



REGIONE SICILIANA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
di SIRACUSA

Cod.Fisc. e P.IVA: **01661590891**

Unità Operativa Complessa Provveditorato

Traversa La Pizzuta – area ex O.N.P. - 96100 SIRACUSA

Tel.: **0931/484276** Fax: **0931/484855**

e-mail: **settore.provveditorato@asp.sr.it**

PROT. N° **4861**

SIRACUSA, li **13 Aprile 2012**

OGGETTO: Procedura aperta n° 27/2011 per la fornitura, in somministrazione, per anni sette, del servizio di ristorazione ospedaliera ed extraospedaliera dell'A.S.P. di Siracusa.

CIG: 3605563CB3

URGENTISSIMO

A tutte le società interessate

Con riferimento alle richieste di chiarimenti pervenute da società diverse a seguito della pubblicazione degli atti rettificati si riporta quanto segue con l'avvertenza che la numerazione mette in correlazione quesito e risposta:

QUESITI

- 1)** In relazione all'art. 25 punti 4) e 5) del Capitolato di gara rettificato, si chiede di indicare in caso di RTI come debbano essere ripartiti i requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico professionale e se vi siano da rispettare delle percentuali minime di possesso dei singoli requisiti da parte della mandante e della mandataria o se tutti i requisiti debbano essere posseduti complessivamente dal RTI, e pertanto anche solo dalla mandataria;
- 2)** In relazione all'offerta tecnica ed in particolare al " punto A) qualità del servizio, sottocriteri punto 3, lettera E) " pag. 33 del capitolato rettificato, si chiede quali siano le certificazioni di qualità ivi richieste e se debbano essere riferite all'oggetto specifico della gara;
- 3)** Nel caso in cui la mandante esegua esclusivamente gli investimenti ed il trasporto dei pasti dalla cucina centralizzata ai diversi P.O., e la somministrazione degli stessi al letto dei degenti o al reparto si chiede conferma, che il piano di controllo (HACCP) di cui alla lettera D), e le certificazioni di qualità richieste di cui alla lettera E) dei sottocriteri punto 3 a pag. 33 del Capitolato rettificato, debbano essere possedute solo dalla mandataria che eseguirà l'approvvigionamento delle materie prime, preparazione dei pasti, lavaggi carrelli, vassoi e stoviglie;
- 4)** Si chiede conferma che la certificazione SOA cat. OG11 e OG1 Classe IV richieste nel capitolato di gara debba essere posseduta esclusivamente dalla società che all'interno del raggruppamento eseguirà i lavori/manutenzione;

