

QUESITO N. 1 (DEL 6 GIUGNO 2017):

1. *In considerazione dei disposti di cui all'art. 29 del Disciplinare di gara, che al comma 1 dispone che ciascun concorrente non può aggiudicarsi più di un lotto, siamo a richiedere se tre OOE (A, B e C) partecipano secondo la seguente composizione:*
 - *in un lotto in RTI A-B, composto quindi dall'OE A quale capogruppo e B quale mandante;*
 - *in un secondo lotto in RTI A- C, composto quindi dall'OE A quale capogruppo e C quale mandante;*
 - *in un terzo lotto in RTI B-A,, composto quindi dall'OE B quale capogruppo e A quale mandante;**possono conseguire l'aggiudicazione di un singolo lotto o di più lotti attesa la diversa composizione?*
2. *Inoltre, atteso che l'Art. 5 del Disciplinare di gara specifica:*
Affidamento in outsourcing della gestione dei servizi logistici integrati di beni sanitari e non e del confezionamento dei farmaci in dose unitaria in fabbisogno alle Aziende del Servizio Sanitario della Regione Basilicata- principale CPV: 55300000-3 Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti.
dove riteniamo esservi un refuso inerente la descrizione dell'appalto, specifica la sola prestazione principale, siamo a richiedervi se è consentita la partecipazione in RTI verticale e/o misto.

RISPOSTA:

1. Vedasi art. 27 punto 4 lettera b) e c) del Disciplinare.
2. Si conferma che la dicitura di cui al punto 1 dell'art. 5 del Disciplinare di Gara per mero refuso risulta non corrispondente all'oggetto di gara, il quale è: "Affidamento in outsourcing del Servizio di Preparazione e somministrazione dei pasti veicolati ai degenti e al personale delle Aziende Sanitarie del SSR della Regione Basilicata e dell'ARDSU".
Si conferma che è possibile la partecipazione in RTI verticale e/o misto salvi i dettami normativi di cui all'art. 48 di cui al D.Lgs 50/2016 e le ulteriori specificazioni dell'art. 11 del Disciplinare di Gara.

QUESITO N. 2 (DEL 14 GIUGNO 2017): *procedura aperta per l'affidamento, mediante contratto ponte, del Servizio di preparazione somministrazione pasti veicolati ai degenti e al personale del Presidio Ospedaliero (PSA) di Lagonegro (PZ) e del Presidio Ospedaliero di Pescopagano (PZ). LOTTO 1 CIG 7098004233 LOTTO 2 CIG 7098016C17.*

In merito all'oggetto indicato chiediamo se per ogni lotti ci vogliono n. 2 centri di cottura, uno di produzione pasti ed uno alternativo.

RISPOSTA:

Il contratto ponte riferito ai CIG sopra indicati non sono di competenza della SUA – RB.

QUESITO N. 3 (DEL 16 GIUGNO 2017): *Si chiede conferma circa le modalità di partecipazione; nello specifico, con riferimento a quanto riportato al punto 4.c) dell'art 27 del disciplinare di gara, si chiede se con il termine "gara" si faccia riferimento alla partecipazione ad un singolo lotto o alla globalità della procedura.*

A esempio, il concorrente "A" partecipa in forma singola al lotto 1. Può lo stesso concorrente "A" partecipare in forma aggregata al lotto 2? Ancora, può il concorrente "A" partecipare in forma aggregata con il concorrente "B" al lotto 1 e sempre in forma aggregata con il concorrente "C" al lotto 2?

RISPOSTA:

Con il termine Gara si intende la procedura nel suo insieme, quindi comprensiva di tutti i lotti. Vedasi risposta al quesito n. 1 punto 1.

QUESITO N. 4 (DEL 21 GIUGNO 2017): *Con la presente, la scrivente in qualità di Società intenzionata alla partecipazione della procedura in oggetto, è a sottoporre le seguenti istanze:*

