



Agenzia Regionale di Informatica e Committenza
SOGGETTO AGGREGATORE DELLA REGIONE ABRUZZO

GARA COMUNITARIA A PROCEDURA APERTA SUDDIVISA IN CINQUE LOTTI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE AZIENDE SANITARIE DELLE REGIONI ABRUZZO E MOLISE

FAQ 1

Quesito	Risposta
<p>CHIARIMENTO N. 1</p> <p>Come richiesto dal punto 1.4 del capitolato sono a carico dell’OEA le seguenti spese di utenza: energia elettrica, gas, utenza telefonica.</p> <p>Si chiede di voler cortesemente pubblicare il costo delle utenze dell’ultimo anno per lotto e per singola struttura all’interno di ogni lotto.</p> <p>CHIARIMENTO N. 2</p> <p>Si chiede per lotto e per singola struttura all’interno di ogni lotto l’elenco del personale in forza all’attuale gestore del servizio completo di ore settimanali, livelli, scatti anzianità.</p> <p>CHIARIMENTO N. 3</p> <p>Si chiede conferma che, con riferimento alla redazione dell’offerta tecnica, grafici e tabelle possano derogare ai limiti redazionali riportati all’art. 14 del Disciplinare pur mantenendo l’assoluta leggibilità.</p>	<p>1. Le informazioni richieste non sono nella disponibilità della S.A. e non rilevano ai fini della formulazione dell’offerta. È facoltà dell’Operatore farne richiesta all’Asl in sede di sopralluogo.</p> <p>2. Le informazioni disponibili sono presenti nell’allegato H Elenco del personale. Dove non indicate possono essere richieste in sede di sopralluogo presso la ASL</p> <p>3. Grafici, tabelle e schede tecniche in allegato sono esclusi dal computo delle 60 pagine</p>
<p>Con la presente siamo a richiedere, in merito alle cauzioni provvisorie da produrre nella documentazione amministrativa se, in caso di partecipazione a più lotti, basti presentare una cauzione per il lotto di importo maggiore (in considerazione anche degli elevati importi di gara) o invece occorra presentare una cauzione per ogni lotto di partecipazione.</p> <p>Cordiali saluti.</p>	<p>La cauzione provvisoria deve essere presentata per ciascun lotto a cui si partecipa. È possibile presentare tante cauzioni per quanti sono i lotti oppure un’unica cauzione con indicazione dei singoli lotti di partecipazione commisurata alla somma del loro valore</p>
<p>In riferimento all’art. 1.1 del capitolato, si chiede conferma che sia consentita la produzione dei pasti da veicolare presso i P.O. con cucina interna verso i P.O. sprovvisti di cucina.</p> <p>Art. 2.4 del capitolato: si chiedono chiarimenti in merito “alla preparazione e cottura dei pasti presso il centro cottura dell’OEA, esterno all’Azienda o presso i locali messi a disposizione dall’Azienda” ovvero se i pasti possono essere trasportati da un P.O. all’altro.</p>	<p>1. La scelta è rimessa alla discrezionalità dell’operatore economico e la stessa sarà oggetto di valutazione tecnica.</p> <p>2. vedi risposta di cui sopra.</p>
<p>1 che si intende per nd nell’ Allegato 8 attrezzature?</p> <p>2 le attrezzature di proprietà del fornitore diventeranno proprietà dell’ente e quindi saranno fruibili dalla ditta subentrante?</p> <p>3 è obbligatorio effettuare i sopralluoghi anche presso i presidi satellite come rsa/pta/cdi? etc</p> <p>4 è possibile partecipare ai sopralluoghi con più persone delegate?</p>	<p>1. Si intende che il dato non è disponibile. Può essere verificato in sede di sopralluogo</p> <p>2. le attrezzature sono in comodato d’uso gratuito e saranno restituite al fornitore uscente al termine del contratto</p> <p>3. Il sopralluogo è sempre obbligatorio.</p> <p>4. Si conferma la possibilità di delegare più persone ai fini di ottimizzare le tempistiche del sopralluogo</p>
<p>1. • Si chiede conferma che gli unici allegati ammessi nell’offerta tecnica sono le schede tecniche delle attrezzature offerte</p> <p>2. • Si chiede conferma che l’elenco delle attrezzature offerte, previsto al paragrafo 1.4 comma 2 del capitolato</p>	<p>1.L’O.E. potrà allegare ogni scheda tecnica utile all’attribuzione del punteggio tecnico;</p> <p>2. si conferma</p> <p>3. si conferma</p> <p>4. si conferma</p>

Agenzia Regionale di Informatica e Committenza
SOGGETTO AGGREGATORE DELLA REGIONE ABRUZZO