- 5) Si chiede conferma che in caso di consorzi di cooperative di cui all'art. 34 comma 1 lett. b) del D.L.vo 163/2006 e ss.mm.ii. il piano di controllo (HACCP) e le certificazioni di qualità debbano essere possedute dalle consorziate indicate dal Consorzio che eseguiranno materialmente il servizio;
- 6) Si chiede conferma che in caso di consorzi di cooperative di cui all'art. 34 comma 1 lett. b) del D.L.vo 163/2006 e ss.mm.ii. le certificazioni SOA cat. OG11 e OG1 classe IV richieste nel capitolato di gara debbano essere possedute dal Consorzio;
- 7) In relazione all'art. 25 punto 5) elenco ai sensi dell'art. 42 co. 1 lett. a) a dimostrazione della capacità tecnica professionale delle principali forniture di ristorazione sanitaria/ospedaliera prestate negli ultimi tre anni.... si chiede conferma che il riferimento "agli ultimi tre anni" sia invece da intendersi come ultimi tre esercizi in analogia a quanto previsto al capoverso successivo in merito ad "un fatturato minimo realizzato negli ultimi tre esercizi".
Si chiede altresì cosa si intenda per ultimi tre esercizi;
- 8) In caso di RTI è sufficiente che il sopralluogo sia intestato alla mandataria o è necessario che lo stesso sia rilasciato al RTI?;
- 9) Si richiedono gli schemi fognari con l'indicazione della vasca degrassatrice e dei punti di allaccio previsti dalla stazione appaltante;
- 10) Si richiedono di conoscere le predisposizioni degli impianti termo meccanici destinati alla cucina ed in particolare:
- Localizzazione dello stacco previsto per l'allaccio dell'acqua calda sanitaria (dimensione stacco, pressione, temperatura d'esercizio e portata);
 - Localizzazione dello stacco previsto per l'allaccio dell'acqua calda e/o fredda sanitaria addolcita e/o trattata ad osmosi (dimensione stacco, pressione, temperatura d'esercizio e portata);
 - Localizzazione dello stacco previsto per l'allaccio dell'acqua fredda (dimensione stacco, pressione di esercizio e portata);
 - Localizzazione degli stacchi (fluidi caldi e freddi) previsti per l'allaccio alla rete di riscaldamento/raffrescamento (dimensioni degli stacchi, temperatura e portate e pressione);
- 11) La realizzazione della cucina, necessita di locali tecnici che abbiano accesso dall'esterno senza interferenze con le attività dell'ospedale e della cucina stessa. Durante il sopralluogo ci era stato fatto visionare un portico a rustico posizionato frontalmente agli accessi dei locali destinati alla cucina utilizzabili per lo scopo prima descritto. Si vuole porre in evidenza che la realizzazione di un centro cottura in legame refrigerato prevede una impiantistica composita e rilevante, per cui si chiede di prendere in considerazione la possibilità di poter utilizzare l'area prima descritta e raffigurata nella planimetria allegata. Tale area risulta indispensabile, qualora le utenze di cui al punto 1 e 2 non dovessero essere messe a disposizione dalla stazione appaltante da diverse centrali.;
- 12) Richiesta copia DD.II.AA. delle cucine dei PP.OO. di Augusta e Noto, al fine di comprendere la capacità produttiva delle stesse e per stabilire se sono in grado di coprire l'intero numero di pasti da produrre giornalmente, per il servizio di cui trattasi, durante la fase transitoria;
- 13) Richiesta se, a seguito delle modifiche della lex specialis di gara, sia necessario ripetere il sopralluogo dei locali / In riferimento ai sopralluoghi presso cui deve essere espletato il servizio in oggetto (nota prot. 10433 del 16.12.11) si chiede se successivamente alla rettifica del CSA, debbano essere effettuati ulteriori sopralluoghi;
- 14) Il CSA a pag 34 art 26 B) valutazione dell'offerta economica, prevede che " ..La Commissione Giudicatrice valuterà l'elemento prezzo applicando la formula di cui

alle linee guida riportate nell'allegato "P" e D.P.R. 5.10.2010, n° 207 e s.mi. (artt. 283 e 286) dove ad X sarà applicata la percentuale di 0,90 " ed esplicita formula con richiesta di conferma;

- 15)** Capitolato, pag. 8 punto 2 in merito alla "Fornitura di sistema di scelta del vitto" si richiede " la prenotazione dei pasti deve essere consentita almeno fino alle ore 17 del giorno precedente a quello di somministrazione dei pasti richiesti; l'eventuale disdetta dei pasti per dimissioni o per prescrizione medica deve essere consentita fino alle ore 10,00 del giorno stesso". Siamo a richiedere conferma che le uniche modifiche possibili a seguito della prenotazione siano esclusivamente relative a disdetta del pasto per dimissioni o prescrizione di digiuno, e non variazioni o nuove diete;
- 16)** Capitolato pag. 11 si prescrive " E' da tenere presente che, pena l'esclusione, il progetto dovrà necessariamente interessare tutti i locali disponibili ceduti in comodato d'uso". Si richiede di chiarire se tale prescrizione vada intesa come obbligo di adeguamento di tutti i locali presso le strutture ospedaliere interessate, per i soli spazi necessari alla preparazione delle colazioni, ed eventuali altri spazi messi a disposizione, solo se necessari all'esecuzione del progetto gestionale presentato. Infatti il Capitolato così come modificato in data...., prescrive la sola preparazione in loco delle colazioni e rigenerazione dei pasti (con la sola esclusione della nuova cucina presso i P.O. di Lentini), pertanto la ristrutturazione di TUTTI i locali messi a disposizione dalla stazione appaltante, appare priva di necessità ed inutilmente onerosa;
- 17)** Fase definitiva: Situazioni imprevedibili di fermo della cucina di Lentini, si richiede se al fine di garantire la continuità della somministrazione de pasti per i degenti anche in caso di fermo tecnico od emergenze della cucina di Lentini, i concorrenti debbano disporre per tutta la durata dell'appalto, di una cucina esterna alternativa con capacità produttiva residua pari alle necessità della Stazione Appaltante, dotata di debite autorizzazioni per la produzione di pasti veicolati. Si richiede inoltre in quale sezione dovranno essere presentate le soluzioni in casi di emergenza, e se tali soluzioni saranno oggetto di valutazione.