- 1. Si chiede di precisare se le utenze per le Aziende Ospedaliere con cucina in loco, sono a carico della Ditta Aggiudicataria o dell'Amministrazione contraente;*
- 2. Si chiede di indicare se la consegna dei pasti deve avvenire in reparto od a letto del degente;*
- 3. Fermo restando l'onere a carico dell'OE relativo alla fornitura dell'hardware e del software per il sistema di rilevazione delle prenotazioni, siamo a richiedere se detta attività al letto del degente resta a carico del gestore;*
- 4. Nell'Allegato 9 "Elenco del personale impiegato" non è riportato l'elenco del personale utilizzato per l'Ospedale di Lagonegro, si chiede pertanto di fornire il numero di unità, livello e monte ore. Si sottolinea inoltre che sempre nello stesso allegato per l'AOR San Carlo si riporta solo il numero delle unità, con i relativi livelli omettendo in monte ore. Si chiede pertanto di fornire tale dato, ai fini della formulazione di un'offerta congrua nonché garantire la continuità dei rapporti di lavoro in essere al momento del subentro;*
- 5. Il CSA all'art. 13.3 dispone*

Centri cottura ALTERNATIVI, locali, Impianti ed attrezzatura

Ove l'esecutore del servizio per ragioni di emergenza sia impossibilitato ad utilizzare i centri di cottura interni e/o esterni dovrà comunque garantire l'esecuzione del servizio, mediante un centro di cottura alternativo, preventivamente individuato dalla DA, che abbia caratteristiche simili a quelli di cui all'art. 13.1, per caratteristiche tecniche, igienico-sanitarie e per i tempi di percorrenza.

LA NON INDICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO E' CAUSA DI ESCLUSIONE DALLA GARA.

Quanto sopra determina che il possesso di detto requisito risulta essere fondamentale ai fini della partecipazione e quindi non un requisito di esecuzione conseguibile in caso di necessità. Alla luce delle informazioni commerciali in possesso della scrivente, risulterebbe un numero esiguo di centri di cottura che soddisfino in primis le caratteristiche richieste al punto 13.1 del CSA. Detta carenza, pertanto limiterebbe il numero di OOEE potenzialmente qualificati per la partecipazione alla procedura in oggetto. L'ulteriore richiesta di cui al punto 13.3 ridurrebbe ulteriormente la partecipazione ed il confronto concorrenziale tra gli OOEE. Il tutto in contrasto con i principi costituzionali volti alla massima partecipazione e concorrenzialità, con le norme vigenti, con i copiosi pareri espressi dall'ANAC e dalla copiosa giurisprudenza in materia.

Siamo pertanto a chiedervi la ratio di detta stringente richiesta/necessità in uno alla rettifica della lex specialis mediante l'abolizione del requisito in questione in quanto palesemente limitativo della concorrenza e quindi contrario ai principi costituzionali.

RISPOSTA:

-
- 1. Vedasi art. 12 primo capoverso del Capitolato Allegato 1 A.*
 - 2. Al letto del degente vedasi art. 1 del Capitolato Allegato 1 A.*
 - 3. Si conferma che tale attività resta a carico del gestore.*

4. **La risposta sarà pubblicata appena l'AOR San Carlo fornirà i dati e i chiarimenti richiesti.**
5. La Gara praticamente concerne la fornitura di pasti ai degenti degli Ospedali. Mai, e per alcun motivo i degenti possono rimanere senza pasto. Pertanto qualora la D.A., per qualsiasi evenienza negativa o emergenza non potesse utilizzare il centro di cottura offerto, deve assicurare che i pasti vengano comunque preparati in altro centro di cottura: quello alternativo.

QUESITO N. 5 (DEL 27 GIUGNO 2017): *Si richiedono chiarimenti in merito a quanto previsto dal disciplinare di gara art. 13.1 pag. 15 che cita:*

"IN FASE DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE, LA NON INDICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA ESTERNO E' CAUSA DI ESCLUSIONE DALLA GARA. L'OPERATORE ECONOMICO DOVRÀ GARANTIRE LA RISPONDEZZA DEL CENTRO COTTURA INDICATO CON QUELLO IN CUI ESEGUIRÀ LE OPERAZIONI DI PREPARAZIONE DEI PASTI, PENA LA NON SOTTOSCRIZIONE O RESCISSIONE DEL CONTRATTO, SALVO I CASI DI FORZA MAGGIORE" e art. 13.3. pagina 17 che cita "Ove l'esecutore del servizio per ragioni di emergenza sia impossibilitato ad utilizzare i centri di cottura interni e/o esterni dovrà comunque garantire l'esecuzione del servizio, mediante un centro di cottura alternativo, preventivamente individuato dalla DA, che abbia caratteristiche simili a quelli di cui all'art. 13.1, per caratteristiche tecniche, igienico-sanitarie e per i tempi di percorrenza.

