizione di locali delle Amministrazioni contraenti sono specificati per ciascun lotto nel campo NOTE dell'Allegato A1 "Caratteristiche del servizio richiesto" al Capitolato tecnico.

Ove non presenti indicazioni, è pertanto facoltà dell'O.E. utilizzare i locali o parte dei locali cucina e di servizio messi a disposizione delle Amministrazioni contraenti per l'espletamento del servizio.

Resta imm modificabile il sistema di produzione pasti in legame fresco-caldo o refrigerato come indicato per ciascun lotto, non sono quindi ammesse soluzioni alternative.

DOMANDA 9

In riferimento al Lotto 5 AOU NOVARA, si chiede se l'organico indicato nell'Allegato D, presente negli atti di gara, ricomprende anche le figure attualmente impiegate presso le caffetterie/tavola calda presenti nell'AOU Maggiore ed il distaccamento di San Giuliano; in caso affermativo si chiede cortesemente la specifica delle stesse.

In riferimento al Lotto 3 ASL TO 5, si chiede se all'interno dell'elenco del personale del P.O Martini sia ricompreso anche il personale impiegato presso il P.O Oftalmico. In caso affermativo si richiede la specifica del personale dedicato al P.O Oftalmico e, in caso negativo, si chiede l'elenco del personale impiegato presso tale presidio, con indicazione del livello, qualifica e monte ore settimanale.

In riferimento al Lotto 5 ASL AL, si chiede l'elenco del personale suddiviso per struttura (Tortona, Valenza, Casale Monferrato e Alessandria).

RISPOSTA 9

Contestualmente alla pubblicazione della presente nota di chiarimenti, si è provveduto ad aggiornare l'Allegato D – Personale, riportando la suddivisione del personale attualmente impiegato per singolo P.O. di afferenza.

DOMANDA 10

Con riferimento alla garanzia provvisoria prevista a pag. 17 del Disciplinare di gara, si chiede se è corretto calcolare l'importo della medesima (2%) sul valore complessivo dell'appalto (84 mesi) con esclusione dell'eventuale rinnovo biennale, ossia sull'importo indicato con riferimento a ciascun lotto) nella colonna A) della tabella di cui al paragrafo 6), pagina 4, del Disciplinare.

RISPOSTA 10

L'importo della garanzia provvisoria è pari al 2% del valore massimo stimato in appalto, comprensivo dell'opzione di rinnovo, pertanto deve essere calcolato, per ciascun lotto, con riferimento all'importo indicato nella colonna denominata: " VALORE COMPLESSIVO MAX TOTALE (A+B)" della tabella riportata a pag. 4 del Disciplinare di gara.

DOMANDA 11

Con riferimento all'impegno al rilascio della garanzia definitiva di cui al punto 6 del paragrafo relativo alla garanzia provvisoria, pag. 18 del Disciplinare, si chiede di confermare che il medesimo possa essere contenuto nel testo della garanzia provvisoria.

RISPOSTA 11

Si conferma.

DOMANDA 12

Con riferimento ai requisiti di ordine tecnico-professionali ed in particolare al requisito di cui alla lettera d) pag. 8 del Disciplinare relativo ai servizi analoghi, si chiede se per "esercizi 2015-2016-2017" debbano intendersi gli anni solari (1/01-31/12) 2015-2016-2017.

RISPOSTA 12

Si intendono gli esercizi finanziari approvati.

DOMANDA 13

Con riferimento all'eventuale documentazione da produrre in caso di subappalto di cui al relativo paragrafo a pagina 19 del Disciplinare, ed in particolare al documento PASSOE che ciascun subappaltatore dovrebbe produrre, si chiede di confermare che:

-ai soli fini della creazione del PassOE (del concorrente), il subappaltatore indicato dal partecipante debba generare la propria componente AVCpass classificandosi come Mandante in RTI, mentre il partecipante debba generare il PassOE con il ruolo di Mandataria in RTI, così come indicato dalla Faq n.16 pubblicata dall'ANAC;

-l'unico documento PassOE da inserire in gara sia quello del concorrente, in quanto quest'ultimo – ricevute le singole componenti PassOE generate da ciascun subappaltatore componente la terna – indicherà negli ultimi passaggi previsti per la creazione del PASSOE l'assetto completo di gara comprensivo di nominativo, partita IVA e ruolo, di ciascun suddetto subappaltatore componente la terna;

RISPOSTA 13

Si conferma.

DOMANDA 14

Posto che il numero dei pasti somministrati nelle mense dipendenti, Lotto 5, rilevato durante il sopralluogo, è discordante (in eccesso) rispetto a quello indicato in capitolato (all. A), si chiede di voler fornire il dato aggiornato.

RISPOSTA 14

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.

