

**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 5.**

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

\* \* \*

**DOMANDA 1**

*In relazione al punto A dell'art. 19 del Disciplinare dove si fa riferimento ai "previsti allegati", ovvero relazione tecnico-progettuale che dovrà altresì evidenziare le: attività/funzioni che saranno svolte da ciascun componente del raggruppamento; menù per il Vitto Comune e per le Diete Standard; elenco completo di tutti i prodotti, alimentari e non, che il concorrente si impegna ad utilizzare nel rispetto del D.M. 25 luglio 2011, con riferimento a tutti i CAM previsti nel Capitolato Tecnico Prestazionale, e a pag. 22 del Disciplinare dove è riportato quanto segue "Tutti gli elementi dell'offerta che saranno oggetto di valutazione qualitativa dovranno rinvenirsi chiaramente nel corpo della relazione tecnica e non negli allegati, pena la non valutazione degli stessi con conseguente attribuzione di punteggio 0 (zero)".*

*Siamo a richiedere quanto segue: è corretto intendere che, dato l'esiguo numero di pagine e righe consentiti, gli elementi fondamentali dovranno rinvenirsi in modo sintetico nella relazione tecnica, mentre il dettaglio, la specifica e la spiegazione possano essere inseriti, per i capitoli consentiti (1.1/3.1/3.2) negli allegati previsti*

**RISPOSTA 1**

Si conferma.

**DOMANDA 2**

*Siamo a richiedere se è consentito produrre ulteriori allegati oltre a quelli indicati al punto A dell'art. 19 del Disciplinare.*

**RISPOSTA 2**

Ulteriori allegati non saranno oggetto di verifica e valutazione, pertanto ne risulta inutile la produzione.

**DOMANDA 3**

*E' corretto intendere che il supporto informatico (cd rom o DVD) da fornire debba essere una copia della documentazione cartacea e non necessariamente una scansione della stessa.*

**RISPOSTA 3**

Affermativo, si ribadisce, come indicato nel disciplinare di gara, che tutta la documentazione inserita sul supporto informatico deve essere predisposta utilizzando file in formati non modificabili e ove

**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](http://www.scr.piemonte.it)

**DIREZIONE ACQUISTI**

tel. +39 011 6548324  
fax +39 011 6599161  
[acquisti@cert.scr.piemonte.it](mailto:acquisti@cert.scr.piemonte.it)  
[appalti@cert.scr.piemonte.it](mailto:appalti@cert.scr.piemonte.it)



richiesto sottoscritto, inserendo pertanto il documento firmato digitalmente (o il relativo file scansionato).

#### **DOMANDA 4**

*In relazione a quanto indicato a pag. 21 del Disciplinare art. 19 dove viene riportato quanto segue: "La relazione di cui alla lett. a) dovrà essere: 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". E' corretto intendere che le tabelle sono esenti da tali limiti e che quindi possano avere un formato di carattere inferiore rispetto al Times New Roman 12 e che non rientrino nel conteggio delle 40 righe imposte per pagina?*

#### **RISPOSTA 4**

Si conferma che le tabelle possono avere un formato di carattere inferiore rispetto a quanto indicato, ma il testo riportato nelle stesse rientra nel conteggio delle 40 righe imposte per pagina.

#### **DOMANDA 5**

*In riferimento al lotto 1 si chiede se la cucina delle Molinette potrebbe essere utilizzata per la preparazione (previi lavori di adeguamento e ristrutturazione dei locali) dei pasti refrigerati sia da consumarsi in loco sia da veicolare presso gli altri P.O. compresi nel lotto.*

#### **RISPOSTA 5**

Affermativo, come specificato negli atti di gara il progetto di adeguamento/riqualificazione funzionale dei locali oggetto di espletamento del servizio di ristorazione richiesto da ciascuna Amministrazione Contraente, è a libera progettualità dell'OEA, valutando in merito, fattibilità e limiti in fase di sopralluogo.

#### **DOMANDA 6**

*In riferimento al lotto 6 si chiede se non è esclusa la possibilità che le cucine dei PP. OO. di Omegna, Verbania e Domodossola vengano utilizzate per la preparazione dei pasti per i PP. OO. di Vercelli e Borgosesia.*

#### **RISPOSTA 6**

Si rimanda a quanto riportato alla precedente risposta n. 5.