RISPOSTE

- 1) In merito al RTI nel capitolato di gara art. 25 – pag. 29 – si fa espresso riferimento al disposto dell'art. 37 del D.L.vo 163/06 ed articoli correlati e s.m.i. e del D.P.R. 5.10.2010 °207 e s.m.i. che, in merito, al citato art. 37 del D.L.vo 163/06, comma 13, dispone che “ i concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento “, da cui consegue che i requisiti di capacità economico finanziaria e tecnica e professionale devono essere posseduti almeno nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento;
- 2) Le certificazioni di qualità attengono ovviamente le voci indicate al criterio 3, laddove esistono, ed ovviamente attengono la tipologia della fornitura oggetto di appalto;
- 3) Le certificazioni di qualità ed il piano di autocontrollo (HACCP) attengono il criterio 3 e quindi tutte le società che avranno relazione con detto criterio e relativi sub;
- 4) La certificazione SOA per le categorie OG1 OG11 CLASSE IV deve essere posseduta dalla ditta che, all'interno del R.T.I., realizzerà i lavori (realizzazione opere);
- 5) Le certificazioni di qualità ed il piano di autocontrollo (HACCP) attengono il criterio 3 e quindi tutte le società consorziate che avranno relazione con detto criterio e relativi sub;
- 6) In analogia alla risposta di cui al punto 4, la certificazione SOA cat. OG11 e OG1 Classe IV, richiesta nel capitolato di gara, deve essere posseduta dalla società consorziata che all'interno del Consorzio realizzerà i lavori (*realizzazione opere*);
- 7) L'esercizio finanziario è un periodo amministrativo di dodici mesi cui vengono imputati i ricavi e gli utili di una società. Non necessariamente coincide con l'anno solare. Quando si parla di fatturato quindi è corretto parlare di esercizi mentre quando si parla di elenco di forniture è corretto parlare di anni. Si ribadisce pertanto che l'elenco delle forniture di cui all'art. 25 punto 5 deve essere relativo agli ultimi tre anni mentre il fatturato ivi richiesto deve essere relativo agli ultimi tre esercizi;
- 8) Il sopralluogo ha la precipua finalità di mettere la società offerente, attraverso la visione di posti e luoghi, nelle condizioni ottimali di conoscenza per poter formulare compiutamente la propria offerta. E' pertanto sufficiente che sia intestato a qualunque società del RTI che si suppone ne informerà le altre facenti parte;
- 9) La realizzazione della vasca degrassatrice rientra nell'ambito di tutti i lavori ed opere che la società aggiudicataria dovrà eseguire mentre per gli schemi fognari la società interessata potrà prenderne visione in sede di sopralluogo;
- 10) Per la predisposizione degli impianti termomeccanici indicati, destinati alla cucina, la società interessata potrà prenderne visione in sede di sopralluogo;