LA NON INDICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO E' CAUSA DI ESCLUSIONE DALLA GARA"

Tali chiarimenti sono richiesti in quanto la deliberazione n. 22 dell'8 maggio 2013 dell'allora Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici, laddove ha chiarito che la disponibilità dei centri di cottura nello stesso ambito territoriale deve essere previsto e inteso solo come forma di "impegno" per l'aggiudicatario, affinché risulti in linea con i principi di libera concorrenza, di libertà di stabilimento, di libera prestazione dei servizi e di parità di trattamento, favorendosi altrimenti le sole imprese operanti nel territorio interessato dalla fornitura del servizio, inoltre, il richiedere tout court l'effettiva disponibilità di un centro di cottura nel territorio comunale sin dalla data di presentazione della domanda, senza consentire all'impresa di organizzarsi all'esito della vittoriosa partecipazione, equivale a riservare la gara stessa alle sole imprese che già operano nel territorio, in palese violazione delle disposizioni comunitarie" (TAR Lazio, Latina, Sez. I, 1 marzo 2016, n. 116) e non ultima la disciplina europea degli appalti, che richiede che alla partecipazione alle gare c.d. europee (quale quella in questione) non siano poste limitazioni in ragione della ubicazione della sede delle imprese partecipanti. Orbene, richiedere la effettiva disponibilità di un centro di cottura nel territorio di riferimento all'atto della domanda di partecipazione alla gara, senza consentire all'impresa, qualificata capace, di organizzarsi all'esito della vittoriosa partecipazione, equivarrebbe invero a riservare la gara stessa alle sole imprese che già operano nel territorio, in palese violazione delle disposizioni COMUNITARIE (...)" (TAR Abruzzo, L'Aquila, 22 ottobre 2015, n. 703).

RISPOSTA:

Non si comprende quali sono i chiarimenti richiesti.

QUESITO N. 6 (DEL 30 GIUGNO 2017): **E' lo stesso del quesito n. 5.**

RISPOSTA:

Il quesito n. 6 è identico al quesito n. 5 di cui non si comprende quali siano i chiarimenti richiesti.

QUESITO N. 7 (DEL 4 LUGLIO 2017): *All'art. 29 del Disciplinare di Gara, è statuito che "ciascun concorrente non può aggiudicarsi più di un lotto".*

Premesso che non è preclusa la partecipazione dell'operatore in tutti i Lotti messi a gara e che l'operatore può partecipare ai Lotti messi a gara sia in forma singola sia in Raggruppamento Temporaneo di Imprese (purché non nel medesimo Lotto), si chiede di precisare se l'operatore economico che abbia partecipato ad un Lotto in forma singola e ad un altro Lotto in Raggruppamento Temporaneo di Imprese, possa aggiudicarsi entrambi i Lotti, trattandosi di operatori economici giuridicamente differenti.

A parere di chi scrive, trattandosi dell'affidamento di un servizio di ristorazione ospedaliera, ossia di un servizio di particolare complessità e rilevanza anche sociale, il divieto di aggiudicarsi più di un Lotto pregiudica il medesimo criterio di aggiudicazione basato sull' offerta economicamente più vantaggiosa ex art 95. comma 2, del Codice.

Di fatto, il massimo confronto concorrenziale è già garantito dalla suddivisione dell'affidamento in Lotti funzionali (ex art. 51 del D.Lgs.50/2016), non dal divieto imposto all'operatore di aggiudicarsi più di un Lotto.

Al contrario il divieto imposto dal Disciplinare di Gara di non potersi aggiudicare più di un Lotto non solo danneggia il massimo confronto concorrenziale (inevitabilmente, l'operatore economico, in ragione di tale divieto, effettuerà valutazioni e scelte economiche più contenute) ma, di fatto, annulla il criterio di aggiudicazione prescelto da Codesta Amministrazione basato sulla selezione dell'offerta migliore (si pensi al caso di un Lotto che viene aggiudicato ad un operatore economico solo sulla base del criterio che altri operatori, pur risultando migliori offerenti, erano già aggiudicatari di altri Lotti).

RISPOSTA:

Si conferma quanto previsto dall'art. 29 del Disciplinare.