DOMANDA 15

Si richiede l'invio di tutte le planimetrie in formato DWG versione Autocad 2014

RISPOSTA 15

La documentazione di gara pubblicata e nello specifico l'allegato G "Planimetrie" del Capitolato di gara, è stato integrato in data 19/03/2018 con tutte le planimetrie in formato DWG disponibili e sufficienti per la formulazione dell'offerta.

DOMANDA 16

Si chiede l'invio degli elenchi delle attrezzature delle sedi ASL TO3 Lotto 3, in quanto non presenti.

RISPOSTA 16

Si rimanda alla precedente risposta n.3.

DOMANDA 17

L'elenco delle attrezzature di Casale Lotto 5 ASL AL denominato "dispensa, spogliatoio, deposito", è uguale a quello denominato "cucina e mensa". Si chiede l'invio di quello corretto.

RISPOSTA 17

Sono entrambi corretti, sono infatti elencate, in entrambi i file, tutte le attrezzature presenti nei locali: "cucina e mensa" e "dispensa, spogliatoio, deposito" titolate e raggruppate.

DOMANDA 18

Si chiede di comunicare i posti letto per singolo reparto di ogni P.O.



RISPOSTA 18

Si rimanda alla risposta n.4 della nota di chiarimenti n.1 del 16/01/2018 prot. 289.

DOMANDA 19

Durante i sopralluoghi abbiamo riscontrato che su diverse macchine ancora collegate agli impianti, è stato affisso dall'attuale gestore, un cartello indicante che l'attrezzatura non viene utilizzata in quanto non funzionante.

Abbiamo inoltre riscontrato che in alcuni P.O., sono stoccate nei magazzini o in locali non utilizzati, delle attrezzature in disuso.

Per quanto sopra, si chiede conferma che le attrezzature collegate agli impianti e non utilizzate verranno riparate e/o smaltite e che le attrezzature e il materiale accatastato nei locali come attrezzature non in uso, verranno smaltite dall'attuale gestore e/o dalle singole Aziende Ospedaliere.

RISPOSTA 19

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 20

Negli allegati A2 Lotto 3 Azienda Sanitaria TO5, viene indicato che tutte le attrezzature presenti sono di proprietà dell'Azienda Sanitaria, compreso quelle che gli attuali gestori hanno integrato/sostituito durante l'appalto. Negli elenchi attrezzature però, vengono indicate come dotazioni per il nuovo appalto, le stesse attrezzature già presenti inserite dall'attuale gestore.

Si chiede pertanto conferma che tutte le attrezzature presenti siano di proprietà dell'Azienda Sanitaria e che gli attuali gestori non ritireranno alcuna attrezzatura presente nei locali da loro gestiti.

RISPOSTA 20

Si conferma che tutte le attrezzature presenti sono di proprietà dell’Azienda Sanitaria TO5, ivi comprese le nuove dotazioni fornite dall’attuale appaltatore e/o sostituzioni di attrezzature/arredo.

Sono di proprietà dell’attuale aggiudicatario e non rimarranno di proprietà dell’ASL:

- i distributori di acqua naturale/frizzante presenti nelle mense aziendali
- gli erogatori di bevande “IO SANO” collocati nei Reparti dei tre P.P.O.O.
- la termosaldatrice ed i box termici presenti nella cucina del P.O. di Carmagnola

DOMANDA 21

Nell'elenco attrezzature del P.O di Carmagnola Lotto 3 TO5, non sono inserite le attrezzature dei locali cucina ed accessori, ma soltanto quelle della mensa.

Pertanto si chiede l'invio dell'elenco attrezzature e arredi della cucina e la conferma che siano comunque di proprietà del P.O.

RISPOSTA 21

Si conferma che tutte le attrezzature del P.O. di Carmagnola sono di proprietà dell’Azienda Sanitaria TO5, escluso quanto elencato nella precedente risposta n. 20.

Contestualmente alla pubblicazione della presente nota di chiarimenti, si è provveduto ad aggiornare con quanto richiesto, l’Allegato E “Attrezzature” del LOTTO 3 – ASL TO5

DOMANDA 22

Per il P.O. di Carmagnola Lotto 3 TO5, si chiede conferma che i contenitori termici attivi e non, siano di proprietà o rimarranno del P.O. a fine appalto e non dell'attuale gestore.

RISPOSTA 22

Si rimanda alla precedente risposta n. 20



DOMANDA 23

Per la mensa del P.O. di Tortona Lotto 5 ASL AL, durante il sopralluogo è stato comunicato che le utenze sono a carico dell'attuale gestore; si chiede di comunicare il valore economico annuo, delle singole utenze.

RISPOSTA 23

Per il lotto 5 non sono previste utenze a carico dell'OEA, come indicato all' art. 35 lett. f) "Oneri dell'O.E.A. del Capitolato di gara.

DOMANDA 24

Nel Capitolato Tecnico Prestazionale art. 4 per i Lotti 1 e 2 si parla di "contratto di comodato che identifica le aree, i locali (in uso comune ed esclusivo), gli impianti, le macchine, le attrezzature etc.. che verranno concesso in uso all'OEA e che disciplinerà altresì, per il lotto 1 e 2, gli impegni contrattuali in ordine alla ripartizione ed alle modalità di pagamento tra le parti delle spese per le utenze e le volturazioni dei contratti di fornitura".