<p>tecnico, va inserito nel criterio 1 della griglia di attribuzione dei punteggi prevista al paragrafo 16.1 del disciplinare di gara</p> <p>3. • Si chiede conferma che, per rispondere al criterio 8 della griglia di attribuzione dei punteggi prevista al paragrafo 16.1 del disciplinare di gara, non sono richiesti né i menù né un aumento delle percentuali, ma solo le modalità di controllo e rendicontazione delle derrate acquistate in conformità alle tipologie e percentuali previste nei CAM.</p> <p>4. • Si chiede conferma che l'elenco dei prodotti regionali offerti, richiesti al paragrafo 2.1 comma 3 del capitolato tecnico, va inserito nel criterio 4 della griglia di attribuzione dei punteggi prevista al paragrafo 16.1 del disciplinare di gara.</p> <p>5. • Si chiede conferma che le caratteristiche del sistema informativo offerto, richiesto al paragrafo 2.7 comma 3 del capitolato tecnico, va inserito nel criterio 1 della griglia di attribuzione dei punteggi prevista al paragrafo 16.1 del disciplinare di gara.</p>	<p>5. si conferma</p>
<p>Si rappresenta di aver preso contatti con i referenti indicati a pagina 23 del Disciplinare per il sopralluogo afferente al lotto 5 (Molise).</p> <p>Ci è stato risposto che non sono a conoscenza della procedura di gara ne hanno ricevuto incarico e/o designazione, dalla propria Azienda di appartenenza (A.S.Re.M), per l'espletamento di tali sopralluoghi che ricordiamo essere invece obbligatori come previsto all'art. 9 del Disciplinare.</p> <p>Vi preghiamo quindi di provvedere al fine di permettere agli operatori economici interessati a svolgere regolare sopralluogo.</p>	<p>Tale circostanza non risulta a questa stazione appaltante. Ad ogni modo procediamo a contattare i vertici aziendali dell'ASREM. si invitano gli oo.ee. a procedere come da disciplinare.</p>
<p>Buonasera, con riferimento alla presente procedura di gara si formulano i seguenti quesiti:</p> <p>1) si richiede la pubblicazione delle planimetrie dei locali cucina e mensa dipendenti, possibilmente in formato DWG;</p> <p>2) si chiede di specificare se le utenze (acqua, luce, gas ecc..) siano a carico dell'operatore economico aggiudicatario e, in caso affermativo, relativa quantificazione;</p> <p>3) data la mancanza di alcune informazioni essenziali per la formulazione dell'offerta, nonché la complessità di elaborazione della stessa, viste anche le difficoltà e il poco tempo a disposizione per l'effettuazione dei sopralluoghi richiesti, chiediamo gentilmente una proroga dei termini di presentazione delle offerte.</p> <p>Nell'attesa di gradito riscontro, porgiamo distinti saluti.</p>	<p>1. Le informazioni richieste non sono della disponibilità della S.A. Possono essere richieste alle ASL in sede di sopralluogo.</p> <p>2. L'informazione relativa alla gestione delle utenze è fornita nell'Allegato 1. Le informazioni relative alla loro quantificazione non sono della disponibilità della S.A. Possono essere richieste alle ASL in sede di sopralluogo</p> <p>3. la Proroga è stata concessa</p>
<p>1.Si chiede conferma che il centro cottura alternativo richiesto nel criterio 5 al paragrafo 16.1 del disciplinare di gara deve essere ubicato nel territorio provinciale ove ha sede l'ASL territoriale e più precisamente: per il LOTTO 1 ad AVEZZANO; per il LOTTO 2 a CHIETI; per il LOTTO 3 a PESCARA; per il LOTTO 4 a TERAMO; per il LOTTO 5 a CAMPOBASSO.</p> <p>2.Si chiede conferma che le cucine presenti nel Lotto di proprietà delle Aziende Contraenti possono essere utilizzate per la produzione dei pasti in legume refrigerato per i Presidi e le strutture prive di cucine presenti nel singolo Lotto ed oggetto di gara.</p>	<p>1. il centro di cottura alternativo deve essere ubicato nel territorio provinciale afferente alla ASL; pertanto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - per la ASL 1 in provincia dell'Aquila - per la ASL 2 in provincia di Chieti - per la ASL 3 in provincia di Pescara - per la ASL 4 in provincia di Teramo - Per L'ASREM nel territorio regionale. <p>2. Si conferma</p>

Agenzia Regionale di Informatica e Committenza
SOGGETTO AGGREGATORE DELLA REGIONE ABRUZZO

<p>Con la presente si richiedono i seguenti chiarimenti:</p> <p>CHIARIMENTO N. 1 Con riferimento all'Art. 3.1 del Disciplinare "Oggetto del contratto", e segnatamente con riguardo alla stima dei fabbisogni, si chiede conferma che il riferimento al paragrafo 2.1 del Capitolato Tecnico ivi riportato sia da considerarsi quale mero refuso e che si debba fare riferimento agli Artt. 1.2. e 1.3 del citato Capitolato Tecnico ove si riporta il numero dei pasti destinati ai degenti e dipendenti per ciascun Lotto.</p> <p>CHIARIMENTO N. 2 Con riferimento all'Art. 4 del Disciplinare, e segnatamente con riguardo all'indicazione che "il soggetto che intenda partecipare a più Lotti è tenuto a presentarsi sempre nella medesima forma individuale o associata e, in caso di RTI, Reti o Consorzi, sempre con la medesima composizione" si chiede conferma che i medesimi membri costituenti il Raggruppamento, in lotti differenti, possano assumere ruoli e percentuali differenti pur salvaguardando la medesima composizione.</p> <p>CHIARIMENTO N. 3 Con riferimento all'Art. 16.1 del Disciplinare recante i Criteri di valutazione dell'Offerta Tecnica e, più precisamente in riferimento al Criterio 5, si chiede conferma che il centro di cottura alternativo che il concorrente si impegna a rendere disponibile prima dell'avvio del servizio debba insistere sul "territorio provinciale afferente alla ASL" relativamente ai Lotti 1, 2, 3 e 4; e che relativamente al solo Lotto 5 il predetto centro cottura debba afferire al territorio regionale. In caso contrario parrebbe infatti palesarsi una disparità di trattamento per i partecipati al Lotto 5 in cui, diversamente da quanto avviene per gli altri lotti, i concorrenti per conseguire i 4 punti, dovrebbero impegnarsi per due strutture: una per ciascuna provincia; tale circostanza inoltre per il solo Lotto 5, quello di minore importo.</p> <p>CHIARIMENTO N. 4 Con riferimento all'Art. 16.1 del Disciplinare recante i Criteri di valutazione dell'Offerta Tecnica e, più precisamente in riferimento al Criterio 10 che prevede una premialità per la percentuale di donne in ruoli apicali si chiede conferma che, per accedere al punteggio, le figure femminili possano indistintamente ricoprire i ruoli di consigliere di amministrazione, ovvero di amministratore, ovvero di dirigente. A tale proposito si chiede ulteriore conferma che il massimo punteggio, pari a 2 punti, sia attribuito al concorrente che dichiari una percentuale di donne in ruoli apicali maggiore o uguale al 40.</p> <p>CHIARIMENTO N. 5 Con riferimento all'Art. 1.4 del Capitolato "Attività oggetto del servizio" si chiede conferma che tra le attività oggetto del servizio sia ricompresa "l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali, macchinari, attrezzature e degli arredi eventualmente affidati all'OEA dall'azienda contraente per l'erogazione del servizio" e che, pertanto, quanto successivamente indicato all'Art. 2.11 del medesimo Capitolato che prevede, a carico dell'OEA, "la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate delle attrezzature, macchine, degli arredi, dell'utensileria, delle stoviglie della tegamerie presenti presso la cucina dell'Azienda, con l'obbligo di reintegro, in caso di rottura" sia da considerare quale mero refuso.</p>	<p>Buongiorno, in merito alla vostra richiesta si comunica che:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Si conferma che trattasi di un refuso e che i fabbisogni sono quelli riportati al paragrafo 1.2 ed 1.3 del Capitolato tecnico;2. Si conferma che possono assumere ruoli e percentuali differenti salvaguardando la medesima composizione;3. Si conferma che relativamente al lotto 5 il centro di cottura alternativo debba afferire al territorio regionale4. Si conferma5. Si conferma quanto previsto nel capitolato all'Art. 1.4 del Capitolato con la precisazione che come indicato al successivo art.2.11 sussiste sempre l'obbligo del reintegro ma il bene sostituito resta di proprietà dell'operatore economico. Di conseguenza l'espressione "straordinarie e programmate" è da considerarsi quale refuso e pertanto eliminato.6. la scelta circa la tipologie e modalità di cottura rientra nella facoltà dell'operatore economico e verrà valutata in sede di gara.7. le informazioni richieste non sono nella disponibilità della S.A. e non rilevano ai fini della formulazione dell'offerta. E' facoltà dell'Operatore farne richiesta all'Asl in sede di sopralluogo.
--	--

