



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, 24.12.2014

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

**RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 1**

**DOMANDE**

si richiedono i seguenti documenti/chiarimenti per tutti e tre i presidi ospedalieri:

1. progetto architettonico (in formato dwg o pdf) delle zone oggetto dell'intervento in scala 1:100 comprensivo di planimetrie, piante di dettaglio, sezioni e prospetti;
2. progetti impianti termomeccanici inerenti tutti i fluidi principali quali: vapore, riscaldamento, condizionamento, acqua fredda sanitaria, acqua calda sanitaria, ricircolo acs, ventilazione e ricambio aria, estrazione cappe, dorsali di scarico acque reflue, gas metano (in formato dwg o pdf) delle zone oggetto dell'intervento in scala 1:100 comprensivo di planimetrie, schemi funzionali;
3. progetti impianti elettrici e impianti speciali (in formato dwg o pdf) delle zone oggetto dell'intervento in scala 1:100 comprensivo di planimetrie, schemi quadri elettrici;
4. layout attrezzature;
5. con riferimento all'art. 19 del capitolato speciale di gara siamo a richiedere un'indicazione dei prezzi di costo per i fluidi da rimborsare direttamente all'ulss 10 con particolare riferimento all'energia elettrica, acqua fredda, acqua calda, vapore, riscaldamento, acqua refrigerata e metano.

**RISPOSTE**

1. in sede di sopralluogo, alle ditte che hanno richiesto, sono stati consegnati i files in dwg contenenti le planimetrie delle cucine e delle mense dei tre presidi ospedalieri. Le ditte interessate potranno richiedere tali files all' u.o.c. servizi tecnici (tel. 0421-228000);
2. 3. 4. i documenti richiesti non sono disponibili. Le ditte interessate potranno richiedere un ulteriore sopralluogo, previo accordo, all'u.o.c. tecnico tel. n. 0421228000;
5. l'attuale appalto energia e calore non consente l'individuazione dei consumi così come richiesti, trattandosi, per l'energia elettrica di quantificazioni a mq di superficie di tutta l'area ospedaliera, per l'energia termica a mc di volume delle strutture. Gli unici dati rilevabili sono i consumi di gas specifici delle cucine come riportati nel prospetto riassuntivo pubblicato sul sito aziendale [www.ulss10.veneto.it/gare](http://www.ulss10.veneto.it/gare).

All'affidamento del servizio in questione verranno installati idonei contatori atti a definire i relativi consumi che verranno poi rimborsati al costo dall'appaltatore.

**RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 2**

**DOMANDA**

1. la presente per richiedere l'inoltro delle planimetrie in formato dwg, complete di posizionamento delle attrezzature.

**RISPOSTA**

1. i documenti richiesti non sono disponibili. Per ottenere copia delle planimetrie degli ospedali in pdf può essere contattata l'u.o.c. servizi tecnici (tel. 0421-228000) precisando che l'utilizzo degli elaborati sarà ammesso esclusivamente per le specifiche necessità della gara di cui trattasi. Inoltre, potrà essere richiesto, previo accordo, un ulteriore sopralluogo alla medesima u.o.c.

### RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 3

#### DOMANDE

si richiedono le informazioni/documentazione integrativa per i tre presidi:

1. punto di consegna della forza motrice (con indicazione in planimetria) potenza disponibile in kw sul quadro generale di cucina e se esistono particolari indicazioni di carattere tecnico;
2. quantità di vapore massima (espressa in kg/h) e la relativa pressione "all'utenza" a disposizione per l'area cucina;
3. impianto gas (portata m.c. gas disponibile al contatore) punto di consegna in planimetria;
4. impianto frigorifero, punto di consegna acqua refrigerata in planimetria, portate unità di immissione e di estrazione aria attualmente installate;
5. disegni degli impianti as built (come realizzati) relativi all'impianto elettrico, idraulico, termomeccanico e trattamento aria;
6. se la rete di scarico delle acque reflue delle cucine è dotata di filtro degrassatore e se sì di quali dimensioni;
7. piante, sezioni architettoniche, prospetti e layout completo di apparecchiature ed arredi presenti nelle cucine e mense in formato elettronico dwg.