Si chiede di comunicare:

- *il valore economico annuo, delle singole utenze e per singoli P.O.*
- *in quali P.O. e per quali utenze ci sono dei contatori dedicati alla cucina e mensa oggi già intestati all'attuale gestore*
- *come viene valutata la ripartizione delle utenze*

RISPOSTA 24

Si rimanda alla risposta n.9 della nota di chiarimenti n.1 del 16/01/2018 prot. 289.

Non si dispone di ulteriori dati.

DOMANDA 25

Attualmente, tutte le cucine e locali mensa, le strutture territoriali, sono dotate delle autorizzazioni necessarie da parte del Comando dei Vigili del Fuoco, dell'Asl, dello Spresal, del Comune, etc..?

RISPOSTA 25

All'OEA, in sede contrattuale saranno rese disponibili le necessarie autorizzazioni.

DOMANDA 26

All'art. 35 del Capitolato Tecnico Prestazionale al punto h) "L'OEA dovrà altresì a propria cura e spese provvedere al ritiro dei beni di proprietà oggetto di integrazione da parte dell'OEA se non riscattati dall'Amministrazione contraente, o al ritiro di quelli sostitutivi di quelli ricevuti in comodato da parte dell'OEA se l'Amministrazione contraente non li riscatterà a titolo gratuito".

In merito a quanto indicato nell'articolo sopra citato, si chiede di comunicare, per ogni singolo P.O. l'eventuale valore economico delle attrezzature di proprietà delle attuali OEA suddivise tra beni integrativi e beni sostitutivi di quelli ricevuti in comodato d'uso da parte delle attuali OEA.

RISPOSTA 26

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 27

All'art. 35 del Capitolato Tecnico Prestazionale al punto j) "utenze energetiche (energia elettrica, metano, riscaldamento, acqua calda e fredda) e imposte e tasse per l'allontanamento e lo smaltimento rifiuti sanitari e dei rifiuti assimilabili agli urbani per le aree assegnate in comodato d'uso, esclusivamente per tutti i punti di ristorazione del LOTTO 1 e per l'AO Maurizioano del LOTTO 2."

Si chiede il valore economico annuale delle singole utenze e il valore per lo smaltimento rifiuti, sia urbani che speciali per i punti di ristorazione del Lotto 1.

Si chiedono inoltre chiarimenti su cosa si intende per rifiuti speciali e, se sono di carattere ospedaliero, come può una società di ristorazione collettiva, gestire tali rifiuti.

RISPOSTA 27

Il valore delle attuali utenze del LOTTO 1 è relativo a pasti prodotti in loco in regime fresco-caldo, non comparabili ai costi inerenti la fornitura in legume refrigerato, richiesto negli atti di gara, pertanto il dato non è ritenuto necessario per la formulazione dell'offerta.

Per il Lotto 1 la tassa comunale per lo smaltimento rifiuti, a carico dell'attuale ditta appaltatrice del servizio, che espleta il servizio in regime di fresco-caldo, è di circa € 130.000,00 per un totale di superficie occupata pari a 4833 mq.

Si precisa che non sussiste l'onere dell'allontanamento e smaltimento dei rifiuti sanitari ma solo quello dei rifiuti assimilabili agli urbani. Negli atti di gara non si parla di rifiuti speciali.

DOMANDA 28

Relativamente al Presidio Ospedaliero di Borgomanero:

-con riferimento a quanto definito dall'art. 65 del DL 81/08, si chiede di confermare l'esistenza di eventuali deroghe all'utilizzo di locali seminterrati da destinare a luoghi di lavoro. Inoltre, come definito dall'allegato IV del DL 81/08, considerato che il limite minimo relativo all'altezza per i locali da destinarsi a luogo di lavoro è pari a 3m, siamo a chiedere la presenza di eventuali deroghe posto che l'attuale altezza della sala mensa risulta essere 2,50 m;

-si chiede di confermare la presenza di servizi igienici dedicati ai commensali e ai disabili;

-si chiede se esiste la possibilità di utilizzare altri spazi limitrofi alla cucina oltre a quelli indicati in planimetria.

RISPOSTA 28

Si rimanda alla precedente risposta n. 25 ed alla nota di chiarimenti n. 7 del 20/3/2018 prot n. 2381

DOMANDA 29

A fronte dei chiarimenti n. 1 e n. 8 (prot. 1490 del 23/02/2018) in cui si afferma e ribadisce che eventuali allegati ulteriori a quelli richiesti dal disciplinare di gara non saranno oggetto di valutazione, siamo a chiedere se in caso il concorrente utilizzi centri cottura esterni per la produzione dei pasti, sia possibile corredare la descrizione di cui al Punto 2) dei criteri di valutazione tecnica "Organizzazione del processo di produzione, confezionamento e trasporto pasti", con soli elaborati grafici (es. tavole e grafici), per meglio comprendere e valutare gli stabilimenti utilizzati, la gestione dei flussi produttivi e ogni altro elemento descritto nella relazione.