- 11)** Non sono previste ulteriori aree da assegnare a pertinenza esclusiva della cucina atteso che ciò comporterebbe la necessità di variazione della destinazione d'uso delle aree interessate ;
- 12)** Con l'entrata in vigore delle nuove normative sugli alimenti, cosiddetto Pacchetto Igiene, dal 1° gennaio 2006 sono cadute le precedenti normative di carattere nazionale e regionale ed in particolare la Circolare Ass.to alla Sanità n° 907 del 7.1.1997 e ss.mm.ii. che pedissequamente assegnavano una potenzialità alle cucine dei pubblici esercizi e "Centri di produzione e confezionamento pasti" alle superfici utilizzate. In particolare con nota avente per oggetto "D.I.A. e conduzione dei centri per il confezionamento pasti" prot. n° 4-DASOE/1737 del 28.9.2008, il DASOE (Dipartimento per le Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico) Servizio 4 Igiene degli Alimenti dell'Ass.to Regionale Sanità, chiarisce " La determinazione del numero dei pasti confezionabili normalmente deve scaturire, infatti, da una accurata e documentata analisi del rischio elaborata dall' operatore interessato...". Tale corretta interpretazione è stata fatta propria dall'Azienda con nota avente per oggetto "Attuazione decreto 14.6.2011 – Adozione dell'accordo fra il Governo , le Regioni e le Province autonome relative alle linee guida applicative del Reg. CE 852/04" prot. n° 1757/SIAN del 29.7.11 a firma congiunta dei Direttori dei Dipartimento Medico e Veterinario e dei Responsabili delle U.O.C. SIAN e SIAOA, in tale nota si legge " La superficie del laboratorio di produzione deve scaturire da una accurata e documentata analisi del rischio sulla base del ciclo produttivo e del carico di lavoro.." Riassumendo e concludendo, la valutazione della potenzialità di una cucina, di qualsiasi tipologia di attività, non deve essere valutata dall'Autorità Competente (SIAN SIAOA aziendali) ma dall' OSA (Operatore Settore Alimentare) in base ad una accurata e documentata analisi del rischio sulla base del ciclo produttivo e del carico di lavoro, nonché delle attrezzature esistenti. Non si ritiene pertanto di esibire le DD.II.AA.;
- 13)** Il sopralluogo ha la precipua finalità di mettere la società offerente, attraverso la visione di posti e luoghi, nelle condizioni ottimali di conoscenza per poter formulare compiutamente la propria offerta. La società interessata pertanto valuterà se ritiene di aver acquistato tutti gli elementi utili per la predisposizione della propria offerta o v'è la necessità di ulteriori sopralluoghi;
- 14)** Si ribadisce che la formula è quella riportata nell'allegato P – Contratti relativi a forniture e altri servizi: metodi di calcolo per l'offerta economicamente più vantaggiosa - del D.P.R. 5.10.2010 n° 207 e s.m.i. , *per il solo elemento prezzo*, la cui lettura è univoca;
- 15)** Capitolato pag. 8: si specifica in merito a fornitura di sistema di scelta del vitto "l'eventuale disdetta dei pasti per dimissioni per prescrizione medica deve essere consentita fino alle ore 10,00 del giorno stesso " che, pacifico il caso di dimissioni, nell'ambito della dizione "prescrizione medica" oltre alla prescrizione di digiuno possono rientrare anche variazione o nuove diete, ovviamente su prescrizione medica, in base al variare improvviso delle condizioni cliniche e pertanto non prevedibili, del paziente;
- 16)** Capitolato pag. 11: " Sono oggetto del presente appalto anche i lavori edili ed impiantistici necessari per l'allestimento dei locali al fine di garantire il servizio ristorazione, nel rispetto dei requisiti di legge, nonché la fornitura di tutte le attrezzature occorrenti per l'espletamento del servizio stesso ed ogni onere

amministrativo. L'azienda, a tal fine pone a disposizione dell'appaltatore i locali di cui alle planimetrie elencate nell'allegato B. E' da tenere presente che, pena l'esclusione, il progetto dovrà necessariamente interessare tutti i locali disponibili ceduti in comodato d'uso". E' chiaro pertanto che il progetto dovrà necessariamente interessare tutti i locali disponibili ceduti in comodato d'uso che hanno refluenza diretta e/o indiretta con il servizio ristorazione;

- 17)** Capitolato pag. 4" Il servizio dovrà svolgersi con continuità per tutto l'arco dell'anno e per sette giorni settimanali. In nessun caso il servizio potrà essere sospeso e/o interrotto, ivi compresa qualsiasi causa di forza maggiore. Per qualunque comportamento difforme a quanto precede l'impresa si impegna ad accollarsi i relativi oneri qualora l'Azienda fosse costretta a provvedere direttamente al servizio". Non è richiesta, pertanto, per la fase definitiva la disponibilità di un centro di cottura che se è comunque nelle disponibilità della società offerente dovrà essere evidenziato nell'ambito della documentazione tecnica. I criteri di valutazione ed i relativi punteggi sono chiarissimamente esposti in capitolato.

Il Dirigente Amministrativo
UU.OO.SS. Acquisizione Beni e Servizi
(Dott.ssa Gabriella Salibra)
FIRMATO

chiarimenti ristorazione rett