#### RISPOSTE

1. in sede di sopralluogo sono stati forniti direttamente i dati richiesti, desumibili, inoltre, dalle specifiche caratteristiche dei quadri esaminati. E', comunque, pubblicato un prospetto riassuntivo sul sito aziendale [www.ulss10.veneto.it/gare](http://www.ulss10.veneto.it/gare)
2. 3. un prospetto riassuntivo e' pubblicato sul sito aziendale [www.ulss10.veneto.it/gare](http://www.ulss10.veneto.it/gare);
4. 5. i documenti richiesti non sono disponibili. Le ditte interessate potranno richiedere un ulteriore sopralluogo, previo accordo, all'u.o.c. servizi tecnici tel. n. 0421228000;
6. gli scarichi delle cucine sono collettati a vasche condensa grassi allacciate alla rete interna delle acque nere che sversano in pubblica fognatura a San Donà di Piave (mc 5) e Jesolo (mc 4), mentre quella di Portogruaro (mc 20) è collettata all'impianto di depurazione del presidio stesso ;
7. si rinvia alla risposta n. 1 della richiesta di chiarimenti n. 2 .

### RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 4

#### DOMANDA

1. si richiede l'inoltro di una copia di quanto autorizzato dagli uffici comunali con evidenziati i calcoli RAL poiché le tavole fornite, insieme alla documentazione di gara, non sono sufficienti per calcolare i rapporti aero-illuminanti.

#### RISPOSTA

1. il documento richiesto non è disponibile. Le ditte interessate potranno richiedere un ulteriore sopralluogo, previo accordo, all'u.o.c. servizi tecnici tel. n. 0421228000.

### RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 5

#### DOMANDA

1. si chiede l'elenco e l'ammontare del valore, ad oggi, delle varie utenze e il costo di smaltimento rifiuti.

#### RISPOSTA

1. l'attuale appalto energia e calore non consente l'individuazione dei consumi così come richiesti trattandosi, per l'energia elettrica di quantificazioni a mq di superficie di tutta l'area ospedaliera, per l'energia termica a mc di volume delle strutture. All'affidamento del servizio in questione verranno installati idonei contatori atti a definire i relativi consumi che verranno poi rimborsati al costo dall'appaltatore.

Il costo al metro quadro dello smaltimento dei rifiuti è il seguente:

- ✓ S. Donà di Piave 1,432 (quota fissa) + 1,318 (quota variabile);
- ✓ Jesolo 2,1329 (quota fissa) + 1,5619 (quota variabile);
- ✓ Portogruaro 1,152 (quota fissa) + 2,2 (quota variabile)

## **RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 6**

### **DOMANDE**

si chiede se le strutture presso le quali sono stati effettuati i sopralluoghi dispongono di:

1. certificato di prevenzione incendi rilasciato dal comando prov. VV.F di Venezia o di altro documento equivalente (ad es. nulla osta provvisorio od altro);
2. autorizzazione igienico sanitaria specie relativamente alla mensa semi-interrata di San Donà di Piave dove le altezze sono inferiori ai minimi normativi;
3. dal punto di vista urbanistico, stato dei luoghi conforme alla documentazione depositata presso i rispettivi uffici tecnici comunali. Si chiede di poter disporre, ove possibile, di copia cartacea delle autorizzazioni di cui sopra, possibilmente complete degli allegati ivi richiamati (piante, sezioni, lista dispositivi di sicurezza antincendio, estremi ultime pratiche edilizie inoltrate ecc.);
4. potenzialità impianti esistenti. In sede di sopralluogo l'ente appaltante ha fornito una scheda delle disponibilità idriche, elettriche e di vapore presso le strutture oggetto di sopralluogo. Si chiede di integrare i detti dati con il dato della potenza termica alimentata a gas metano installata presso ogni cucina;
5. limiti delle aree date a disposizione. L'ente appaltante ha fornito gli schemi grafici planimetrici in formato DWG delle strutture ospedaliere in questione. In allegato al c.s.a. vi erano le medesime planimetrie con indicazione delle aree in vari colori. E' da intendersi che le aree date a disposizione siano solo quelle evidenziate con colorazione? Quindi, ad esempio, non sarebbe consentito effettuare interventi di risanamento nei locali "filtrofumo" antistanti i montacarichi dell'ospedale di Portogruaro, benché ricadenti all'interno degli ambiti della cucina?;
6. elaborati allegati al progetto di ristrutturazione. all'art. 13 del c.s.a. (pag. 11) vengono elencati gli elaborati di cui dovrà essere composto il progetto di ristrutturazione dei locali a disposizione. Tra questi viene richiamato il piano di sicurezza e coordinamento (PSC). Va però evidenziato che l'art. 24 del d.lgs. 193/2006 prevede che tra i documenti che compongono il progetto definitivo vi sia l'aggiornamento del documento contenente le prime indicazioni e disposizioni per la stesura dei piani di sicurezza (punto n.), mentre il PSC è richiamato tra i documenti componenti il progetto esecutivo. L'elaborato indicato nel c.s.a. deve quindi intendersi come "documento contenente le prime indicazioni e disposizioni per la stesura dei piani di sicurezza", come richiesto per i progetti definitivi o deve essere confermata la richiesta di produrre un "piano di sicurezza e coordinamento", anche se previsto per i progetti esecutivi?;
7. in sede di sopralluogo presso il p.o. di Portogruaro è stato visionato un locale con soppalco, attualmente occupato dall'ente come magazzino, adiacente alla sala mensa che poteva essere utilizzato nel progetto di ristrutturazione oggetto di gara. Si chiede conferma della disponibilità di tale locale.

### **RISPOSTE**

1. è possibile ottenere copia delle planimetrie delle cucine e mense degli ospedali in pdf e le relazioni tecniche relative ai progetti di adeguamento approvati dal Comando dei Vigili del Fuoco contattando l' u.o.c. servizi tecnici (tel. 0421-228000);
2. la cucina e la mensa del p.o. di San Donà di Piave sono regolarmente registrate tra le imprese che producono e somministrano alimenti;
3. la documentazione non è disponibile;
4. la documentazione non è disponibile;
5. sono a disposizione solo le aree evidenziate con i colori. I corridoi non colorati sono ad uso comune. I locali "filtrofumo" antistanti i montacarichi della cucina di Portogruaro, citati ad esempio, sono facenti parte delle aree della cucina ma a destinazione vincolata a "filtro fumo";
6. l'elaborato indicato nel c.s.a. deve intendersi come "documento contenente le prime indicazioni e disposizioni per la stesura dei piani di sicurezza";
7. I locali disponibili sono quelli evidenziati nei documenti di gara.

## **RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 7**

### **DOMANDE**

1. richiesta di integrazione della documentazione di gara e precisamente di: piani logistici interni di consegna dalle cucine ai reparti, planimetrie dei piani e loro suddivisione in reparti, identificazione dell'ubicazione e misure degli ascensori utilizzabili per il trasporto dei pasti ai vari piani;
2. in considerazione delle difformità riscontrate dai ns. tecnici tra il materiale fotografico raccolto durante il sopralluogo effettuato e le planimetrie in ns. possesso ricevute dal vs. ufficio competente, siamo a far richiesta di ulteriore sopralluogo ai locali delle cucine interessate o, in alternativa, si chiede di ricevere le planimetrie aggiornate allo stato attuale;
3. si chiede copia degli elaborati grafici riportanti le sezioni in più punti delle cucine interessate;

4. richiesta in dettaglio delle attuali mansioni e i ruoli (es: cuoco, addetta mensa ecc.) dei 14 operatori che dovranno essere utilizzati dall'appaltatore come da art. 18 del capitolato di gara, eventuali persone con restrizioni di idoneità a specifici lavori;