RISPOSTA 29

Si conferma.

DOMANDA 30

Al punto 8 del Disciplinare di gara ove si dice: "Limite di aggiudicazione dei lotti (ex art. 51 comma 3 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.). Possono essere presentate offerte per più di un lotto ed anche per tutti i lotti. Ciascun operatore economico che concorra come Impresa singola o in qualsiasi prevista forma associata, potrà risultare aggiudicatario di massimo 3 (tre) lotti, che saranno quelli di maggior rilevanza economica tra i lotti in relazione ai quali l'operatore economico ha formulato la migliore offerta. Il criterio di assegnazione dei Lotti è il seguente ordine di rilevanza economica: Lotto 1 - AOU CITTA' DELLA SALUTE E DELLA SCIENZA DI TORINO - Lotto 5 - ASL AL, AOU NOVARA, ASL NO - Lotto 4 - ASL TO4 - Lotto 3 - ASL TO3, ASL TO5 - Lotto 2 - AO ORDINE MAURIZIANO E P.P.O.O. MARTINI ED OFTALMICO DELL'ASL CITTA' DI TORINO - Lotto 6 - ASL VC, ASL



VCO. Non troverà applicazione il limite sui Lotti aggiudicabili ad un Concorrente e sarà, quindi, possibile procedere con l'aggiudicazione al Concorrente, come operatore economico singolo o come Impresa associata, di un numero di Lotti superiore, nell'ipotesi in cui detto Concorrente risulti il solo ad aver presentato offerta - o comunque il solo nella graduatoria provvisoria anche per la successiva esclusione di altri concorrenti - per ulteriori Lotti rispetto ai 3 Lotti complessivi allo stesso aggiudicati attraverso l'applicazione della regola sul limite di aggiudicazione dei Lotti dinanzi esposta."

Con la presente si richiede se, partecipando a più lotti, sia possibile presentarsi in associazioni temporanee di impresa differenti per ogni lotto ovvero ricoprendo il ruolo di mandante in alcuni lotti e di mandataria in altri.

RISPOSTA 30

Si conferma.

Resta fermo quanto previsto all'art. 8 "Criteri di aggiudicazione e limite di aggiudicazione dei lotti" del Disciplinare di gara.

E' pertanto esclusa la possibilità che una singola impresa, che risulti concorrente in veste diversa per i vari lotti (impresa singola, raggruppamento d'impresе: mandante/mandataria, Consorzio, GEIE, Reti di Impresе) possa vedersi aggiudicati un numero di lotti superiore a 3 (tre).

La graduatoria sarà condizionata dall'analisi nominativa di tutti i componenti dei vari raggruppamenti.

Pertanto in caso di partecipazione dell'impresa in compagini diverse, qualora sia verificato che l'impresa compaia, in qualsiasi forma e ruolo, già miglior offerente per il previsto numero massimo di lotti pari a 3 (tre), non potrà aggiudicarsi ulteriori lotti, condizionando pertanto tutte le compagini a cui la stessa afferisca.

DOMANDA 31

Siamo a richiedere, ad integrazione della documentazione allegata al Capitolato tecnico prestazionale:

-i file in formato dwg dei layout ambientativi dei seguenti locali:

Lotto 4:- P.O. Ciriè- P.O. Lanzo- P.O. Chivasso

Lotto 3:- Ospedale Maggiore Chieri (piano terra e piano interrato)- Ospedale San Lorenzo Carmagnola- P.S. Giaveno- P.S. Pomaretto- P.O. Venaria- P.S. Torre Pellice

- i files in dwg delle planimetrie afferenti a ogni singolo Presidio del Lotto 5 e 6;

- in riferimento al Presidio di Borgomanero il lay-out allegato alla documentazione di gara risulta essere parzialmente incompleto (manca parte della sala mensa) e non aggiornato con lo stato di fatto. Si chiede una planimetria aggiornata

- in riferimento al presidio di Borgomanero durante la fase di sopralluogo è emersa la possibilità che la Direzione del Presidio possa mettere a disposizione ulteriori spazi da adibire al servizio di ristorazione. Chiediamo, se così fosse, di indicare chiaramente tali spazi in una nuova planimetria.

-l'elenco del personale attualmente impiegato per il servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale suddiviso per singolo presidio/punto di ristorazione.

RISPOSTA 31

Si rimanda alle precedenti risposte nn. 9 e 15

DOMANDA 32

FAQ 1- Relativamente al progetto delle modificazioni edilizie ed impiantistiche da allegare alla relazione tecnica dei servizi/forniture offerti (PT. a) dell'art.19 del disciplinare di gara) viene richiesta la redazione di uno studio di fattibilità. Si richiede se sia corretto intendere che il progetto debba essere redatto ai sensi dell'art. 14 DPR 207/2010 (ancora in vigore ai sensi del 2016 c. 4 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.).



