



REGIONE DEL VENETO  
AZIENDA UNITÀ LOCALE SOCIO SANITARIA N. 10  
"VENETO ORIENTALE"

Sede Direzionale:

Piazza De Gasperi, n.5 - 30027 San Donà di Piave (VE) Codice Fiscale e Partita I.V.A.: 02799490277

San Donà di Piave, 14.01.2015

**GARA A PROCEDURA RISTRETTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

**RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 11**

**DOMANDE**

la ditta ha necessità di acquisire i seguenti dati:

1. sovraccarichi permanenti e accidentali dei solai esistenti presso i singoli siti ospedalieri ed eventuali altri dati ritenuti utili per una corretta valutazione dell'effettiva portata dei solai esistenti,
2. nel disciplinare di gara allegato fac simile offerta di gara sono previsti una quota parte investimenti in attrezzature pari a €0,17 a pasto e una quota parte investimenti in lavori pari a € 0,24 a pasto per un totale di € 0,41. Nel totale dell'investimento è obbligatorio rispettare le quote di ciascuna tipologia investimento (attrezzature per € 428.563,40 e lavori per € 605.030,60) o è sufficiente che il totale di lavori e attrezzature siano pari a € 1.033.594,00?
3. dal sopralluogo effettuato ci risulta che un montacarichi presso il presidio ospedaliero di Portogruaro, abbia delle dimensioni troppo ridotte. Sarà possibile utilizzare il "portalettighe"?

**RISPOSTE**

1. con riferimento alla portata dei solai delle cucine si comunica quanto segue:  
p.o. San Donà di Piave - la porzione di fabbricato, dove è collocata la cucina, è stata costruita nell'imminente dopo guerra databile negli anni 50, con tecnica costruttiva in mattoni e solaio in laterocemento, pertanto non essendo a disposizione elaborati di calcolo statico si determina una porta dei solai in circa 300 Kg/mq;  
p.o. Jesolo - l'intero edifici che ospita sia la cucina che l'ospedale risale al primo decennio del 1900, la tecnica costruttiva utilizzata è in mattoni e solai in laterocemento, pertanto anche in questo caso non avendoci a disposizione elaborati di calcolo la portata dei solai è di circa 250 Kg/mq;  
p.o. Portogruaro - l'ala est, dove è ubicata la cucina, è stata costruita in cemento e solai in laterocemento, tuttavia, anche in questo caso, non avendo a disposizione elaborati di calcolo la portata dei solai è di circa 250 Kg/mq fatta salva una zona, in corrispondenza della lava padelle, che necessita di ristrutturazione. Si rammenta il lungo stato d'uso delle strutture.
2. non é obbligatorio rispettare le quote di ciascuna tipologia d'investimento. E' obbligatorio che la somma delle due quote corrisponda € 0,41 a pasto, per un totale a base d'asta complessiva di € 1.033.594.00 (iva esclusa);
3. e' possibile utilizzare il "portalettighe".

**RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 12**

**DOMANDE**

1. in riferimento alla fase transitoria, i pasti destinati ai degenti possono essere confezionati in multiporzione oppure dovranno già essere in vassoio personalizzato?
2. la fideiussione deve avere una validità di 180 gg. 0 270 come l'offerta?

**RISPOSTE**

1. non vi è alcun vincolo nelle modalità di erogazione dei pasti nella fase transitoria. La ditta dovrà proporre il proprio progetto di gestione del servizio di erogazione dei pasti nella fase transitoria che sarà oggetto di valutazione da parte della commissione di gara;
2. la fidejussione dovrà avere la validità non inferiore a 180 giorni successivi alla data di scadenza per la presentazione dell'offerta.

### **RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 13**

#### **DOMANDA**

1. all'art. 4 del disciplinare di gara viene indicato come importo complessivo a base d'asta (iva esclusa) quello pari ad € 17.007.653,00. Si chiede se all'interno di tale importo siano ricompresi anche gli oneri di sicurezza interferenziali non soggetto a ribasso.

#### **RISPOSTA**

1. l'importo complessivo a base d'asta di € 17.007.653,00 non comprende gli oneri per la sicurezza interferenziali, non soggetti a ribasso.

### **RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 14**

#### **DOMANDE**

1. è corretta l'interpretazione per la collocazione della documentazione tecnica busta B secondo la quale sono solo elaborati che vanno numerati progressivamente e firmati in calce, mentre per gli allegati è sufficiente impagnarli in base agli argomenti senza numerarli progressivamente?
2. è corretto intendere che il CD da predisporre per la documentazione tecnica deve contenere PDF non protetti e ricercabili e quindi non possono essere la scansione del progetto tecnico cartaceo predisposto per la gara ma singoli file nominati e non numerati progressivamente?
3. sulla base di quanto risposto in data 24.12.2014 ai chiarimenti n. 7 (domanda 4/risposta 4) dove viene fornito il dettaglio delle attuali mansioni dei 14 operatori che dovranno essere utilizzati dall'appaltatore come da art. 18 del c.s.a., in relazione alla specifica del numero di operatori con restrizioni d'idoneità, siamo richiedere le tipologie specifiche delle restrizioni di idoneità degli operatori segnalati (4 operatori San Donà, 2 operatori Jesolo, 2 operatori Portogruaro).