Agenzia Regionale di Informatica e Committenza
SOGGETTO AGGREGATORE DELLA REGIONE ABRUZZO

<p>CHIARIMENTO N. 6 Con riferimento alla combinata lettura degli Artt. del Capitolato 1.1. “Oggetto dell’appalto” e 2.4. “Modalità di preparazione e cottura dei pasti” si chiede conferma che sia corretta l’interpretazione per cui, nel caso le Aziende Contraenti abbiano a disposizione un centro di cottura interno, l’affidatario dovrà obbligatoriamente gestire il servizio impiegando quelle strutture interne e preparare i pasti con la modalità del legame fresco-caldo; nel caso le Aziende Contraenti NON abbiano a disposizione un centro di cottura interno l’affidatario, dovendo gestire il servizio da un centro cottura nelle proprie disponibilità, potrà scegliere se gestirlo con la modalità del legame fresco-caldo o con il legame refrigerato. Nel caso in cui l’interpretazione fosse corretta si chiede ulteriore conferma che quanto riportato all’Art. 2.4 con riferimento all’ipotesi di impiegare il legame refrigerato “presso il centro cottura reso disponibile dall’OEA, esterno all’Azienda o presso i locali messi a disposizione dall’Azienda” sia da intendersi quale mero refuso.</p> <p>CHIARIMENTO N. 7 Siamo a chiedere la pubblicazione dei lay-out tecnici relativi ai luoghi di espletamento del servizio e concessi in uso all’OEA con riferimento ai locali di produzione, ai locali di consumo, ai “locali messi a disposizione dalle Aziende Sanitarie” per l’eventuale rinvenimento dei pasti come disciplinato dall’Art. 2.6 del Capitolato, e relativi a ogni altra pertinenza attinente al servizio e concessa in uso alla Ditta aggiudicataria. Cordiali saluti.</p>	
<p>la presente per richiedere la suddivisione dei dipendenti per singola struttura, così come fatto per il LOTTO 1.</p>	<p>In merito alla vostra richiesta si comunica che le informazioni richieste non sono nella disponibilità della S.A. e non rilevano ai fini della formulazione dell’offerta. E’ facoltà dell’Operatore farne richiesta all’Asl in sede di sopralluogo.</p>
<p>la presente per richiedere l’ammontare delle utenze a carico dell’OEA.</p>	<p>Le informazioni richieste non sono nella disponibilità della S.A. e non rilevano ai fini della formulazione dell’offerta. E’ facoltà dell’Operatore farne richiesta all’Asl in sede di sopralluogo.</p>
<p>Con la presente siamo a sottoporre le seguenti richieste di chiarimento: 1) Si chiede conferma che i prezzi di riferimento del servizio di ristorazione in ambito sanitario di cui alla delibera dell’ANAC n. 1204 del 23 novembre 2016 (aggiornati dall’Autorità con i dati Istat del 22 febbraio 2022), utilizzati per la determinazione della base d’asta complessiva per lotto, non rappresentino una base d’asta unitaria dei prezzi, ma la base d’asta di riferimento sia solamente il valore complessivo indicato all’articolo 3 del Disciplinare di Gara. 2) Al fine di elaborare un piano di assorbimento il più possibile dettagliato, si richiede l’elenco del personale di cui all’Allegato H distinto per struttura, in quanto attualmente per i lotti 2-3-4-5 non è specificato. 3) Si richiedono le planimetrie in dwg di tutti i locali afferenti</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. L’OE dovrà formulare la propria offerta dei prezzi unitari secondo l’All. F, tenendo conto che il valore complessivo offerto non deve essere superiore al valore complessivo del lotto. 2. Le informazioni richieste non sono nella disponibilità della S.A.. E’ facoltà dell’Operatore farne richiesta all’Asl in sede di sopralluogo. 3. le informazioni richieste non sono nella disponibilità della S.A. e non rilevano ai fini della formulazione dell’offerta. E’ facoltà dell’Operatore farne richiesta all’Asl in sede di sopralluogo. 4. È stata concessa una proroga dei termini

Agenzia Regionale di Informatica e Committenza
SOGGETTO AGGREGATORE DELLA REGIONE ABRUZZO