FAQ 2 - Relativamente ai presidi ospedalieri dei Lotti n. 5 e n. 6 si richiede se sia possibile acquisire la seguente documentazione tecnica:

- *planimetrie aggiornate in formato .dwg di tutte le aree di intervento*
- *consumi elettrici e potenza elettrica disponibile*
- *standard eventualmente richiesti a riguardo delle componenti impiantistiche (marche per le forniture elettriche o meccaniche normalmente utilizzate all'interno dell'ospedale)*
- *schede tecniche delle macchine di condizionamento, estrazione e ricambio dell'aria*
- *schema dell'impianto fognario con dati tecnici dei degrassatori asserviti alle cucine*
- *schede tecniche degli addolcitori, se esistenti, asserviti ai locali cucina*

RISPOSTA 32

FAQ1: si rimanda alla risposta n.1 della nota di chiarimenti n. 6 del 19/3/2018 prot. 2319

FAQ 2: tutte i dati necessari per la formulazione dell'offerta sono presenti nella documentazione di gara pubblicata e si rimanda inoltre alla precedente risposta n.8 della nota di chiarimenti n.1 del prot. 289.

DOMANDA 33

A seguito dei sopralluoghi effettuati presso le Strutture afferenti al Lotto 5 ASL AL (P.O. Casale Monferrato, P.O. Tortona e mensa aziendale Presidio Territoriale di Alessandria) e dalle informazioni fornite, è stato possibile constatare la presenza e relativa segnalazione, in particolare presso le cucine dei P.P.O.O. di Casale Monferrato e Tortona, di molte attrezzature non in uso e non più funzionanti.

L'art.35 comma "f" del Capitolato Tecnico Prestazionale prevede quale onere dell'OEA, lo smaltimento a propria cura e spese degli arredi ed attrezzature sostituite comprese quelle non più utilizzabili, presenti al momento dell'avvio dell'appalto nei locali concessi in uso.

Corre l'obbligo di segnalare quanto previsto all'art.3 dal Capitolato Speciale per il Servizio di Ristorazione ai degenti ed ai dipendenti dell'ASL AL – Presidi Ospedalieri ed aree territoriali di Casale Monferrato, Tortona e Valenza Po – (rif. gara ASL AL Regione Piemonte CIG. n. 03043651F1 – Delibera n.1094 del 30.04.2009), che prevede “La ditta offerente dovrà prevedere la revisione e la successiva reinstallazione delle apparecchiature per le quali è previsto il riutilizzo, nonché lo smaltimento delle attrezzature che non saranno utilizzate per l'erogazione del servizio, con spese a proprio carico”.

Alla luce di quanto sopra evidenziato si richiede pertanto se sia corretto intendere che sia il gestore uscente ad occuparsi dello smaltimento, con il relativo costo, delle attrezzature non più utilizzabili e non in uso.

RISPOSTA 33

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 34

A seguito dei sopralluoghi effettuati presso le Strutture afferenti al Lotto 5 ASL AL (P.O. Casale Monferrato, P.O. Tortona e mensa aziendale Presidio Territoriale di Alessandria) e dalle informazioni fornite, è stato possibile constatare che:

A) in particolare presso la cucina del P.O. di Tortona e mensa aziendale del Presidio Territoriale di Alessandria, ad oggi avviene la produzione e confezionamento di pasti destinati ad altri utenti non ricompresi nell'Allegato A – schede di dettaglio, e più precisamente:

P.O. Tortona→ CDI, utenti domiciliari Tortona, SERT

Mensa aziendale Presidio Territoriale di Alessandria→CDI

Si richiede un maggior dettaglio circa l'entità del numero dei pasti prodotti e se gli stessi risultino ricompresi nella presente procedura di affidamento del servizio di ristorazione;

B) ad oggi i servizi destinati alle Strutture/Centri non dotati di cucina interna (Centro Diurno "Albero in Fiore", Hospice "Il Gelso" e Centro Continuità Assistenziale di Valenza), prevedono la consegna dei pasti in multiporzione sulla Struttura/Centro, esclusa l'attività di consegna dei pasti testa/letto. Si richiede conferma circa la modalità dei servizi previsti per tali Strutture.

C) La presenza presso la mensa dipendenti del P.O. di Tortona di un registratore di cassa per contanti. Si richiede se siano attualmente previste convenzioni per pasti esterni e relativa entità del numero dei pasti prodotti.

RISPOSTA 34

A)-B)-C) 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.