QUESITO N. 8 (DEL 4 LUGLIO 2017): *Si prega di fornire riscontro ai seguenti quesiti:*

- 1. È giusta l'interpretazione per cui il punto "B. Struttura" della Griglia di valutazione delle Offerte (Allegato 6) si riferisce ai centri di cottura esterni e non anche a quelli interni?*
- 2. Considerato che l'indicazione del personale operante nei centri di cottura esterni è richiesta al punto "B. Struttura", si chiede di chiarire in quale parte progettuale vadano inseriti gli organigrammi relativi a tutto il resto del servizio (centri di cottura interni, veicolazione, distribuzione, etc.).*
- 3. Si chiede di fornire l'elenco di tutte le attrezzature che rimarranno nella disponibilità della Ditta Aggiudicataria, sia per quanto riguarda i centri cottura che per i terminali di distribuzione e le mense dipendenti.*
- 4. A pagina 5 dell'Allegato 6 "Griglia di valutazione delle offerte" è scritto che "le offerte ... che otterranno un punteggio totale inferiore a 30/50 saranno escluse ... ". Si chiede di confermare che trattasi di refuso, atteso che all'Art. 26 del Disciplinare di Gara si parla più coerentemente di un punteggio di almeno 42/70.*
- 5. All'Art. 24 del Disciplinare di Gara è scritto, al comma iii., che il progetto tecnico dovrà contenere la "versione demo del software gestionale da cui si possano valutare le caratteristiche e potenzialità dell'applicativo ... ". Si chiede di specificare la richiesta. Cosa si intende per "versione demo"? In quale modalità dovrà avvenire questa dimostrazione (demo)? Cartacea? Su supporto informatico? Con dimostrazione pratica ad opera di un nostro tecnico convocato dalla commissione giudicatrice?*
- 6. Allo stesso Art. 24 del Disciplinare di Gara, sempre al comma iii., si parla di "indici di performance". Si chiede di chiarire cosa si intende con "indici di performance".*
- 7. A pagina 5 del Disciplinare di Gara, all' "Art. 5 – Descrizione dell'appalto" si parla di "affidamento in outsourcing della gestione dei servizi logistici integrati di beni sanitari e non e del confezionamento dei farmaci in dose unitaria ". Si chiede di confermare che trattasi di refuso e, conseguenzialmente, di modificare il Disciplinare di Gara.*
- 8. A pagina 26 del Capitolato Speciale d'Appalto, all'Art. 13.2, è scritto che "il centro cottura di Policoro dovrà provvedere anche alla produzione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei cestini e/o pasti previsti per l'Ospedale di Tinchì, l'Ospedale distrettuale di Stigliano e per la R.E.M.S. di Tinchì, con tempi di consegna non superiori a 30 minuti*