<p>all'appalto. 4) Inoltre, in considerazione della numerosità dei sopralluoghi da effettuare, stante l'oggettiva complessità della gara e del progetto tecnico richiesto, al fine di consentire la redazione di una offerta tecnico-economica qualitativamente adeguata, si chiede di voler concedere una proroga di almeno 30 giorni del termine attualmente previsto.</p>	
<p>a pag. 6 del capitolato viene riportato che L'OEA è obbligata a fornire macchine e attrezzature tali da assicurare la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti secondo le modalità previste nel presente Capitolato Tecnico e/o le proposte formulate dall'OEA in sede di offerta tecnica. Nei criteri di valutazione dell'offerta, tuttavia, non vi è alcun punto dedicato all'inserimento di nuove attrezzature. Si richiedono chiarimenti in merito.</p>	<p>Le informazioni e le schede tecniche dovranno essere inserite come allegati della Relazione Tecnica con riferimento al criterio #1 della tabella di cui al paragrafo 16.1 del Disciplinare</p>
<p>si richiede la ripubblicazione dell'Allegato 8 Attrezzature.pdf relativi all'ASL 4 e all'ASREM correttamente impaginati per la stampa in quanto la colonna "Descrizione attrezzature/Arredo" è parzialmente illeggibile non permettendo la completa lettura delle caratteristiche dei beni da sostituire o mancano delle informazioni (es. Asrem Campobasso manca effettivo nome dell'attrezzatura ma c'è solo dicitura "inox", "pvc", "3 vasche", ecc...) In attesa di cortese riscontro si porgono cordiali saluti</p>	<p>si comunica che è stato pubblicato il documento richiesto</p>
<p>Spett.le Stazione Appaltante, in ragione dell'interesse da parte della scrivente alla partecipazione della procedura in oggetto, si chiede di chiarire quanto segue:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nella tabella riportata al paragrafo 1.3 "Servizio dipendenti" del Capitolato tecnico si indicano il numero dei pasti annui previsti per i dipendenti, si chiede di chiarire per ogni lotto se tali pasti sono previsti solo a pranzo o anche a cena, gli orari di apertura delle mense e la frequenza (dal lunedì al venerdì o per l'intera settimana). 2. Si chiede di chiarire se la distribuzione dei pasti per i degenti dovrà avvenire in reparto ovvero al letto del paziente. 3. Per tutte le cucine ospedaliere dei lotti oggetto di gara, qualora ci fosse la disponibilità di spazi e attrezzature idonee, si chiede la possibilità di produrre i pasti anche per le sedi sprovviste di cucina interna. 4. Si chiede, per ciascun lotto e ciascun presidio dotato di cucina interna, le planimetrie e il relativo elenco delle attrezzature attualmente in proprietà della Stazione Appaltante; 5. Nel paragrafo 2.5 del Capitolato tecnico, per le stoviglie a corredo del vassoio colazione nonché del pranzo e della cena, viene chiesto l'utilizzo di un kit posate in plastica rigida, trattandosi di un refuso avendo fatto completo divieto nei CAM dell'utilizzo di stoviglie in plastica si chiede di chiarire quale siano le posate più idonee al servizio, monouso bio-compostabile o in acciaio. 6. A pag.17 del paragrafo 2.6 del Capitolato Tecnico nel primo periodo si prescrive che i singoli pasti devono essere consegnati tramite carrelli termo refrigerati per poi indicare, nel periodo successivo, che il trasporto dei pasti presso i locali di consumo 	<p>Buongiorno, in merito alla vostra richiesta si comunica che:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. I pasti sono previsti solo a pranzo, le ulteriori informazioni richieste non sono nella disponibilità della S.A. e non rilevano ai fini della formulazione dell'offerta. E' facoltà dell'Operatore farne richiesta all'Asl in sede di esecuzione contrattuale. 2. Tale informazione è contenuta nell'allegato 1 Schede dettaglio aziende sanitarie 3. La scelta è rimessa alla facoltà dell'operatore economico e sarà oggetto di valutazione in gara. 4. Le informazioni planimetriche richieste non sono nella disponibilità della S.A. e non rilevano ai fini della formulazione dell'offerta. Le informazioni relative alle attrezzature sono contenute nell'allegato 8 Attrezzature E' facoltà dell'Operatore richiedere ulteriori informazioni all'Asl in sede di sopralluogo; 5. Si conferma che trattasi di un refuso. E' facoltà dell'OE offrire qualunque tipologia di posate conformi ai CAM 6. L'utilizzo dei carrelli termorefrigerati è previsto per la veicolazione dai mezzi di trasporto ai locali di consegna. I contenitori isotermini possono essere utilizzati per la movimentazione all'interno della struttura.

Agenzia Regionale di Informatica e Committenza
SOGGETTO AGGREGATORE DELLA REGIONE ABRUZZO

sarà effettuato con contenitori isotermitici atti a mantenere le diete ivi contenute. Si chiede di chiarire se la prima prescrizione è relativa ai pasti degenti il secondo periodo a cosa fa riferimento, alle diete speciali o ai pasti per i dipendenti atteso che le diete dovranno essere comunque veicolate con vassoio personalizzato e quindi non idonei ad essere inserite in contenitori isotermitici.

7. Nel paragrafo 2.7 del Capitolato Tecnico si chiede di indicare nella Relazione Tecnica presentata in sede di gara le caratteristiche e le funzionalità del sistema informativo di prenotazione e rendicontazione pasti (...), non essendoci un criterio di valutazione specifico si chiede di chiarire se deve essere inteso come un allegato o specificare a quale criterio far riferimento per l'inserimento.

8. Avendo fatto richiesta di sopralluogo nelle modalità e tempi previsti dalla legge di gara ed ottenuto il primo incontro il 16 gennaio p.v. e l'ultimo il 26 gennaio p.v. e in considerazione del termine di scadenza dei chiarimenti previsto per il 16 gennaio p.v. alle ore 12:00, nell'eventualità che possano insorgere dei dubbi in fase di sopralluogo ai quali non può essere data risposta in tale circostanza, si chiede di modificare la scadenza dei termini di richiesta dei chiarimenti.