#### **DOMANDA 7**

*In riferimento al lotto 4 si chiede se non è esclusa la possibilità che le cucine dei PP. OO. di Lanzo, Ciriè e Chivasso vengano utilizzate per la preparazione dei pasti per i PP. OO. di Ivrea e Cuornè.*

#### **RISPOSTA 7**

Si rimanda a quanto riportato alla precedente risposta n. 5.

#### **DOMANDA 8**

*Si chiede se, oltre a: menù ed elenco completo dei prodotti alimentari e non, sia possibile produrre altri allegati dell'offerta tecnica.*

#### **RISPOSTA 8**

Come indicato all'art.19 del Disciplinare di gara "Documentazione tecnica":

Le singole buste interne denominate "Offerta Tecnica Lotto/i \_\_\_" devono contenere, **a pena di esclusione**, tutti i seguenti documenti:

a) relazione tecnica dei servizi/forniture offerti con allegati:

- relazione tecnico-progettuale che dovrà altresì evidenziare le attività/funzioni che saranno svolte da ciascun componente del raggruppamento;
- menù per il Vitto Comune e per le Diete Standard;

- elenco completo di tutti i prodotti, alimentari e non, che il concorrente si impegna ad utilizzare nel rispetto del d.m. 25 luglio 2011, con riferimento a tutti i CAM previsti nel Capitolato Tecnico Prestazionale.

Ulteriori allegati non saranno oggetto di verifica e valutazione, pertanto ne risulta inutile la produzione.

#### **DOMANDA 9**

Art 19 Disciplinare nel dettaglio dell'offerta tecnica è riportato "1. Piano operativo del servizio 1.1 relazione tecnico-progettuale (rimandando al previsto allegato)" e successivamente "3.1 Fornitura di prodotti di cui ai CAM per il servizio ristorazione (il concorrente dovrà presentare ...omissis ...in termini di peso – rimandando al previsto allegato). Si chiede a quali allegati previsti si rimanda nei 2 punti sopra.

#### **RISPOSTA 9**

Trattasi degli allegati richiesti a parte integrante della relazione tecnica dei servizi/forniture denominati:

- relazione tecnico-progettuale che dovrà altresì evidenziare le attività/funzioni che saranno svolte da ciascun componente del raggruppamento;
- elenco completo di tutti i prodotti, alimentari e non, che il concorrente si impegna ad utilizzare nel rispetto del d.m. 25 luglio 2011, con riferimento a tutti i CAM previsti nel Capitolato Tecnico Prestazionale.

#### **DOMANDA 10**

Art 19 Disciplinare si chiede di chiarire meglio il capoverso "Si precisa che è consentito produrre una sola volta parti di offerte identiche riferite ad Aziende Sanitarie diverse, ricomprese nell'ambito del medesimo lotto, dandone specifica evidenza".

#### **RISPOSTA 10**

Nell'ambito della documentazione tecnica presentata per il singolo lotto di partecipazione non devono essere prodotti documenti che risultino delle mere duplicazioni (es: il menù per il Vitto Comune e per le Diete Standard sarà il medesimo per tutte le Aziende Sanitarie afferenti al Lotto) e con riferimento alla relazione tecnica, tutti gli elementi riferibili a più Aziende Sanitarie afferenti allo stesso lotto, non dovranno essere ripetuti per ciascuna, dando evidenza nel corpo del testo che trattasi di contenuti comuni per l'Azienda Sanitaria x,y z...(a mera esemplificazione: sistema informatico, rating di legalità, certificazione OHAS 18001, organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti etc..).

#### **DOMANDA 11**

In riferimento ai file A1 "Caratteristiche servizio richieste" si richiede di aggiungere: • lotto 1) ospedale San Vito pranzi e cene degenti (sono specificate solo le colazioni). • lotto 4) Centro emodialisi Settimo Torinese pranzi e cene (sono specificate solo le colazioni). • lotto 6) P.O. Omegna colazioni, pranzi e cene (campo vuoto nel file);

#### **RISPOSTA 11**

I dati sui quali effettuare la formulazione dell'offerta sono quelli espressamente indicati nell'allegato A1 "Caratteristiche servizio richiesto" del Capitolato Tecnico Prestazionale, ove non compilato non è prevista la prestazione.