**RISPOSTE**

1. I documenti richiesti non sono disponibili. Per ottenere copia delle planimetrie degli ospedali in pdf contattare u.o.c. servizi tecnici (tel. 0421-228000) precisando che l'utilizzo degli elaborati sarà ammesso esclusivamente per le specifiche necessità della gara di cui trattasi.  
Gli ascensori sono individuabili nelle planimetrie in pdf di cui sopra. Ulteriori dettagli dimensionali potranno essere rilevati in loco con sopralluogo che potrà essere richiesto, previo accordo, all'u.o.c. servizi tecnici, (tel. n. 0421228000);
2. per dirimere quanto sollevato, potrà essere richiesto un ulteriore sopralluogo, previo accordo con la u.oc. servizi tecnici (tel. n. 0421 -228000);
3. i documenti richiesti non sono disponibili. Le ditte interessate potranno richiedere un ulteriore sopralluogo, previo accordo, all'u.o.c. tecnico tel. n. 0421228000;
4. le mansioni dei 14 operatori sono le seguenti:

Descrizione Profilo Professionale e Qualifica	Descrizione Mansioni
<p>Categoria C – Operatore Tecnico Specializzato Esperto</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dipende dal Coordinatore delle cucine</li> <li>• Applica i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza alimentare secondo quanto previsto nel Piano di Autocontrollo (HACCP)</li> <li>• Provvede a cucinare i pasti</li> <li>• Cura, su indicazione di apposita dieta dell'organo competente, la preparazione degli alimenti, la successiva cottura e la confezione dei pasti, secondo la quantità necessaria e sulla base delle tabelle dietetiche,</li> <li>• Accerta l'idoneità delle condizioni pre-operative</li> <li>• Esegue il controllo e la verifica delle forniture</li> <li>• Segnala e registra le situazioni di "non conformità" riscontrate</li> <li>• Assicura l'esecuzione del piano della produzione</li> <li>• Esegue le pulizie dell'area di lavoro e delle attrezzature della cucina</li> <li>• Effettua un controllo visivo sul prodotto finito e ne autorizza il rilascio</li> <li>• Supporta il Coordinatore della cucina nello svolgimento dell'incarico allo stesso affidato</li> <li>• Su incarico del Coordinatore di cucina, in base al turno di lavoro giornaliero, esegue i controlli e le registrazioni previste al ricevimento materie prime e assicura il corretto magazzinaggio delle merci</li> </ul>
<p>Categoria C – Operatore Tecnico Specializzato Esperto Ex coordinatore</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E' responsabile della corretta esecuzione della procedura di controllo forniture e della dispensa e verifica le modalità di ricevimento, stoccaggio e conservazione delle merci</li> <li>• Accerta l'idoneità delle condizioni pre-operative</li> <li>• Stabilisce i turni di lavoro giornalieri e coordina il servizio di distribuzione pasti in mensa</li> <li>• E' responsabile delle lavorazioni e delle attrezzature</li> <li>• Verifica le temperature di celle e apparecchi frigoriferi e accerta la taratura dei termometri</li> <li>• Assicura l'applicazione delle procedure di sicurezza alimentare</li> <li>• Risolve le situazioni di "non conformità" riscontrate, provvedendo al trattamento delle stesse e predisponendo adeguate azioni correttive</li> </ul>

	<p>in collaborazione con il Responsabile dell'Autocontrollo</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Accerta la corretta esecuzione del programma di pulizia e sanificazione</li><li>• Comunica al Servizio Competente la necessità di interventi straordinari di disinfestazione e derattizzazione ( oltre il monitoraggio programmato)</li><li>• Esegue attività di supervisione dell'attività dei propri collaboratori</li><li>• Raccoglie la documentazione dimostrativa del Piano di Autocontrollo ( moduli compilati, non conformità e azioni correttive)</li><li>• Inoltra al Servizio Provveditorato le richieste di approvvigionamento delle derrate</li><li>• E' responsabile della gestione dei rifiuti e degli scarti di lavorazione presso la cucina</li><li>• Effettua il riesame del Sistema di Autocontrollo secondo le frequenze definite</li></ul>
--	---

Il numero di operatori con restrizione di idoneità a specifici lavori è il seguente:

n. 4 nel presidio ospedaliero di San Donà

n. 2 nel presidio ospedaliero di Jesolo

n. 2 nel presidio ospedaliero di Portogruaro

#### **RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 8**

##### **DOMANDA**

1. si richiede se per il pagamento delle utenze, l'ULSS 10 ha diritto di accise ridotte.