- dalla preparazione". Si chiede di confermare che trattasi di refuso, atteso che l'Ospedale di Policoro dista da quello di Stigliano non meno di 52' (Google Maps). Si chiede dunque di chiarire se per la consegna di questi pasti vi sia una deroga ai 30 minuti, oppure se, in realtà, questi pasti non potranno essere prodotti presso il Centro di Cottura dell'Ospedale di Policoro.*
- 9. Si fa notare come gli orari concessi per le comunicazioni delle variazioni (vedi Art. 4 del Capitolato Speciale d'Appalto: ore 6:30 per le colazioni, ore 10:30 per il pranzo, ore 16:30 per la cena) siano troppo ravvicinati agli orari di distribuzione (soprattutto nel caso dei pasti veicolati). Si chiede di chiarire se trattasi di refuso oppure se si intenda confermarli.*
 - 10. Sempre all'Art. 4 del Capitolato Speciale d'Appalto si dice che "il numero dei pasti per pranzo dei dipendenti sarà comunicato entro le ore 10:30 di mattina (pranzo)". Anche in questo caso, soprattutto per i pasti veicolati, ci sembra che il lasso di tempo intercorrente tra questo orario e l'orario di distribuzione sia troppo risicato. Si chiede di chiarire se trattasi di refuso oppure se si intenda confermare tale orario.*
 - 11. E' possibile produrre allegati al Progetto Tecnico di 120 facciate?*
 - 12. Si chiede di indicare il monte ore del personale impiegato presso l'Ospedale San Carlo di Potenza, del quale gradiremmo conoscere anche il contratto di lavoro applicato.*
 - 13. Si chiede di chiarire come mai si trovino n. 15 figure professionali indicate come "pulitore/trice" (peraltro senza indicazione del monte ore) nell'elenco del personale impiegato presso il Presidio Ospedaliero San Francesco di Paola di Pescopagano dove, è bene ricordarlo, vengono erogate sole 50 giornate alimentari al giorno.*
 - 14. Per quanto riguarda la Griglia di valutazione delle offerte, rileviamo che al punto F. viene chiesta la "Funzionalità del sistema informatico di prenotazione dei pasti". E' corretto ritenere un refuso l'analogo riferimento – per quanto incompleto – a "informatizzata delle prenotazioni" del punto "A. Piano di organizzazione" ? Se non dovesse trattarsi di refuso, si prega di chiarire.*
 - 15. Gli elementi di cui alla Griglia di valutazione delle offerte non coincidono in toto con quelli di cui all'Art. 24 del Disciplinare di Gara. Si chiede, per esempio, di chiarire in quale punto della Griglia di valutazione delle offerte vada inserito (e dunque valutato) quanto al punto "vi" del succitato Art. 24: "indicazione delle risorse umane impiegate nello svolgimento del servizio (assetto e ruoli organizzativi, qualifica ed esperienza professionale, monte ore, garanzie di flessibilità, ...).*
 - 16. Sempre a proposito di personale, si chiede di chiarire se il "personale operante" di cui al punto "B. Struttura" si riferisca esclusivamente al personale impiegato nel centro cottura che in tale punto deve essere descritto.*
 - 17. Si chiede di specificare quale debba essere la composizione del cestino per dializzati e del cestino per i donatori di sangue.*
 - 18. All'Art. 3 del Capitolato Speciale di Gara (Allegato 1 A al Disciplinare di Gara) è scritto che "i pasti dovranno essere porzionati.... E quindi confezionati in appositi contenitori isotermitici". Atteso che da altra parte è scritto che i pasti dovranno essere consegnati per mezzo di vassoio personalizzato (con piatti riutilizzabili), chiediamo se il riferimento a "contenitori isotermitici" costituisca un refuso. In caso negativo, si chiede di chiarire la circostanza.*
 - 19. Il servizio prevede ovunque la consegna ed il ritiro dei vassoi personalizzati al letto del degente ad opera del personale della Ditta Aggiudicataria? Per tutti i pasti, colazione compresa?*
 - 20. Sempre all'Art. 3 del Capitolato Speciale di Gara (Allegato 1 A al Disciplinare di Gara) è scritto che "i vassoi dovranno essere singoli, termici e personalizzati.... ". Chiediamo se l'utilizzo dell'aggettivo "termici" possa essere considerato un refuso, atteso che immaginiamo che il riferimento fosse ai carrelli porta vassoi, che devono essere termici.*
 - 21. E' possibile produrre i liquidi per le colazioni in loco, presso ciascun ospedale, anche in quelli in cui non è presente il centro cottura?*
 - 22. Si chiede di confermare l'interpretazione per cui la prenotazione dei pasti non dovrà essere effettuata da personale della Ditta Aggiudicataria.*
 - 23. All'Art. 13.2 del Capitolato Speciale di Gara (Allegato 1 A al Disciplinare di Gara) è scritto che " ... la DA ... dovrà proporre interventi di adeguamento e/o sostituzione delle attrezzature che resteranno di proprietà delle aziende sanitarie alla scadenza contrattuale". Chiediamo di chiarire se tale proposta vada fatta in sede di offerta o, parlando appunto di DA (Ditta*