#### **DOMANDA 12**

Si chiede conferma che presso tutte le strutture territoriali la consegna dovrà avvenire al letto degente da parte dell'OEA. Nelle strutture territoriali in cui la consegna avviene in multi-porzione di chi risulta onere la distribuzione?

**RISPOSTA 12**

Come indicato all'art. 7 "Attività costituenti il servizio" del Capitolato Tecnico Prestazionale, la consegna dei pasti dovrà avvenire al letto del degente presso tutti i luoghi deputati al consumo ed indipendentemente dalla tipologia di confezionamento (vassoio personalizzato, contenitori monoporzione, fornitura multi-porzione tramite carrello/gastronorm dedicato). Specifiche diverse organizzazioni potranno essere eventualmente concordate, in sede contrattuale, con le singole Amministrazioni contraenti.

**DOMANDA 13**

*Si chiede ammontare spese di gara*

**RISPOSTA 13**

Si rimanda a quanto già pubblicato (chiarimenti del 16/01/2018, risposta n. 7).

**DOMANDA 14**

*In riferimento ai 6 lotti si chiede se i dipendenti fruiscono del servizio pranzo / cena / entrambi.*

**RISPOSTA 14**

Tutte le prestazioni richieste sono indicate e dettagliate per tipologia nell'allegato A1 "Caratteristiche servizio richiesto" al Capitolato Tecnico Prestazionale.

**DOMANDA 15**

*Si chiede conferma che sia onere dell'OEA il ritiro dei vassoi direttamente dalle camere di degenza.*

**RISPOSTA 15**

Si conferma, come espressamente riportato all'art. 25 "Consegna dei pasti e ritiro vassoi" del Capitolato Tecnico Prestazionale.

**DOMANDA 16**

*In riferimento ai file con gli elenchi del personale dei lotti 1/3/4/5/6 si chiede la suddivisione degli stessi con l'elenco del personale di ogni singolo P. O.; per il lotto 2 si chiede il personale attualmente in forza presso P.O. Oftalmico.*

**RISPOSTA 16**

Questa Stazione Appaltante non dispone di tali informazioni.

**DOMANDA 17**

*In riferimento ai file delle attrezzature si richiede per i lotti 1/2/3/4 la suddivisione per presidio ospedaliero (lotto 2 attrezzature P. O. Oftalmico).*

**RISPOSTA 17**

Questa Stazione Appaltante non dispone di tali informazioni, quanto richiesto è rilevabile in fase di sopralluogo.

**DOMANDA 18**

Ammontare utenze energetiche per il lotto 1 e per AO Mauriziano del lotto 2;

**RISPOSTA 18**

Si rimanda a quanto già pubblicato (chiarimenti del 16/01/2018, risposta n. 9).

**DOMANDA 19**

*In riferimento al sub-criterio di valutazione tecnica 1.1., riportato in tabella nell'art.21 del Disciplinare di gara, si riscontra quanto segue: "Relazione tecnico progettuale. Qualità del progetto di adeguamento dei locali e degli impianti proposti per ciascuna Amministrazione contraente:*

*esaustività, concretezza e contestualizzazione della proposta per garantire le attività previste dal Capitolato tecnico e dalle specifiche tecniche richieste in Allegato A”.*

*Dall’analisi delle attività elencate nel Capitolato Speciale d’Appalto (in particolare all’art.7) e delle specifiche indicate nell’Allegato A (in cui viene specificato il sistema di produzione dei pasti richiesto e se nelle strutture sia presente o meno una cucina in loco), risulta che oltre il 70% dei pasti da fornire alle Aziende Ospedaliere deve essere prodotto con il sistema del “legame refrigerato” e che solamente alcune delle strutture oggetto del servizio sono dotate di cucina interna.*

*E’ quindi evidente che, in questi casi, gli aspetti riguardanti i lavori di adeguamento dei locali e degli impianti proposti all’interno delle strutture per ciascuna Amministrazione risultino limitati e poco saranno in grado di incidere in termini di qualità del servizio erogato.*