DOMANDA 35

Si richiede conferma che tutte le attrezzature presenti negli elenchi cespiti forniti "Allegato - E" e presenti e visionate durante i sopralluoghi, per tutti i n.6 lotti interessati nella procedura di gara, ivi compresi i carrelli termo-refrigerati per il vitto e carrelli per le colazioni, al termine del contratto in essere restino di proprietà delle singole Aziende Sanitarie.

RISPOSTA 35

Le attrezzature di proprietà delle Amministrazioni contraenti sono elencate nell'Allegato E "Attrezzature".

DOMANDA 36

Si richiede conferma se i carrelli termorefrigerati presenti presso il P.O. Umberto I° Mauriziano e destinati per i degenti del P.O. Umberto I° Mauriziano, P.O. Martini e P.O. Oftalmico, al termine del contratto in essere restino di proprietà dell'ASO Mauriziano e ASL Città di Torino.

RISPOSTA 36

Si rimanda alla precedente risposta n. 35.

DOMANDA 37

*Si richiede la messa di disposizione in formato *.dwg o *.pdf delle planimetrie riferite ai locali:*

-magazzino, zona celle e dispensa afferenti il P.O. di Casale Monferrato in quanto non presenti nella documentazione di gara.

-mensa afferenti il LOTTO 2 P.O. Oftalmico in quanto non presenti nella documentazione di gara.

-magazzino afferenti il LOTTO 2 A.O. Ordine Mauriziano in quanto non presenti nella documentazione di gara.

-cucina, magazzino e pertinenze afferenti il LOTTO 4 ASL TO4 Presidio Ospedaliero di Ciriè in quanto non presente nella documentazione di gara

RISPOSTA 37

Si rimanda alla precedente risposta n. 15

DOMANDA 38

Si richiede elenco reparti con indicazione del piano e numero di posti letto per reparto, relativi il LOTTO 2 A.O. Ordine Mauriziano in quanto non forniti in sede di sopralluogo.

RISPOSTA 38

L' A.O. Ordine Mauriziano, provvederà a breve, all'invio tramite PEC a tutti gli O.E. partecipanti, dei dati richiesti e non consegnati in sede di sopralluogo.

DOMANDA 39

Relativamente alla gara in oggetto, siamo a chiedere la seguente delucidazione. In merito ai criteri di valutazione tecnica, il punto 10.2. “Monte ore contrattuale settimanale nei diversi turni di servizio e monte ore di organico minimo settimanale sempre presente nei diversi turni di servizio, distinti per qualifiche, livelli di inquadramento e mansioni” si chiede di chiarire, ai fini della valutazione, se con “turni di servizio” si intenda la ripartizione dei turni settimanale (comprensiva di turni di riposo) o se si intenda la ripartizione dei turni per fasce orarie o fasi di servizio (es. turno mattina, pomeriggio, sera).

RISPOSTA 39

Sarà oggetto di valutazione la ripartizione dei turni completa, riportante pertanto sia la ripartizione settimanale, (comprensiva di turni di riposo) sia la ripartizione per fasce orarie o fasi di servizio (es. turno mattina, pomeriggio, sera).

DOMANDA 40

In riferimento ai criteri di valutazione paragrafo 10.3 Progetto di ricollocazione del personale è corretta l'interpretazione secondo cui il massimo dei punteggi verrà attribuito a chi ricollocherà anche il personale attualmente dedicato al servizio e operante presso i centri cottura degli attuali fornitori, nonché il personale dedicato ai trasporti?

RISPOSTA 40

Il progetto di ricollocamento del personale deve essere formulato con riguardo a tutto il personale attualmente impiegato nel servizio di ristorazione, dettagliato per ciascuna Amministrazione contraente nell'allegato D “Personale” del Capitolato di gara.

DOMANDA 41

In riferimento all'allegato A1 Caratteristiche del Servizio Richiesto, è corretto intendere che presso il Presidio Ospedaliero Madonna del Popolo di Omegna debbano essere forniti e serviti esclusivamente i pasti per i dipendenti e che sia un refuso la richiesta di vassoio personalizzato, la prenotazione dei pasti e la consegna testa/ letto per pazienti?

RISPOSTA 41

L'Allegato A1 “Caratteristiche del Servizio Richiesto”, Lotto 6, nella griglia descrittiva, denominata “Organizzazione del servizio”, uguale per tutti i P.P.O.O. riporta quanto previsto nel capitolato di gara per la preparazione dei pasti inerenti sia la ristorazione ospedaliera che aziendale.

Per il P.O di Omegna sono indicati solo pasti inerenti la ristorazione aziendale (mensa dipendenti).

Pertanto trova applicazione quanto previsto nella griglia per la Mensa aziendale.

DOMANDA 42

In riferimento alla struttura del Presidio Ospedaliero Madonna del Popolo di Omegna e a quanto emerso in fase di sopralluogo, ovvero la produzione congiunta dei pasti per i dipendenti dell'Asl VCO (oggetto di gara) e dipendenti e degenti del COQ (non oggetto di gara), si chiede di chiarire quali siano i locali destinati esclusivamente al servizio oggetto dell'appalto ed il personale dedicato.