#### **RISPOSTE**

1. gli allegati non vanno numerati progressivamente ma devono contenere specificazioni (titolo, lettera, numero argomento ad es. "modalità di esecuzione del servizio A2 A3 ecc" al fine di indicare gli argomenti cui afferiscono alla commissione giudicatrice;
2. la documentazione tecnica prodotta su supporto in formato PDF (non protetto) dovrà essere identica a quella presentata in forma cartacea, comprese le firme autografe;
3. prescrizioni:  
P.O. Jesolo  
- un operatore: uso di sottoganti in cotone;  
- un operatore: uso di sottoganti in cotone e creme barriera;  
P.O. San Donà di Piave  
- un operatore: si prescrive di non movimentare normalmente carichi pesanti senza la collaborazione di altro personale presente. Necessario inoltre ricorrere agli ausili tecnici, ove esistenti e seguire le corrette procedure per facilitare il trasporto e la movimentazione di pesi;  
- un operatore: evitare attività che comportino movimentazione manuale di carichi pesanti senza la collaborazione di altro personale. Necessario ricorrere sempre agli ausili tecnici. Uso di sottoganti in cotone;  
- un operatore: controindicazione alle attività che comportino ripetute azioni di sollevamento pesi senza la collaborazione di altro personale presente. Necessario ricorrere agli ausili tecnici e procedure per facilitare il trasporto dei pesi;  
- un operatore: si prescrive di evitare la movimentazione di carichi pesanti senza la collaborazione di altri personale e/o con il ricorso di ausili tecnici;  
P.O. di Portogruaro  
due operatori: evitare attività che comportino movimentazione manuale di carichi pesanti senza la collaborazione di altro personale. Necessario ricorrere sempre agli ausili tecnici.

### **RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 15**

#### **DOMANDA**

1. in relazione all'art. 18 "personale: requisiti, garanzie e responsabilità" del capitolato speciale, si richiedono informazioni riguardo le mansioni specifiche svolte dai singoli operatori.

#### **RISPOSTA**

1. si rinvia alla risposta n. 4 della richiesta di chiarimenti n. 7.

### **RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 16**

#### **DOMANDE**

1. All'art. 4 del disciplinare di gara si quantifica in € 17.007.653,00 iva esclusa l'importo posto a base di gara, risultante dalla sommatoria di € 15.974.059,00 iva esclusa per la fornitura dei pasti e di € 1.033.594,00 iva esclusa per gli investimenti. Tuttavia, nello schema di offerta già predisposto da codesta amministrazione, se si sommano gli importi posti a base di gara indicati in calce a ciascuna delle voci di cui alle lettere A (pasti per degenti dei 3 pp.oo.), B (pasti per utenti/degenti/strutture territoriali extraospedalieri), C (pasti forniti con sistema self service) D (cestini con piatti freddi, si arriva ad una base d'asta complessiva di € 15.614.059,20 anziché di € 15.974.059,00, come indicato nello schema di offerta quale "spesa totale esclusi gli investimenti (base d'asta)". Considerato che l'importo complessivo posto a base di gara risulta dalla sommatoria delle voci A, B, C, D, ed E, si chiede se l'importo di € 359.998,80 (dato dalla differenza tra € 15.974.059,00 - 15.614.059,20) corrisponda alla base d'asta complessiva non superabile della specifica voce E. Diversamente si chiede di indicare la base d'asta non superabile della voce E;
2. Nello schema d'offerta economica si prescrive che la "quota parte per gli investimenti in attrezzature e lavori (voci a2 e A3) non potrà superare complessivamente € 0,41/singolo pasto". Si chiede di confermare se si possa quantificare liberamente la singola quota d'investimento rispettivamente per attrezzature e lavori, pur garantendo una quota di investimento complessiva non superiore ad € 0,41;
3. All'art. 3 del capitolato speciale d'appalto si stima un numero annuo di pranzi/cene per la voce B pari a 58160 mentre nello schema di offerta economica si indica, sempre per la voce B, un numero di pasti annuo pari a 67.160. si chiede pertanto di confermare se quanto indicato nel modello di offerta economica sia da considerarsi refuso e dunque il numero annuo dei pasti da imputare alla voce B si correttamente 58.160;
4. all'art. 13 del c.s.a si prevede che saranno a totale carico dell'appaltatore i costi per l'assistenza al collaudatore nominato da codesta ulss. Si chiede di quantificare i costi;
5. si chiede di indicare l'ammontare delle spese di pubblicazione della presente procedura di gara che dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante dall'impresa aggiudicataria;
6. all'art. 13 del c.s.a si elencano i singoli elementi costitutivi dei progetti di cui al punto B.1 dell'offerta tecnica ed inerente i lavori attrezzature ed arredi. a tale proposito si chiede se la "verifica statica delle strutture esistenti in relazione ai nuovi impianti e attrezzature proposti dalla ditta" sia da considerarsi adempimento a carico dell'operatore economico aggiudicatario della gara.