9. Si chiede di specificare se per ogni sede ospedaliera di ogni lotto oggetto di appalto gli ascensori per il trasporto dei pasti ai piani dove sono dislocati i reparti degenza sono ad uso promiscuo o ad uso esclusivo.

10. Nei Presidi facenti parte di ciascun lotto oggetto di gara dove non vi è la disponibilità di una cucina in loco si chiede se per ciascun reparto sono presenti delle cucinette e se tali possono essere utilizzate dal personale in capo al gestore del servizio di ristorazione ospedaliera anche nell'ottica del rinvenimento dei pasti all'interno dei carrelli termo refrigerati qualora si optasse per il sistema produttivo in legame refrigerato o anche semplicemente per approntare il carrello colazioni.

11. Al paragrafo 2.4 del Capitolato Tecnico si prescrive che gli alimenti solidi e prodotti da forno necessari per le preparazioni devono essere consegnate giornalmente unitamente alle bevande, di contro al paragrafo 2.9 sempre del Capitolato si afferma che le derrate per la prima colazione dovranno essere consegnate il giorno antecedente al consumo, in concomitanza della consegna della cena. Alla luce di tale contraddizione si chiede di chiarire quale delle due sia l'affermazione corretta in considerazione del fatto che i liquidi delle colazioni potranno essere o consegnati freddi e quindi bisogna prevedere un sistema che li mantenga a temperatura controllata per poi riscaldarli l'indomani mattina per il servizio o in alternativa caldi e quindi pronti per la distribuzione.

7. La soluzione offerta deve essere indicata nella parte relativa al criterio 1
8. È stata concessa una proroga
9. Le informazioni richieste non sono nella disponibilità della S.A. e non rilevano ai fini della formulazione dell'offerta. E' facoltà dell'Operatore farne richiesta all'Asl in sede di sopralluogo.
10. Le informazioni richieste non sono nella disponibilità della S.A. e non rilevano ai fini della formulazione dell'offerta. E' facoltà dell'Operatore farne richiesta all'Asl in sede di sopralluogo.
11. si precisa che tutte le derrate per la prima colazione, diverse dagli alimenti solidi e dai prodotti da forno per i quali è prevista consegna giornaliera, possono essere consegnate il giorno antecedente al consumo.

Agenzia Regionale di Informatica e Committenza
SOGGETTO AGGREGATORE DELLA REGIONE ABRUZZO

<p>1. Si chiede che l'allegato 8 al capitolato tecnico venga completato nelle parti ove è presente la dicitura "nd" in quanto, ai fini di una corretta formulazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica, è indispensabile conoscere la proprietà delle attuali attrezzature presenti nelle strutture oggetto di gara di tutti i 5 lotti; in considerazione tra l'altro di quanto previsto al paragrafo 1.4 del Capitolato tecnico ove si obbliga l'azienda ad integrare/sostituire le attrezzature esistenti (se la proprietà delle attrezzature esistenti non è dell'ASL, indipendentemente se l'attrezzatura è in buono stato od obsoleta il concorrente deve comunque prevederne l'integrazione e quindi l'incidenza dell'impatto economico sul servizio).</p> <p>2. Si chiede conferma che le diete speciali possono essere in legame refrigerato solo nel caso in cui la preparazione di tutti i pasti venga effettuata in legame refrigerato presso il centro cottura in disponibilità dell'Operatore economico.</p> <p>3. Si chiede conferma che la dicitura "Servizio Rigoverno Post Consumo (Si/No)" quando è "SI" significa che deve essere effettuata dall'Operatore economico, quando è "NO" significa che deve essere effettuata dal personale ASL.</p> <p>4. Si chiede conferma che la dicitura "Consegna pasto" quando è "AL LETTO DEL DEGENTE" significa che deve essere effettuata dall'Operatore economico, quando è "A REPARTO" significa che deve essere effettuata dal personale ASL.</p> <p>5. Qualora la risposta alle domande 3. e 4. fosse di conferma, si chiede di chiarire per i LOTTI 1-2-5 le incongruenze relative a chi sono in carico le consegne al letto e a chi sono in carico i rigoverni post-consumo (cioè il ritiro del vassoi al letto del degente) riportate nell'allegato 1: per es. nel LOTTO 1 per i PO di Sulmona e l'Aquila la consegna è a reparto ma viene richiesto il rigoverno post consumo.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le informazioni richieste non sono nella disponibilità della S.A. E' facoltà dell'Operatore farne richiesta all'Asl in sede di sopralluogo. 2. La scelta è riservata alla facoltà dell'operatore economico e verrà valutata in sede di gara. 3. Si conferma 4. Si conferma 5. Si conferma quanto indicato nell'Allegato 1
<p>si pongono i seguenti quesiti:</p> <p>1. In riferimento alla richiesta di fornitura di biancheria piana di cucina e lavaggio (vedi Capitolato art. 1.4 pag.6) e alla sua rendicontazione (vedi Disciplinare criterio n. 9) si chiede di dettagliare meglio la richiesta (tipologia di biancheria e uso della stessa) e di specificare se deve essere prevista per tutti i siti oggetto di servizio;</p> <p>2. Relativamente a quanto richiesto dal Disciplinare di gara al criterio 5, di cui al paragrafo 16.1 Criteri di valutazione dell'Offerta Tecnica, ovvero "l'impegno a rendere disponibile prima dell'avvio del servizio un centro di cottura alternativo nel territorio provinciale afferente alla ASL da utilizzare in caso di eventi atmosferici calamitosi o imprevisti che non consentano la regolare esecuzione delle fasi di processo del servizio" con la presente siamo a chiedere conferma che tale punto possa essere soddisfatto anche tramite il ricorso al subappalto. In caso di risposta affermativa si chiede di voler precisare se il subappaltatore debba essere identificato sin da subito in fase di presentazione dell'offerta; inoltre chiediamo conferma che per quanto concerne il Lotto 5, considerato che Asrem Azienda Sanitaria Regionale per il Molise raggruppa due province, tale requisito debba intendersi soddisfatto con la disponibilità di un unico centro cottura nel territorio Regionale del Molise.</p> <p>3. Considerando il numero di presidi ospedalieri e altri siti che compongono ogni Lotto di gara e il dettaglio di descrizione richiesto dal progetto tecnico si chiede che il numero delle pagine</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Si conferma quanto indicato nel capitolato. La fornitura deve essere prevista per tutti i siti dotati di cucina 2. si conferma la possibilità del subappalto con la precisazione che tale requisito è da considerare condizione essenziale per la stipula del contratto. Si conferma che il requisito è soddisfatto con la disponibilità di un unico centro cottura nel territorio Regionale del Molise 3. Si conferma quanto previsto negli atti di gara. grafici, tabelle e schede tecniche allegati sono escluse dal computo.