RISPOSTA 42

I dati richiesti sono indicati nella documentazione di gara: allegati D “Personale “ e G “Planimetrie”.

DOMANDA 43

In riferimento all'allegato D_Personale, per l'ASL VCO si chiede di suddividere per singolo presidio, il personale - oggetto di passaggio d'appalto - dedicato al Presidio Ospedaliero di Verbania, al Presidio Ospedaliero Omegna e al Presidio Ospedaliero Domodossola.

RISPOSTA 43

Si rimanda alla precedente risposta n. 9

DOMANDA 44

Presidio Ospedaliero di Borgomanero:

In sede di sopralluogo è stata comunicata la pubblicazione di documentazione relativa a eventuali spazi situati nella palazzina adiacente a disposizione del servizio di ristorazione. Si chiede conferma e la pubblicazione dei relativi dwg.

RISPOSTA 44

Si rimanda alla nota di chiarimenti n. 7 del 20/3/2018 prot n. 2381

DOMANDA 45

A) Disciplinare di gara – punto 10) Requisiti necessari per la partecipazione – Requisiti di ordine economico-finanziari: si chiede di confermare che il possesso del requisito richiesto (fatturato specifico per attività di servizi di ristorazione socio-sanitaria) possa essere comprovato altresì attraverso la presentazione dei Bilanci d'esercizio approvati laddove il dato di fatturato sia chiaramente desumibile e individuabile.

B) Disciplinare di gara – punto 18) Documentazione amministrativa: si chiede di confermare che gli eventuali subappaltatori dovranno creare la propria componente PASSOE classificandosi come "Mandante in RTI". Il Partecipante genererà il PASSOE con il ruolo di "Mandatario in RTI" e, all'interno della busta "A-Documentazione Amministrativa" sarà inserito esclusivamente il PASSOE del Raggruppamento.

RISPOSTA 45

A) Si conferma come da precedente risposta n.5

B) Si conferma come da precedente risposta n. 13

DOMANDA 46

In riferimento al punto "Stoviglie e vassoi" pag. 13 del Capitolato Tecnico Prestazionale di gara, per il servizio vassoi degenti, si prevede che le posate debbano essere: -...(confezionate in buste di carta con..... (omissis))- . Si chiede se sia possibile utilizzare per le stesse anche buste sigillate biodegradabili onde consentire l'impiego di apposite attrezzature per il loro confezionamento altrimenti da effettuarsi manualmente.

RISPOSTA 46

Si conferma.

DOMANDA 47

Pur tenendo conto di quanto già risposto alla domanda 16 dei chiarimenti prot. 1490 del 23.02.2018 relativamente agli elenchi del personale per singoli P.O., si ribadisce la necessità di avere tale dato al fine di meglio svolgere il progetto di ricollocamento del personale attualmente impiegato nel servizio e dunque a maggior tutela dello stesso?

RISPOSTA 47

Si rimanda alla precedente risposta n. 9

DOMANDA 48

Nel conteggio complessivo dei pasti annui del Lotto 5 non sono compresi quelli relativi al Centro diurno trasfusionale (n.1.949) e del centro diurno disabili (n.7.350) pure riportati nella Scheda Tecnica dell'ASL di Alessandria-Valenza. E' dunque corretto non tenerne conto in fase di offerta.

RISPOSTA 48

I volumi complessivi annui di pasti, colazioni e generi extra, sui quali formulare offerta, sono riportati per ciascun Lotto, nel Modello D1 "Dettaglio offerta economica".

DOMANDA 49

Si richiedono i seguenti chiarimenti:

- a) planimetrie in dwg di tutti i presidi ospedalieri del lotto 5. Si specifica che le piante devono essere di tutto l'ospedale e non solamente dei locali cucina/mensa;*
- b) planimetrie in dwg dei locali mensa/self service di S. Giuliano (Novara Lotto 5);*
- c) si richiede la proprietà delle attrezzature attualmente site nei locali mensa e cucina del P.O. di Borgomanero (lotto 5);*
- d) si chiede a che cosa si riferiscono i pasti "domiciliari" preparati presso la cucina di Tortona (lotto 5);*
- e) si chiede conferma se dalla cucina di Tortona debbano essere preparati i pasti anche per Alessandria (lotto 5);*
- f) si richiedono i CPI di tutti gli ospedali del lotto 5;*
- g) si chiede conferma che a Borgomanero il servizio dovrà avvenire con vassoio personalizzato anche se attualmente i pasti vengono confezionati in multiporzione (lotto 5);*
- h) si chiede conferma che ad Arona il servizio presso l'hospice preveda il confezionamento in vassoio personalizzato (lotto 5);*
- i) si chiede conferma che ad Arona l'acqua fornita debba essere in vetro.*

RISPOSTA 49

- a) e b) Si rimanda alla precedente risposta n. 15.
- c) Come indicato nell'allegato E "Attrezzature" l'ASL NO non ha attrezzature di proprietà il servizio di ristorazione è espletato con dotazioni dell'aggiudicatario.
- d) Negli atti di gara non vi è menzione di pasti "domiciliari".
- e) Si rimanda alla precedente risposta n. 8.
- f) Si rimanda alla precedente risposta n. 25.
- g) e h) Si rimanda alla precedente risposta n. 14
- i) Negli atti di gara non è previsto.