*Si chiede quindi di confermare se, nel rispetto del criterio di proporzionalità tra il peso da attribuire ai diversi sub-criteri di valutazione qualitativa e le specifiche caratteristiche del servizio richiesto, sancito dal nuovo codice degli appalti (art. 95) e confermata dalle Linee guida n. 2 “offerta più vantaggiosa” redatte dall’ANAC, sia corretta l’interpretazione secondo cui per i lotti in legame refrigerato ed in generale per quelli in cui sia previsto l’utilizzo di un centro di cottura esterno, siano da descrivere e siano soggetti a punteggio qualitativo nel sub-criterio 1.1 anche la qualità dei locali e degli impianti dei centri di cottura esterni utilizzati per la produzione dei pasti, proposti per l’Amministrazione contraente.*

#### **RISPOSTA 19**

Si conferma quanto indicato all’art.21 del Disciplinare di gara, Tabella “Criteri di valutazione” punto 1.1.: saranno oggetto di valutazione le proposte inerenti i lavori di adeguamento (edile e impiantistici) di tutti i locali di servizio messi a disposizione dall’Amministrazione contraente per lo svolgimento delle attività richieste nel Capitolato Tecnico Prestazionale che, non si limitano alle sole cucine, essendo oggetto di appalto, per tutti i lotti, anche il servizio di ristorazione aziendale, per il quale sono previste attività da espletarsi in loco (ad es: allestimento della linea self service con cottura espressa della pasta/riso e delle carni ai ferri e relativo sporzionamento delle portate calde).

Si precisa inoltre che con riguardo alla maggioranza dei lotti con fornitura di pasti in legame refrigerato, si rendono necessari interventi di adeguamento anche in considerazione del passaggio dall’organizzazione attuale con fornitura pasti in fresco-caldo a quella richiesta in gara con legame refrigerato.

#### **DOMANDA 20**

*In riferimento al sub-criterio di valutazione tecnica 3.1, riportato in tabella all’art.21 del Disciplinare di gara, si chiede in che modo si debba calcolare la percentuale unica richiesta, in considerazione delle molteplici variabili non determinabili in fase di predisposizione dell’offerta. Nello specifico sussistono 3 importanti elementi di incertezza che rischierebbero di non garantire la par condicio tra i concorrenti:*

- 1. I CAM sono suddivisi in macro-categorie soggette a percentuali diverse mentre il Disciplinare oltre a far riferimento al singolo prodotto, richiede di esprimere una percentuale univoca.*
- 2. La notevole distanza tra i diversi “luoghi di somministrazione” presenti all’interno di ciascun lotto potrebbe distorcere la logica sottesa al sub-criterio in esame. Non è chiaro infatti se ogni prodotto debba essere prodotto/coltivato in un raggio di 100 km da tutti i “luoghi di consumo” o se sia sufficiente che tale distanza venga garantita solo rispetto ad uno dei suddetti luoghi al fine di definire “locale” il prodotto offerto. Sembrerebbe più opportuno determinare, per ogni singolo lotto, un unico punto di riferimento convenzionale per il calcolo della distanza massima di provenienza/produzione dei prodotti “locali”.*
- 3. La previsione, all’interno dei menù, di una serie di alternative giornaliera che in fase di esecuzione del servizio saranno a totale discrezione dei fruitori del servizio stesso, non permetterebbe di quantificare in maniera oggettiva il peso di prodotto su cui calcolare poi la*

*percentuale di prodotti locali” offerti, visto e considerato che risulterebbe impossibile predeterminare le effettive scelte degli utenti,*

## **RISPOSTA 20**

### A riscontro del quesito 1:

come indicato nel Disciplinare di gara e nel Capitolato Tecnico Prestazionale, la Stazione Appaltante intende conoscere la percentuale unitaria dei prodotti locali offerto sul totale dei prodotti CAM.

I CAM (art.5.31) richiedono le seguenti percentuali minime espresse in percentuale di peso sul totale:

frutta e verdura	carne	pesce
per almeno il 40%, da produzione biologica	per almeno il 15%, da produzione biologica	per almeno il 20%, da acquacoltura biologica
per almeno il 20% da “sistemi di produzione integrata”, da prodotti IGP ,DOP e STG	per almeno il 25%, da prodotti IGP e DOP	

L'operatore economico è tenuto ad offrire una quantità di prodotto nella misura necessaria per soddisfare oltre alle esigenze previste nei menù anche tutte le suddette percentuali.