Agenzia Regionale di Informatica e Committenza
SOGGETTO AGGREGATORE DELLA REGIONE ABRUZZO

<p>della relazione tecnica da presentare possa essere aumentato a 60 pagine e che possano essere messi in allegato anche ulteriori documenti di dettaglio relativi ai contenuti dell'offerta tecnica quali schede tecniche di attrezzature e prodotti, tabelle, grafici, schemi, ecc.</p>	
<p>Con la presente per richiedono i nominativi e i recapiti (mail/telefono) dei referenti qualora fosse obbligatorio svolgere il sopralluogo anche presso i seguenti presidi:</p> <p>LOTTO 2: si richiede se sia necessario svolgere i sopralluoghi presso i seguenti presidi dove la cucina non è presente: P.O. VASTO - P.O. ATESSA - P.O. ORTONA - P.T.A. CASOLI</p> <p>LOTTO 4: si richiede se sia necessario svolgere i sopralluoghi anche presso i seguenti presidi: P.O. GIULIANOVA - P.O. S.OMERO - P.O. ATRI - RSA CASALENA.</p> <p>LOTTO 5: si richiede se sia necessario svolgere i sopralluoghi anche presso i seguenti presidi : HOSPICE LARINO</p> <p>Distinti Saluti.</p>	<p>Come indicato negli atti di gara il sopralluogo è obbligatorio. I referenti per ciascun Lotto sono quelli indicati al paragrafo 9 del Disciplinare di gara. A costoro possono essere richiesti ulteriori riferimenti per altri siti afferenti al lotto.</p>
<p>In riferimento ai valori posti a base di gara e alla quantificazione del numero dei pasti presi in considerazione per ogni singolo lotto, si chiede di precisare il numero esatto da prendere in riferimento per la formulazione dell'offerta, atteso che i numeri indicati nel Capitolato al paragrafo 1.2 e quelli indicati nell'allegato 1 a cui si rimanda non trovano corrispondenza. Esempio nella tabella del Capitolato è riportato al lotto 2 totale colazioni n. 217.221 mentre nell'allegato 1 le colazioni sono n. 264.713</p> <p>Discordanze sono presenti anche per il numero dei pranzi e delle cene dello stesso lotto 2 e anche per il lotto 5 si riscontrano simili differenze .</p> <p>Si chiede altresì di conoscere il dettaglio dei valori economici delle singole colazioni pranzi cene e cestini che moltiplicati il numero dei pasti determinano il valore posto a base d'asta.</p>	<p>Il dato corretto è quello riportato nell'allegato 1. L'offerta economica deve essere formulata dall'OE secondo quanto indicato nell'All.F .</p> <p>L'operatore economico dovrà indicare i prezzi unitari offerti in modo che il valore complessivo offerto non sia superiore al valore a base d'asta.</p>
<p>1. All'art.2.7. del Capitolato Tecnico, in merito al sistema di prenotazione e rendicontazione pasti, viene richiesto che lo stesso dovrà essere compatibile con i sistemi informativi aziendali, si chiede di specificare quali siano tali sistemi aziendali attualmente in uso così da poter proporre un prodotto compatibile;</p> <p>2. In merito all'Allegato_H_Dettaglio personale, si chiede di integrare tale elenco del personale, per ogni lotto, con indicazione</p>	<p>1. L'informazione può essere richiesta in sede di sopralluogo</p> <p>2. le informazioni richieste non sono nella disponibilità della S.A. e non rilevano ai fini della</p>

Agenzia Regionale di Informatica e Committenza
SOGGETTO AGGREGATORE DELLA REGIONE ABRUZZO

