



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 10.**

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

\* \* \*

**DOMANDA 1**

1) *Rilevato che dall'esame del capitolato e del disciplinare di gara non pare emergere alcuna distinzione tra prestazioni principali e secondarie, mentre nella domanda di partecipazione allegata è prevista la possibilità di partecipare sia in forma di ATI orizzontale che di ATI verticale, si chiede conferma se è esclusa la possibilità di partecipare nella forma dell'ATI verticale alla luce della previsione di cui all'art. 48 comma II del codice dei contratti pubblici che prescrive che la distinzione e ripartizione tra prestazione principale e prestazioni secondarie deve essere espressamente indicata dalla stazione appaltante.*

2) *Qualora sia possibile la partecipazione nella sola forma dell'ATI orizzontale, e quindi la previsione della responsabilità solidale di tutte le imprese che compongono l'associazione, si chiede se le imprese che compongono l'ATI possono ripartirsi liberamente le attività oggetto del servizio di cui all'art. 2 del Capitolato (ristorazione ospedaliera e ristorazione aziendale) con l'unico obbligo di darne indicazione percentuale e descrizione delle parti del servizio stesso nell'offerta progettuale, ai sensi di quanto previsto dall'art. 48, comma 4 del Codice dei Contratti pubblici.*

3) *In caso di partecipazione nella forma dell'ATI orizzontale, fermo restando il principio di responsabilità solidale di tutte le imprese associate, si chiede se il requisito di capacità tecnica del centro di cottura possa essere posseduto solo dall'impresa mandataria o dalle imprese mandanti e se, in caso di carenza possa essere acquisito nella forma del contratto di avvalimento anche infragruppo.*

**RISPOSTA 1**

- 1) Si conferma la possibilità di partecipare in ATI verticale, fermo restando il possesso dei requisiti indicati all'art.10 del Disciplinare di gara.
- 2) Si conferma.
- 3) Si riportano i Requisiti di ordine tecnico – professionali richiesti all'art. 10 del Disciplinare di gara:
- d) aver regolarmente eseguito, negli esercizi 2015-2016-2017, almeno 3 (tre) Servizi di ristorazione ospedaliera comprensiva di gestione mense aziendali per Aziende Sanitarie Pubbliche o Private.
- e) il possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2015 in corso di validità relativa alle prestazioni oggetto di affidamento (ambito EA30).
- f) il possesso della certificazione di Sistema di Gestione Ambientale ISO 14001 in corso di validità o la registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)

**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  
appalti@cert.scr.piemonte.it



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

A

g) il possesso della certificazione UNI EN ISO 22000:2005 (Sicurezza alimentare) in corso di validità

#### **DOMANDA 2**

*Relativamente al lotto in oggetto e più in particolare al P.O. Borgomanero, siamo a richiedere se sia possibile produrre le pietanze da un nostro centro di cottura e fare solo la composizione del vassoio presso il P.O. stesso.*

#### **RISPOSTA 2**

Si conferma, come da risposta n. 8 del chiarimento 8 del 26/03/2018 prot.2592

#### **DOMANDA 3**

*Relativamente agli ultimi chiarimenti pubblicati in data 05/04 c.m. e all'allegato alla risposta n. 3 tab. 4 "Colazione" siamo a chiedere conferma che le frequenze indicate nelle ultime due categorie di scelta siano da correggere in "1/2 (zucchero -dolcificante)" e "1/4 (marmellata -miele -formaggino -burro)*

#### **RISPOSTA 3**

Si conferma, si riporta estratto di tabella corretta.