#### **RISPOSTE**

1. si rinvia alla risposta n. 2 della richiesta chiarimenti n. 10;
2. si rinvia alla risposta n. 2 della richiesta chiarimenti n. 11;
3. si rinvia alla risposta n. 1 della richiesta chiarimenti n. 9;
4. I costi del collaudo sono da intendersi a carico della ditta aggiudicataria sulla base delle tariffe vigenti;
5. il servizio per il quale si indice la gara rientra tra quelli previsti nell'allegato II B del d.l.gs. 163/206 e, pertanto in applicazione dell'art. 20 del predetto decreto non è stata prevista la pubblicazione post gara;
6. l'adempimento è a carico della ditta aggiudicataria come specificatamente indicato all'art. 13 del capitolato speciale.

### **RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 17**

#### **DOMANDE**

1. le attrezzature che saranno integrate e/o sostituite all'interno delle mense e delle aree cottura dei presidi ospedalieri rimangono di proprietà dell'ulss 10 al termine dell'appalto?
2. poiché non specificato si richiede se è corretta l'interpretazione ritenere che non ci siano limiti di pagine per la stesura dell'elaborato "B) Lavori attrezzature arredi" facenti parte dell'offerta tecnica;
3. nel comma 2 dell'art. 13 è indicato che "nei locali che saranno adibiti a mensa dovrà essere prevista la produzione, distribuzione...omissis" si chiede di conoscere se è corretta l'interpretazione secondo cui presso ogni mensa (dipendenti) debba essere allestita una specifica zona cottura per ciascuno dei tre presidi ospedalieri;
4. all'art. 2 del capitolato secondo comma punto d) è previsto che la produzione dei pasti possa essere effettuata in legame fresco-caldo presso proprio centro cottura o presso i 3 presidi ospedalieri. si chiede se corretta l'interpretazione secondo cui si può adeguare e rendere produttiva la cucina anche di un solo presidio ospedaliero e non necessariamente di tutti e tre i presidi;
5. in relazione all'art. 18 personale requisiti, garanzie responsabilità del capitolato speciale si richiedono informazioni riguardo le mansioni svolte dai singoli operatori;

#### **RISPOSTE**

1. le attrezzature che saranno integrate e/o sostituite all'interno delle mense e delle aree cottura dei presidi ospedalieri rimarranno di proprietà dell'azienda ulss 10 al termine dell'appalto;
2. non ci sono limiti di pagine per la stesura dell'elaborato B "Lavori attrezzature arredi"
3. si conferma che dovrà essere prevista in ogni mensa ospedaliera una specifica zona cottura: A tal fine si richiamano le disposizioni di cui all'art. 2 lett. K e all' art. 13 co. 2 del capitolato speciale d'appalto;
4. l'interpretazione è corretta;
5. si rinvia alla risposta n 4 del quesito n. 7.

### **RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 18**

#### **DOMANDA**

1. al punto W dell'art. 2 "modalità di esecuzione del servizio" del c.s.a. si prescrive all'operatore economico concorrente di "garantire la presenza di un proprio laureato in dietistica o figura in possesso di titoli equipollenti, durante la predisposizione dei pasti comuni e delle diete speciali, pranzo e cena". Si chiede se tale figura deve intendersi quale figura unica di supervisione operante su tutti i presidi oggetto dell'appalto oppure se devono intendersi tante figure come sopra descritte da garantire in ogni presidio ospedaliero.

#### **RISPOSTA**

1. tale figura va intesa come figura unica di supervisione operante su tutti i presidi ospedalieri.

### **RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 19**

#### **DOMANDA**

1. negli oneri a carico della ditta aggiudicataria viene indicato l'ottenimento delle autorizzazioni degli enti competenti quali asl, arpa; in occasione dei sopralluoghi non si è compreso se attualmente le autorizzazioni esistano. Si chiede quindi di avere copia o delle autorizzazioni e/o eventuali prescrizioni dettate dagli enti.

#### **RISPOSTA**

1. dalla documentazione agli atti presso il SIAN (servizio igiene alimenti nutrizione) risultano registrate/autorizzate le cucine dei tre presidi ospedalieri e la mensa del Centro Salute Mentale di San Donà di Piave.  
Eventuali subentri o modifiche nell'attività richiedono l'aggiornamento delle registrazioni, ai sensi del regolamento CE 852/2004 con le procedure previste dalle disposizioni regionali (DDR 140/2008) e con le modalità telematiche tramite portale SUAP "impresainungiorno".

## **RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 20**

### **DOMANDA**

1. in riferimento all'elaborato C) SISTEMA DI AUTOCONTROLLO E QUALITA' DEL SERVIZIO EROGATO nel punto C.2 "composizione dei menù e dei pasti" si richiede se, al fine di non inficiare sul numero massimo di pagine previste si debbano inserire nell'elaborato solo informazioni sulle modalità di composizione di menù e pasti inserendo tutti i menù dettagliati ed in formato tabellare in allegato escludendoli dunque dal conteggio delle pagine.

### **RISPOSTA**

1. i menù dettagliati possono essere inseriti in formato tabellare in allegato escludendoli dal conteggio delle pagine.