del luogo di lavoro per ciascuna figura in ottemperanza a quanto disposto dall'art.28 del Capitolato Tecnico in materia di clausola sociale.	formulazione dell'offerta. E' facoltà dell'Operatore farne richiesta all'Asl in sede di sopralluogo.
Si chiede di sapere se i Presidi Ospedalieri di Pescara e di Tagliacozzo nell'ambito del Lotto 1 Avezzano Sulmona L'Aquila, sono effettivamente esclusi in quanto non vengono mai menzionati nel Disciplinare di gara e nel Capitolato tecnico.	Si confermano gli atti di gara,
con la presente si chiede di chiarire se le attrezzature presenti nella struttura oggetto di appalto sono di proprietà della asl oppure della ditta che attualmente gestisce il servizio (e che quindi saranno ritirate dal gestore alla fine dell'appalto).	tali informazioni sono contenute all'interno dell'Allegato 8 Attrezzature. Nel caso in cui non sia valorizzata nell'allegato, tale informazione potrà essere resa durante l'esecuzione del sopralluogo. le attrezzature di proprietà del fornitore uscente potranno essere ritirate dallo stesso .
si chiede cortesemente di chiarire quali sono le mansioni svolte dai singoli impiegati (si prega di precisarle nel dettaglio) e se tali mansioni sono svolte esclusivamente per l'appalto in oggetto. Grazie	Le informazioni richieste non sono nella disponibilità della S.A. e non rilevano ai fini della formulazione dell'offerta. E' facoltà dell'Operatore farne richiesta all'Asl in sede di sopralluogo.
si chiede cortesemente di chiarire da quanto tempo sono assunti gli impiegati.	Nel caso in cui l'informazione non sia presente nell'All. F tale dato non è nella disponibilità della S.A. E' facoltà dell'Operatore farne richiesta all'Asl in sede di sopralluogo.
per la ASL n.4 alla riga n. 45 dell'elenco del personale è indicato che un operaio generico svolge 50 ore settimanali di impiego: ritenendo non possibile tale dato, si chiede cortesemente di chiarire se si tratta di un refuso e, nel caso, di indicare gentilmente il numero corretto di ore.	si conferma che la quantità indicata è un refuso ed il nr ore è pari a 40.
si chiede gentilmente di voler indicare il costo della singola giornata alimentare, oggetto del presente appalto.	Si conferma quanto indicato negli atti di gara. L'offerta economica deve essere formulata dall'OE secondo quanto indicato nell'All.F . L'operatore economico dovrà indicare i prezzi unitari offerti in modo che il valore complessivo offerto non sia superiore al valore a base d'asta.
si chiede gentilmente di chiarire se il numero dei pasti (pranzo e cena) si riferisce a quelli calcolati nell'attuale gestione.	I dati relativi ai fabbisogni sono quelli espressi dalle Aziende sanitarie in relazione alla fornitura del nuovo appalto
1.Si chiede l'elenco del personale attualmente impiegato nel servizio di ristorazione per le strutture oggetto d'appalto, comprensivo di livelli, mansione, monte ore contrattuale, scatti di anzianità sede di lavoro (P.O. di riferimento), eventuale indicazione dei lavoratori assunti ai sensi della legge 12 marzo 1999, n. 68, ovvero mediante fruizione di agevolazioni contributive previste dalla legislazione vigente. Difatti, senza l'elenco dettagliato, la Ditta partecipante che attualmente non gestisce il servizio, non può confermare l'applicazione della clausola sociale così come prevista dall'art. 28 del Disciplinare di gara e dall'Allegato E.7. 2.Punto 1.2 Servizi degenti del Capitolato Tecnico, relativamente al lotto 2 si riscontra che il numero di pasti riportato in tabella, distinto per colazione, pranzo e cena non corrisponde al numero di pasti riportato nell'allegato F_schema_di_offerta_economica e nell'allegato 1 al Capitolato Tecnico. Si chiede quali siano i pasti corretti da considerare ai fini della formulazione dell'offerta.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le informazioni per Lotto sono contenute nell'allegato H Dettaglio personale. Non sono disponibili informazioni relative all'articolazione degli addetti per le singole strutture. Tali dati potranno essere richiesti in sede di sopralluogo 2. L'informazione corretta è quella riportata nell'Allegato F Schema di offerta economica; 3. Vengono confermati gli importi indicati nell'allegato, fermo restando quanto previsto nella clausola di revisione prezzi prevista negli atti di gara 4. Tale informazione potrà essere resa durante l'esecuzione del sopralluogo.

Agenzia Regionale di Informatica e Committenza
SOGGETTO AGGREGATORE DELLA REGIONE ABRUZZO

<p>3. Allegato 9 – Generi extra. Si chiede la rettifica del prezzo unitario del prodotto “ Posate biocompostabili in Kit (tovagliolo, cucchiaio, forchetta, coltello) dato che il prezzo di mercato oscilla tra 0,15 e 0,20 € per singolo kit.</p> <p>4. Si chiede l’ammontare annuo dei generi extra per singolo lotto.</p>	
<p>1. A seguito dei sopralluoghi effettuati per il Lotto 5 abbiamo verificato delle irregolarità in merito a quanto indicato nell’allegato 1 che modificano la base d’asta e più precisamente:</p> <p>1. il PO DI LARINO non risulta nell’elenco ma in realtà è il presidio con cucina che produce 11.000 pasti annui per i suoi degenti e tutti i n.10.800 pasti per l’HOSPICE Larino 2. l’Hospice di Larino non ha cucina ma i pasti vengono veicolati dal Po Larino. Si chiede pertanto la modifica del disciplinare di gara integrando la base d’asta del Lotto 5 con l’ammontare relativo ai pasti prodotti per il PO Larino e la modifica dell’Allegato 1 al capitolato tecnico inserendo i dati del PO Larino e togliendo la presenza della cucina nell’Hospice di Larino.”</p>	<p>1. si rinvia alle schede del lotto 5 ripubblicate</p>
<p>Siamo a richiedere un chiarimento sull’Allegato 8 poiché non è chiara la proprietà e lo stato d’uso della maggior parte delle attrezzature essendo queste indicate come “nd”. Pertanto al fine di valutare gli investimenti da effettuare si richiede di conoscere la proprietà delle stesse. Cordiali saluti</p>	<p>Le informazioni richieste non sono nella disponibilità della S.A.. E’ facoltà dell’Operatore farne richiesta all’Asl in sede di sopralluogo.</p>
<p>In riferimento alla procedura richiamata in oggetto, con la presente si chiede di fornire i seguenti chiarimenti:</p> <p>1. Nell’allegato 1 al Capitolato Speciale di Appalto per alcuni presidi ospedalieri la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al costo delle utenze; si può chiarire l’ammontare annuo delle spese da sostenere in riferimento a luce, gas e acqua per ogni presidio ospedaliero?</p> <p>2. La procedura di gara prevede costi di pubblicazione si chiede di specificare la somma da sostenere;</p> <p>3. Per quanto concerne il personale e al fine dell’applicazione della clausola sociale, si chiede di chiarire</p> <p>Lotto 1: Livelli di inquadramento per le unità dipendenti del PO dell’Aquila;</p> <p>Lotto 2: Sedi di lavoro per ogni operatore;</p> <p>Lotto 3: Scatti di anzianità e sedi di lavoro per ogni operatore;</p> <p>Lotto 4: Sedi di lavoro per ogni operatore;</p> <p>Lotto 5: Sedi di lavoro per ogni operatore.</p> <p>4. Premesso che nell’Allegato 8 “Attrezzature” al Capitolato vengono indicate, espressamente, e per ogni singolo presidio ospedaliero afferente il Lotto di appartenenza, le attrezzature con indicazione specifica se di proprietà del singolo presidio Ospedaliero o del Fornitore, si chiede a codesta Stazione Appaltante i seguenti chiarimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cosa si intende per “nd”? <p>Nell’ipotesi in cui detta sigla “nd” si intenda non disponibile ciò significa che la singola attrezzatura dovrà essere acquistata dal nuovo Fornitore? L’attrezzatura acquistata ex novo alla fine della scadenza della Concessione rimarrà all’Azienda Ospedaliera o resterà in proprietà del Fornitore/acquirente? (cfr. vedasi come esempio tabella P.O Castel di Sangro)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inoltre, si chiede alla Stazione Appaltante, sempre ai fini di una corretta predisposizione dell’offerta tecnica ed economica, se per le attrezzature indicate in proprietà dell’ASL o del Fornitore 	<p>1. L’informazione non è nella disponibilità della Sa e non rileva ai fini della formulazione dell’offerta. E’ facoltà dell’OE farne richiesta in sede di sopralluogo.</p> <p>2. i costi di pubblicazioni sono pari a euro 1.106,59 iva e bollo inclusi</p> <p>3. I dati richiesti relativi al personale non sono nella disponibilità della SA. Possono essere richiesti in sede di sopralluogo.</p> <p>4. Per Nd si intende che non è disponibile l’informazione relativa alla proprietà dell’attrezzatura. Potrà essere richiesta in sede di sopralluogo. Le attrezzature sono in comodato d’uso gratuito e saranno rese al fornitore alla scadenza del contratto.</p> <p>Le attrezzature di proprietà della ASL saranno nella disponibilità del fornitore subentrante</p>