##### **RISPOSTA**

1. a seguito della nota prot. n. 77415 del 30.07.2014 dell'agenzia delle dogane e dei monopoli, alle aziende ospedaliere può essere applicata l'aliquota per usi industriali per l'impiego di gas naturali per combustione.

#### **RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 9**

##### **DOMANDA**

1. nell'offerta economica da voi predisposta al punto b) pasti forniti in multi porzione agli utenti/degenti delle strutture territoriali extraospedaliere" il quantitativo per 6 anni è pari a 3.483.960 che suddiviso in 6 anni risulta dal vs. modello pari a 67.160/anno mentre in realtà è pari a 58.160. Si richiede quale dato prendere in considerazione.

##### **RISPOSTA**

1. Il numero da prendere in considerazione è 58.160.

#### **RICHIESTA DI CHIARIMENTI N. 10**

##### **DOMANDE**

1. nell'allegato "fac simile offerta economica" al punto B) il numero dei pasti anno (67160) non corrisponde al totale del periodo (348.960) suddiviso nei 6 anni: Quale voce è corretta?;
2. nell'allegato "fac simile offerta economica" riporta la voce E in cui viene richiesto il prezzo complessivo dei generi alimentari extra. Deve essere allegata una tabella con i prezzi di ogni singolo prodotto o solo un valore totale riepilogativo? In caso di risposta negativa, come saranno successivamente contabilizzati i generi extra richiesti? Il totale offerto per la voce E deve essere non superiore alla base complessiva di gara dedotte le basi complessive dei punti A, B C, D?;

3. nell'aree delle cucine dei tre ospedali, ci sono problemi strutturali, in particolare relativamente ai solai?
4. all'art. 19 – altri oneri a carico della ditta appaltatrice, sono da intendersi compresi i costi energetici delle aree destinate a mensa dipendenti? In caso affermativo si richiede l'indicazione di tali costi;
5. vi chiediamo di poter avere tutte le planimetrie dei luoghi interessati dal servizio in formato dwg.

#### **RISPOSTE**

1. si rinvia alla risposta n. 1 della richiesta di chiarimenti n. 9;
2. Si conferma che nella voce E del modello di offerta allegato viene richiesto il totale riepilogativo dei generi alimentari extra indicati nell'art. 17 del capitolato speciale di appalto. La specifica dei singoli prezzi praticati verrà richiesta alla ditta aggiudicataria. Si conferma che la base d'asta della voce E non dovrà essere superiore alla base d'asta complessiva di gara (pari a d € 15.974.059 iva esclusa) dedotte le basi d'asta complessive dei punti A B C D;
3. per quanto attiene l'idoneità dei solai si rinvia a quanto previsto all'art. 13 del C.S.A;
4. i costi energetici delle mense sono a carico dell'appaltatore. L'attuale appalto energia e calore non consente l'individuazione dei consumi così come richiesti, trattandosi per l'energia elettrica di quantificazioni a mq di superficie di tutta l'area ospedaliera, per l'energia termica a mc di volume delle strutture. All'affidamento del servizio in questione verranno installati idonei contatori atti a definire i relativi consumi che verranno poi rimborsati al costo dall'appaltatore;
5. è possibile richiedere all' u.o.c. servizi tecnici (tel. 0421-228000) copia delle planimetrie degli ospedali in pdf e in dwg solamente dei locali interessati dai lavori precisando che l'utilizzo degli elaborati sarà ammesso solo esclusivamente per le specifiche necessità della gara di cui trattasi.