**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
1 scelta tra:	Latte vaccino intero, latte delattosato, bevanda di soia, Yogurt (intero naturale/intero alla frutta), succo di frutta	1/5
1 scelta tra:	Caffè, Caffè decaffeinato, caffè d'orzo, tè- tè deteinato, camomilla	1/5
1 scelta tra:	Pane, biscotti, fette biscottate, cereali in fiocchi, prodotti dolci da forno	1/5
1 scelta tra:	Zucchero, dolcificante	1/2
1 scelta tra:	Marmellata, miele, formaggino, burro	1/4

#### **DOMANDA 4**

*A seguito dei sopralluoghi effettuati e dalle informazioni fornite, è stato possibile constatare che, in talune strutture, i pasti per i dipendenti sono erogati:*

*- tramite il servizio di distribuzione in mensa con apertura dal lunedì al venerdì per il solo servizio del pranzo;*

*- tramite consegna cestini o vassoio personalizzato in reparto nei restanti turni e giorni (pranzo sabato-domenica e cena lunedì-domenica) anche in relazione al numero esiguo di pasti.*

*Ferma restando l'attivazione dei servizi nei termini estesi (lunedì-domenica) previsti all'Allegato I - Schede Tecniche in fase di esecuzione presso la singola struttura sanitaria che dovesse richiederlo, si chiede di confermare se, per le strutture di cui sopra, l'organizzazione del lavoro presentata in sede di gara può essere strutturata in funzione di quanto effettivamente rilevato all'atto del sopralluogo in merito ai turni e alle effettive giornate di apertura delle mense, descrivendo altresì la gestione alternativa dei pasti dipendenti nei turni di chiusura delle mense stesse.*

#### **RISPOSTA 4**

Si ribadisce quanto già chiarito con risposta n.14 e n.34 del chiarimento 8 del 26/03/2018 prot. 2592.

Ovverosia 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.

#### **DOMANDA 5**

*in riferimento al chiarimento n° 10 del prot. 1490 del 23/02/2018 si chiede conferma che all'interno di uno lotto dove sono comprese più Aziende Sanitarie siano da produrre diversi menù vitto comune in funzione del numero di Aziende Sanitarie presenti, in quanto i menù non possono essere delle "mere duplicazioni" tanto quanto il sistema informatico, il rating di legalità. Per meglio chiarire il quesito, nel lotto 5 sono presenti 3 Aziende Sanitarie (ASL NO, ASL AL, Ospedale Maggiore di Novara), sono da produrre 3 menu differenti o uno solo? Medesimo discorso per il lotto 2, il menù vitto comune potrà essere il medesimo per il Mauriziano, P.O. Martini e P.O. Oftalmico?*

#### **RISPOSTA 5**

Si conferma quanto riportato nella risposta n. 10 del chiarimento 5 del 23/02/2018 prot 1490. Tutti i menù sono unici, validi per tutti i lotti di gara e quindi per tutte le Amministrazioni contraenti.

#### **DOMANDA 6**

*In riferimento al chiarimento n° 25 del prot. 1490 del 23/02/2018 si chiede quali siano i requisiti che debbono avere i subappaltatori facenti parte della terna per i lavori di adeguamento (edili ed impiantistici) dei locali esistenti.*

#### **RISPOSTA 6**

I subappaltatori devono essere in possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal D. Lgs 50/2016 e s.m.i. e dal D.P.R. 207/2010 per la parte ancora in vigore, individuabili sulla base delle categorie dei lavori di cui al citato D.P.R., presenti negli studi di fattibilità presentati in sede di gara.

#### **DOMANDA 7**

*In riferimento al chiarimento n° 20 del prot. 1490 del 23/02/2018 viene specificata, nella Vostra risposta, che i kg totali di prodotti quali "frutta e verdura" derivano dalla somma di prodotti biologici+ spi+igp/dop/stg. Si chiede specifica di cosa si intende con prodotto spi.*

#### **RISPOSTA 7**

Come indicato nei CAM di riferimento trattasi di "sistemi di produzione integrata".

#### **DOMANDA 8**

*Si richiedono le planimetrie dei sotterranei del P.O. di Casale Monferrato Lotto 5.*

#### **RISPOSTA 8**

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

#### **DOMANDA 9**

*Si chiede se lo sviluppo dei menu (ricette, bromatologico, etc.) debba essere fatto anche per il menu della mensa dipendenti.*

#### **RISPOSTA 9**

Si conferma, come indicato negli atti di gara.