Il calcolo della percentuale unica di peso dei prodotti locali si determina come segue:

dal totale del peso offerto per ogni macro-categoria (frutta e verdura, carne, pesce), si conteggia il peso dei prodotti classificabili come locali.

Ad esempio:

frutta e verdura	carne	pesce
totale kg offerti (biologico+spi+igp/dop/stg) = 5000 di cui 50 kg prodotto locali (pari a 1%)	totale kg offerti (biologico + igp/dop) = 3000 di cui 20 kg prodotto locale (pari a 0,66%)	totale kg offerti (acquacoltura biologica) = 1000 di cui 10 kg prodotto locale (pari a 1%)
% unica di prodotti locali offerta dal concorrente sul totale dei prodotti di cui ai CAM 5.31. = (50 kg+20 kg+10 kg) / (5000 kg+3000 kg+1000 kg) pari allo 0,88%		

### A riscontro del quesito 2:

si conferma quanto indicato all'art.21 del Disciplinare di gara, Tabella “Criteri di valutazione” punto 3.1:la distanza (100 km) va calcolata, per ogni lotto, con riferimento ai singoli luoghi di consumo.

### A riscontro del quesito 3:

con riferimento alle alternative giornaliere, si evidenzia che tutti i prodotti offerti e le relative quantità sono conseguenza dei menù completi, che l'operatore economico deve elaborare sulla base delle indicazioni di cui al Dietetico e presentare in sede di gara, i menù sono comprensivi pertanto delle alternative che vanno computate sin dal momento di presentazione delle offerte come variabili aleatorie discrete. In tale sede, l'operatore economico deve indicare le percentuali dei prodotti offerti nel rispetto dei minimi previsti dai CAM 5.3.1.e la percentuale relativa al cibo locale.

E' pertanto da escludere che sia il consumo finale a determinare le quantità.

## **DOMANDA 21**

*Tenuto conto che al punto 19) DOCUMENTAZIONE TECNICA del Disciplinare di Gara è riportato quanto segue:*

*Le singole buste interne denominate “Offerta Tecnica Lotto/i \_\_\_\_” devono contenere, a pena di*





*esclusione, tutti i seguenti documenti:*

*a) relazione tecnica dei servizi/forniture offerti con allegati:*

*-relazione tecnico-progettuale che dovrà altresì evidenziare le attività/funzioni che saranno svolte da ciascun componente del raggruppamento;*

*[...]*

*1.1. Relazione tecnico-progettuale (rimandando al previsto allegato)*

*- relazione e studio di fattibilità delle modificazioni edilizie ed impiantistiche proposte con indicazione delle superfici delle destinazioni d'uso assegnate ad ogni locale nonché dei flussi logistici previsti*

*- cronoprogramma delle opere edili ed impiantistiche e delle relative autorizzazioni da ottenere presso gli enti preposti*

*- computo metrico non estimativo (a pena di esclusione privo di riferimenti ai prezzi praticati)*

*Si chiede di confermare che possono essere prodotti in allegato - e non inseriti nella relazione costituita da massimo 40 pagine - tutte le seguenti parti costituenti la relazione tecnico-progettuale:*

*- relazione e studio di fattibilità delle modificazioni edilizie ed impiantistiche proposte con indicazione delle superfici delle destinazioni d'uso assegnate ad ogni locale nonché dei flussi logistici previsti*

*- cronoprogramma delle opere edili ed impiantistiche e delle relative autorizzazioni da ottenere presso gli enti preposti*

*- computo metrico non estimativo (a pena di esclusione privo di riferimenti ai prezzi praticati)*

#### **RISPOSTA 21**

Gli elementi fondamentali dovranno rinvenirsi in modo sintetico nella relazione tecnica, mentre il dettaglio, la specifica e la spiegazione possano essere inseriti nell'allegato previsto.