Agenzia Regionale di Informatica e Committenza
SOGGETTO AGGREGATORE DELLA REGIONE ABRUZZO

<p>uscente, le stesse saranno a disposizione gratuitamente al subentrante Operatore Economico Aggiudicatario?</p>	
<p>Con riferimento agli elenchi del personale di cui all'allegato H con la presente siamo a chiedere di completare i dati pubblicati per ogni singolo Lotto con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sede di lavoro (mancante nei Lotti 2, 3, 4 e 5) - livello (mancante nel Lotto 1) - scatti di anzianità (mancante nei Lotti 1 e 3) <p>Questo anche per consentirci una corretta compilazione del Modello E Progetto di riassorbimento.</p> <p>Diversamente, qualora non riusciste a fornire gli ulteriori dettagli richiesti, chiediamo di voler modificare il Modello E eliminando la tabella di dettaglio, che in questo secondo caso, mancando i dati, sarebbe non compilabile, pur mantenendo la dichiarazione che il progetto di riassorbimento rispetterà la normativa vigente in materia.</p>	<p>Le informazioni richieste non sono nella disponibilità della S.A. E' facoltà dell'Operatore farne richiesta all'Asl in sede di sopralluogo.</p>
<p>Relativamente a punto 5.4 comma b) del Disciplinare di Gara, Requisiti di Capacità tecnica e professionale, si presentano le seguenti richieste:</p> <p>1. In considerazione del fatto che il triennio precedente la gara corrisponde, per gli anni 2020 e 2021 alla fase della diffusione della pandemia Covid-19 e che essa, per le restrizioni determinatesi anche in ambito sanitario, ha rappresentato per le aziende di ristorazione collettiva, nell'ambito delle attività oggetto della presente gara, un calo di fatturato importante di una media del 30%, collocando il settore della ristorazione collettiva tra le attività economiche destinatarie di un diretto provvedimento di "ristori" da parte del Governo Nazionale (DM 23 dicembre 2021, Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 44 del 22 febbraio 2022, convertito dalla legge n. 106 del 23 luglio 2021) al fine di mitigare gli effetti della crisi economica derivante dall'emergenza epidemiologica da COVID-19, si avanza la richiesta che possa essere preso in considerazione il triennio precedente la pandemia ai fini del possesso del requisito di cui al punto 5.4 b).</p> <p>2. Per le ragioni espresse nel punto precedente, in subordine, si chiede se per ciascun "contratto" richiesto (almeno 2) possano intendersi i rapporti contrattuali con un'unica stazione appaltante, pur riguardante più di una singola Azienda Sanitaria. Ovvero che il valore minimo indicato per ciascun contratto possa essere il risultato dell'insieme dell'importo dei contratti che fanno capo ad una singola stazione appaltante.</p>	<p>1. si conferma quanto previsto negli atti di gara. la scelta in merito alla dimostrazione del possesso dei requisiti verrà valutata in sede di ammissione.</p> <p>2. la scelta in merito alla dimostrazione del possesso dei requisiti verrà valutata in sede di ammissione.</p>
<p>Gent.mi, siamo a richiedervi le seguenti informazioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. se possibile la base d'asta per giornata alimentare 2. l'elenco dei dipendenti da riassorbire suddivisi per presidio Ospedaliero 3. la specifica per ciascun Presidio Ospedaliero dei Reparti da Servire corredato dal numero dei degenti medio (o pasti, o posti letto) al fine di determinare le attrezzature e i tempi necessari (per cui il personale) per la logistica interna 4. data la complessità della gara e dato che alcuni sopralluoghi saranno effettuati poco prima di una settimana dalla scadenza della gara si chiede una proroga di almeno 15 giorni <p>Cordiali saluti</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. si conferma quanto previsto negli atti di gara 2. L'informazione richiesta non è nella disponibilità della SA. E' facoltà dell'OE richiederla all'ASL in sede di sopralluogo 3. come sopra 4. è stata concessa una proroga