#### **DOMANDA 10**

*All'interno delle 40 righe dell'offerta tecnica, ad esempio una tabella viene conteggiata come un'unica riga, come bisogna procedere per l'esatto conteggio delle righe?*

#### **RISPOSTA 10**

Si rimanda alla risposta n 4 del chiarimento 5 del 23/02/2018 prot 1490.

## **DOMANDA 11**

*nr. 01*

*La scrivente società chiede di capire se presso il P.O. di Borgomanero sia obbligatorio utilizzare la cucina esistente in loco per la produzione dei pasti oppure se possibile utilizzare una cucina esterna in disponibilità dell'Azienda partecipante?*

*nr. 02*

*Poiché sono stati dati in disponibilità i locali "EX ENEL" per sopperire alle carenze strutturali presenti presso la cucina del P.O. di Borgomanero, si chiede se possibile prevedere la produzione dei pasti ed il successivo confezionamento (servizio completo) direttamente presso i locali "EX ENEL", appositamente allestiti dall'Azienda Partecipante.*

*nr. 03*

*Considerate le criticità strutturali si chiede se per l'AOU NOVARA sia possibile prevedere un'implementazione delle produzioni mediante l'utilizzo di un centro cottura esterno in disponibilità all'Azienda partecipante oppure mediante l'utilizzo dei locali "EX ENEL", appositamente allestiti dall'Azienda Partecipante.*

## **RISPOSTA 11**

Si rimanda alla precedente risposta n. 2.

## **DOMANDA 12**

*-Lotto 2: Si richiede l'elenco di tutte le attrezzature presenti presso il P.O Oftalmico di proprietà dell'ASL.*

*-Lotto 2: Durante i sopralluoghi è emerso che presso l'ospedale Martini l'attuale gestore non ha ancora eseguito alcune migliorie in termini di attrezzature ( linea self-service, etc.)*

*Al fine di valutare le migliorie da proporre, si richiede se queste migliorie in termini di attrezzature verranno realizzate dall'attuale gestore entro la scadenza dell'appalto in corso ed il relativo elenco di attrezzature proposte.*

*-In merito all'allegato B elenco attrezzature lotto 2 aggiornamento al 05/04/2018 non vengono elencati i carrelli termo-refrigerati Rational, destinati al trasporto vassoi personalizzati pranzo e cena degenti, la cui presenza e' stata rilevata nel corso del sopralluogo. E' da intendersi che sono di proprietà della ditta che attualmente gestisce l'appalto e quindi non a disposizione della ditta che subentrerà? Inoltre nell'elenco si evidenzia la presenza di 25 fra carrelli termici e carrelli termici Rieber, si chiede gentilmente di fornire maggiori informazioni tecniche, funzionali e d'uso di tali carrelli. Sempre nello stesso allegato (aggiornamento del 05/04 pag 9) sono menzionati n. 18 carrelli di servizio colazione armadiati, + set di tre caraffe isotermitiche in acciaio inox da 1,5-2 litri leggere (500 g), non rilevati durante il sopralluogo. Anche di questi carrelli chiediamo maggiore informazioni tecniche e d'uso attuale.*

## **RISPOSTA 12**

Tutti i dati inerenti le attrezzature sono stati pubblicati, si rimanda alla risposta n.7 della nota di chiarimenti 9 del 5/4/2018 prot. 3047.

## **DOMANDA 13**

*L'art. 25) Garanzie e coperture assicurative al punto 25.3. del disciplinare di gara evidenzia le caratteristiche che dovranno avere le coperture assicurative "R.C.T. - R.C.O. e Cyber Risk".*

*Al riguardo si chiede di confermare che nell'ambito delle menzionate coperture assicurative le Amministrazioni contraenti, eventuali subappaltatori e subfornitori debbano essere considerati "Terzi" a tutti gli effetti.*

**RISPOSTA 13**

Come previsto all' art. 25.3 del Disciplinare di gara: *Il novero degli "Assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre all'O.E.A., le Amministrazioni contraenti, eventuali subappaltatori e subfornitori.*

Ap

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

---