#### **DOMANDA 22**

*In considerazione dei volumi descrittivi necessari per sviluppare l'argomento in questione, si richiede la possibilità di produrre in allegato il "Piano delle manutenzioni programmate ordinarie dei locali messi a disposizione dalle Amministrazioni Contraenti e loro dotazioni" richiesto al punto 6) della TABELLA CRITERI DI VALUTAZIONE (Pagina 28 di 38 del Disciplinare di Gara), non facendolo quindi rientrare nel conteggio delle 40 pagine da cui deve essere costituita la relazione tecnica dei servizi/forniture offerti.*

#### **RISPOSTA 22**

A parziale accoglimento di quanto richiesto, si precisa che nel corpo della relazione dovranno essere sinteticamente descritti modalità, frequenza e contestualizzazione della proposta per garantire le attività previste dal Capitolato, detta proposta potrà essere analiticamente sviluppata in apposito documento allegato alla relazione tecnica da denominarsi: "Piano delle manutenzioni".

#### **DOMANDA 23**

*In riferimento a quanto riportato a pag. 21 dell'ALLEGATO C - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, si chiede di confermare che trattasi di refuso la dicitura "GRAN SUINO PADANO DOP", in quanto non esiste sul mercato un suino padano con marchio di tutela a denominazione di origine protetta (DOP), riconosciuto dal Ministero delle Politiche agricole e forestali; pertanto si chiede di meglio specificare quale sia il prodotto richiesto dal merceologico."*

#### **RISPOSTA 23**

La Commissione UE, ha recentemente bocciato il proposto riconoscimento DOP al Gran Suino Padano pertanto, a recepimento di quanto segnalato e verificato, si apporta la seguente rettifica:



**ANZICHE'**  
Gran Suino Padano DOP  
**LEGGASI**

Carne di suino pesante italiano/padano  
proveniente da aziende facenti parte dei circuiti di produzione dei salumi italiani DOP

**DOMANDA 24**

*Nel Capitolato Tecnico Prestazionale (art 1 pag 4 di 39) si definisce "Cucina: la struttura appartenente alla singola Amministrazione Contraente o all'OEA, autorizzata per la preparazione dei pasti destinati a uno o piu' luoghi di consumo".*

*Preso atto di quanto dichiarato la nostra domanda è la seguente: E' possibile sapere per ogni lotto le specifiche autorizzazioni di ogni cucina (se per esempio vi è un'autorizzazione che consenta la produzione di pasti veicolati, se sono presenti dei vincoli numerici [x es max nr di pasti da produrre x ogni servizio o x ogni giorno] e/o altri aspetti [produzione in legame fresco/caldo e legame refrigerato ecc].*

**RISPOSTA 24**

Questa Stazione Appaltante non dispone di tali informazioni in quanto non necessarie per la formulazione dell'offerta, quanto richiesto è rilevabile in fase di sopralluogo.

**DOMANDA 25**

*È corretto intendere che gli eventuali lavori di adeguamento (edili ed impiantistici) dei locali esistenti, come indicati all'art. 7 punto 24 (pg. 10) del Capitolato Tecnico Prestazionale, non siano da considerarsi "subappalto" ai sensi dell'art. 12 del "Disciplinare di gara", bensì attività che possono essere affidate a terzi mediante subcontratti, in quanto costituenti attività meramente eventuali ed accessorie rispetto all'oggetto del servizio e comunque non continuative poiché da effettuarsi una tantum ed unicamente in fase di approntamento iniziale dei locali in funzione del servizio ristorativo da svolgere?*

**RISPOSTA 25**

Ai sensi dell'art. 105 del D.lgs 50/2016 e s.m.i. commi 2 e 3, costituisce, comunque, subappalto qualsiasi contratto avente ad oggetto attività ovunque espletate che richiedono l'impiego di manodopera, quali le forniture con posa in opera e i noli a caldo, se singolarmente di importo superiore al 2 per cento dell'importo delle prestazioni affidate o di importo superiore a 100.000 euro e qualora l'incidenza del costo della manodopera e del personale sia superiore al 50 per cento dell'importo del contratto da affidare.