DOMANDA 50

Con riferimento al sub-criterio di valutazione tecnica 3.1, riportato in tabella all'art. 21 del Disciplinare di gara e alla risposta al quesito N. 20 rilasciata da codesta rispettabile amministrazione, Prot. 1490 del 23/02/2018, siamo a chiedere

- *se nella prima categoria di alimenti siano da considerare solamente la "frutta e la verdura", come indicato dalla Committente, ovvero se debba intendersi richiamato integralmente il gruppo di alimenti del D.M. 25 luglio 2011 ricomprendendo, pertanto: frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine;*
- *se, relativamente all'impiego degli alimenti ricompresi nella prima e nella seconda categoria dei CAM, sia possibile offrire oltre che i prodotti a marchio DOP, IGP e STG, anche i quelli "tipici e tradizionali compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli Artt. 2 e 3 del DM per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350" come previsto dal D.M. 25 luglio 2011;*
- *se, relativamente all'impiego dei prodotti ittici, sia possibile offrire oltre ai prodotti provenienti da acquacoltura biologica, anche quelli a marchio MSC come previsto dal D.M. 25 luglio 2011.*

RISPOSTA 50

Si applica integralmente quanto previsto nel PANGPP: Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement) al decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 all'art. 5.3.1. "Produzione degli alimenti e delle bevande".

DOMANDA 51

In relazione al chiarimento n° 7, si richiede proroga dei termini di consegna, per le ragioni sotto indicate:

- a. necessità di effettuare il sopralluogo; di cui, ad oggi, non si conoscono le tempistiche*
- b. necessità di effettuare una revisione parziale della relazione tecnica relativamente al punto 1.1 della Tabella Criteri Valutazione.*
- c. la scadenza dei termini di richiesta chiarimenti fissata l'11 aprile ore 12.00, che, alla luce di quanto sopra, potrebbe non coincidere con le tempistiche, derivanti dai punti a e b di cui sopra.*
- d. necessità di revisione del computo metrico estimativo e non, relativo alle opere, impianti ed attrezzature.*

RISPOSTA 51

Si conferma il termine di scadenza fissato per la richiesta di chiarimenti al 11.04.2018 ore 12.

DOMANDA 52

E' corretto interpretare che non saranno oggetto di punteggio, relativamente al punto 3.1 della Tabella Criteri Valutazione, le migliorie alle derrate indicate nell'allegato C "Merceologico" (in termini di prodotto DOP, IGP, STG, Italiano ecc.) fatti salvi i prodotti di cui al CAM 5.3.1. (es. è corretto intendere che nel caso in cui l'O.E. proponga Carne bovino Nata, Allevata, Macellata, Sezionata in Italia, ossia offerta migliorativa rispetto a quanto indicato nell' Allegato C "Merceologico" (Carne bovino provenienza CEE) la medesima non sarà oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione di punteggio, ai sensi del punto 3.1. Tabella Criteri Valutazione.

RISPOSTA 52

Si conferma che sarà oggetto di valutazione esclusivamente quanto chiaramente indicato al punto 3.1 della Tabella Criteri di Valutazione.

DOMANDA 53

Riferimento Lotto 5. A seguito di quanto emerso durante il sopralluogo e per la tipologia di utenza presente nella sede Centro Diurno ALBERO IN FIORE di Casale Monferrato, il servizio in vassoio personalizzato, con distribuzione agli ospiti, da parte del personale dell'O.E (come indicato nell'Allegato A "Caratteristiche del Servizio") non è idoneo e rispondente alle necessità/peculiarità dell'utenza. E' corretto intendere che è possibile proporre una tipologia di servizio alternativo (es. servizio multiporzione), pur nel rispetto del legame fresco-caldo, in grado di soddisfare la esigenze alimentari degli ospiti del Centro Diurno?

RISPOSTA 53

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.

DOMANDA 54

Riferimento Lotto 5. In relazione al fatto che sono stati individuati nuovi spazi per l'espletamento del servizio di ristorazione presso P.O. Borgomanero, non presenti al momento della pubblicazione della gara, è corretto intendere che la base d'asta, indicata nella documentazione di gara, è adeguata alla copertura anche degli eventuali costi aggiuntivi, necessari per la realizzazione ex novo di una cucina all'interno di tali spazi?

RISPOSTA 54

Si confermano gli importi posti a base d'asta.

Ap

Il Responsabile del Procedimento
Ing. Adriano LELI