Per le loro specificità, non si configurano come attività affidate in subappalto le seguenti categorie di forniture o servizi:

- a) l'affidamento di attività specifiche a lavoratori autonomi, per le quali occorre effettuare comunicazione alla stazione appaltante;
- b) la subfornitura a catalogo di prodotti informatici;
- c) l'affidamento di servizi di importo inferiore a 20.000,00 euro annui a imprenditori agricoli nei comuni classificati totalmente montani di cui all'elenco dei comuni italiani predisposto dall'Istituto nazionale di statistica (ISTAT), ovvero ricompresi nella circolare del Ministero delle finanze n. 9 del 14 giugno 1993, pubblicata nel supplemento ordinario n. 53 alla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 141 del 18 giugno 1993, nonché nei comuni delle isole minori di cui all'allegato A annesso alla legge 28 dicembre 2001, n. 448;
- c-bis) le prestazioni rese in favore dei soggetti affidatari in forza di contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura sottoscritti in epoca anteriore alla indizione della procedura finalizzata alla aggiudicazione dell'appalto. I relativi contratti sono depositati alla stazione appaltante prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto.



**DOMANDA 26**

*È corretto intendere che in relazione al Criterio di Valutazione 1.1 RELAZIONE TECNICO-PROGETTUALE, nell'offerta tecnica occorre presentare il progetto definitivo corredato di relazione, studio di fattibilità, flussi logistici, cronoprogramma delle opere e delle autorizzazioni presso enti preposti, nonché computi metrici non estimativi?*

**RISPOSTA 26**

Si conferma.

**DOMANDA 27**

*È corretto intendere che i bar/punti ristoro, attualmente in capo al gestore, non sono oggetto di gara considerato che i medesimi sono presenti e citati unicamente negli allegati relativi allo 'stato attuale del servizio'?*

**RISPOSTA 27**

Si conferma.

**DOMANDA 28**

*È corretto intendere che in merito al contenuto dell'Offerta Tecnica ed in particolare ai Menu, bisogna inserire la tipologia di menu sotto-indicati, redatti secondo le specifiche dell'allegato B al Capitolato tecnico Prestazionale "Dietetico":*

- o i menu del Vitto Comune Adulti,*
- o i menu per le Diete Standard Adulti,*
- o i menu del Vitto Comune Pediatrico,*
- o i menu per le Diete Standard Pediatrici?*

**RISPOSTA 28**

Come riportato all'art. 13 "Articolazione e composizione dei menù" del Capitolato Tecnico Prestazionale ed all'art. 19 "Documentazione tecnica" del Disciplinare di gara, i menù per il Vitto Comune e per le Diete Standard, dovranno essere predisposti secondo le indicazioni: generali, nutrizionali, di ricettazione, di struttura dei pasti, di livelli minimi di presenza di alcuni allergeni fornite nel Dietetico (Allegato B al Capitolato Tecnico Prestazionale) ed allegati alla relazione tecnica dei servizi/forniture offerti.

Si precisa che in fase di gara è richiesta la formulazione dei seguenti menù:

Adulti: Vitto Comune e Diete Standard - Pediatrici: Vitto Comune

**DOMANDA 29**

Con riferimento alla gara in oggetto ed alle risposte di chiarimenti prot. 1067 del 13/02/2018, con la presente siamo a chiedere quale delle due risposte debba essere presa in considerazione in quanto non risulta particolarmente chiaro come bisogna comportarsi in riferimento al sopralluogo in caso di partecipazione in R.T.I.

**RISPOSTA 29**

Con riferimento al ns chiarimento del 13-2-2018

RISPOSTA 1 (Presupposto: esistono già oggi degli accordi circa i soggetti costituendi l'RTI)

come indicato all' art 16 del Disciplinare in caso di RTI non ancora costituiti è **vs facoltà** delegare un incaricato che quindi espletterà il sopralluogo per conto di tutto l'R.T.I. non ancora costituito e si conferma inoltre la possibilità di espletare, in alternativa, il sopralluogo come singola impresa. Sono ritenute valide entrambe le attestazioni.

RISPOSTA 2 (Presupposto: la singola impresa valuterà solo successivamente l'opportunità di accordi per costituire un RTI).



Il sopralluogo effettuato come singola impresa, potrà essere validamente presentato da un futuro RTI, di cui questa singola impresa sia componente (sia essa mandante o mandataria)

La ratio è la massima libertà, questa Stazione Appaltante non pone vincoli, ma rimette alla singola Impresa la scelta della modalità di espletamento del sopralluogo.

### **DOMANDA 30**

*In riferimento a quanto indicato nell'art.36 del Capitolato Tecnico Prestazionale di gara si chiede di indicare cosa si intenda con la frase "fino al collegamento con gli impianti generali stessi di presidio o di struttura", ovvero quale sia il punto di inizio di competenza per la manutenzione ordinaria e straordinaria di competenza dell'OEA per i seguenti impianti:*

- *impianto elettrico*
- *impianto vapore*
- *impianto di riscaldamento*
- *impianto di addizione dell'acqua calda e fredda*
- *impianto di scarico delle acque*

### **RISPOSTA 31**

All'OEA spetterà: la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti beni, arredi, apparecchiature, attrezzature e macchinari – compresi gli impianti specificatamente ad essi dedicati, sia di tipo autonomo e sia interconnessi e/o derivati dagli impianti generali, fino al collegamento con gli impianti generali stessi di presidio o di struttura, ovvero sino al collegamento degli stessi con l'impianto generale e/o centralizzato dell'Amministrazione contraente.

### **DOMANDA 32**

*In riferimento alla gara relativa all'AOU Maggiore della Carità di Novara si chiede la messa a disposizione del file DWG della planimetria del centro cottura-mensa*

### **RISPOSTA 32**

Si procederà alla prossima pubblicazione di quanto richiesto.

### **DOMANDA 33**

*Per quanto riguarda il requisito previsto all'art. 10 del disciplinare di gara che recita testualmente "aver realizzato complessivamente negli esercizi 2015 – 2017 un fatturato specifico per attività di servizi di ristorazione socio – sanitaria non inferiori ai seguenti valori oltre IVA ed oneri fiscali*

<b>LOTTO</b>	<b>IMPORTO</b>
1	€ 23.000.000,00
2	€ 10.800.000,00
3	€ 14.100.000,00
4	€ 13.500.000,00
5	€ 14.800.000,00
6	€ 9.200.000,00

*L'operatore che intende presentare offerta per più lotti, dovrà possedere i requisiti economico-finanziari richiesti almeno di importo pari alla somma dei fatturati richiesti per la partecipazione a ciascuno dei tre lotti di maggior rilevanza economica tra i lotti in relazione ai quali il medesimo concorrente ha formulato offerta".*

*Si richiede la modifica dello stesso requisito ai sensi di quanto previsto dalla consolidata giurisprudenza di cui si citano alcune sentenze:*

..... *“il requisito di capacità economico – finanziaria e tecnico – organizzativa, in applicazione dei principi di massima partecipazione e di proporzione, è riferito, non già al fatturato per servizi identici a quelli da appaltare, bensì a quello per “servizi analoghi”, intendendosi per tali quelli simili, della stessa tipologia lato sensu intesa” Tar Lazio, sez. I, 8 febbraio 2016, n. 1785;*

..... *“in base a consolidati e qui condivisi principi – l’interpretazione delle clausole della lex specialis di gara – deve essere improntata al principio comunitario della massima partecipazione ..... non può legittimamente aderirsi l’opzione che, ove condivisa, comporterebbe l’esclusione dalla gara, dovendo essere favorita l’ammissione del più elevato numero di concorrenti, in nome del principio del favor participationis e dell’interesse pubblico al più ampio confronto concorrenziale (Cons. Stato V, 12 maggio 2017, n. 2232; id. V, 24 febbraio 2017, n. 869 – Cons. Stato, sez. V, 5 ottobre 2017, n. 4644).*

*Si producono altre gare centralizzate pubblicate da altre regioni per l’appalto di ristorazione destinato alle Aziende Ospedaliere, ove si evince che i fatturati richiesti a comprova dei requisiti economico – finanziari sono nettamente inferiori a quelli richiesti da SCR.[...].*

### **RISPOSTA 33**

Si confermano i requisiti indicati all’ art.10 del Disciplinare di gara “Requisiti necessari per la partecipazione” come integrati con il chiarimento del 7/02/2018 – risposta 1, definiti ai sensi dell’art. 83 del D.lgs 50/2016 e s.m.i., nell’ambito della propria discrezionalità e nel rispetto dei principi di adeguatezza, proporzionalità e ragionevolezza, in considerazione della particolare complessità tecnico professionale e rilevanza socio sanitaria del servizio oggetto del presente appalto.

Ap

Il Responsabile del Procedimento  
Ing. Adriano LELI  
*(firmato in originale)*

SCR