- Aggiudicataria), solo ad aggiudicazione avvenuta. Nel primo caso (in sede di offerta), si chiede di indicare in quale punto progettuale ciò vada previsto (e dunque valutato).*
24. *Si chiede di chiarire se, quando nel Capitolato Speciale di Gara (Allegato 1 A al Disciplinare di Gara) si parla di DA (Ditta Aggiudicataria) relativamente ad alcuni obblighi, questi siano appunto in capo alla Ditta Aggiudicataria o alla Ditta Partecipante (dunque già in fase di gara). Facciamo riferimento, ad esempio, a quanto indicato all'Art. 5 (metodo d'indagine sulla soddisfazione del servizio), all'Art. 13.1 (piano per il trasporto), etc. Si chiede in definitiva di chiarire cosa è richiesto già in sede di gara dal Capitolato Speciale che non è presente nella griglia di valutazione, in modo da capire dove collocare le singole richieste e capire come verranno valutate. Tanto per fare un esempio: il metodo di indagine sulla soddisfazione del servizio non risulta tra gli elementi presenti nella griglia di valutazione, mentre lo è il Piano di Formazione.*
 25. *Si chiede di fornire l'orario di apertura della mensa dei dipendenti.*
 26. *Il servizio di mensa per dipendenti è attivo sette giorni su sette?*
 27. *Si richiede, per ciascun ospedale oggetto di appalto, l'elenco dei reparti da servire, con l'indicazione del numero dei pasti giornalieri previsti per ciascuno di essi e la loro ubicazione (padiglione, piano, etc.).*
 28. *Si richiede l'indirizzo esatto di tutti i PP.OO. e luoghi oggetto di appalto.*
 29. *Essendo i costi delle utenze a carico della Ditta Aggiudicataria, si chiede di specificarne l'entità, utilizzando lo storico degli ultimi anni.*
 30. *Si chiede inoltre di chiarire se anche la TARSU inerente gli spazi concessi sia a carico della Ditta Aggiudicataria. In questo caso, se ne chiede la quantificazione per ciascuna realtà immobiliare.*
 31. *Si chiede di chiarire se per il servizio di colazione è richiesta la tazza (o bicchiere) monouso o pluriuso.*
 32. *Al punto "A. Piano di organizzazione" dell' "Allegato 6- Griglia di valutazione delle offerte" è richiesta la descrizione, tra le altre cose, del sistema di trasporto. Ebbene, analoga richiesta specifica viene fatta al punto I. del citato Allegato 6. Si chiede di chiarire la circostanza e di definire cosa è richiesto al punto A e cosa al punto I.*

RISPOSTA:

1. Il punto "B STRUTTURA" si riferisce anche ai centri di cottura interni.
2. La voce "Personale operante" di cui al punto B STRUTTURA si riferisce anche al personale operante all'interno dei P.O. Inoltre relativamente alla veicolazione dei pasti vedasi il Punto I (Rappresentazione delle procedure e dei processi del trasporto dei beni; elenco automezzi da destinare al trasporto dei beni alimentari, con dichiarazione di conformità per il servizio a cui sono destinati).
3. Ai sensi dell'art. 21 del Disciplinare di Gara e 13.2 del Capitolato Allegato 1 A l'O.E. è tenuto ad idoneo sopralluogo nelle strutture al fine di verificare la disponibilità esistente.
4. Sì, si tratta di refuso. **Si conferma il contenuto dell'art. 26 del Disciplinare di Gara.**
5. Per versione demo si intende una versione che contenga le funzionalità minime dell'applicativo senza necessità di licenza d'uso. La versione demo deve essere consegnata su supporto informatico. La dimostrazione in caso di bisogno sarà richiesta dalla Commissione Giudicatrice.
6. Per indici di performance si intendono la capacità di detto software di misurare l'efficacia e l'efficienza dello stesso nel rapporto tra gli input immessi e gli output ricevuti.
7. Vedasi risposta al quesito n. 1 punto 2.
8. Si conferma che il centro cottura di Policoro dovrà provvedere "alla produzione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei cestini e/o pasti previsti per l'Ospedale di Tinchì e per la R.E.M.S. di Tinchì, con tempi di consegna non superiori a 30 minuti dalla preparazione". Solo ed esclusivamente per l'Ospedale di Stigliano, in considerazione della distanza non percorribile nei tempi previsti, comunque al di sotto dei 52 minuti previsti da Google Maps, considerata la possibilità dell'apertura di un centro cottura interno alla struttura sanitaria in questione, a carico

- dell'aggiudicatario, gli operatori economici concorrenti, temporaneamente, dovranno attenersi a quanto previsto dal Capitolato allegato 1 A.
9. Si confermano gli orari per le comunicazioni delle variazioni.
 10. Si conferma l'orario previsto nel Capitolato. L'aggiudicatario concorderà con le Direzioni sanitarie di presidio i tempi necessari in considerazione delle varie esigenze., lo stesso comunque verrà concordato, in ragione delle varie esigenze, con le Direzioni Sanitarie
 11. L'art. 24 del disciplinare recita: *"Il progetto tecnico, per ciascun lotto di partecipazione, dovrà essere articolato in non più di 120 facciate, esclusi copertine e sommari, in formato A4, carattere non inferiore a 10, numero di righe per facciata non superiore a 40, redatto in lingua italiana"*.
 - 12. La risposta sarà pubblicata appena l'AOR San Carlo fornirà i dati e i chiarimenti richiesti.**
 - 13. La risposta sarà pubblicata appena l'AOR San Carlo fornirà i dati e i chiarimenti richiesti.**
 14. Si chiarisce che al PUNTO A della griglia di valutazione (Allegato 6) si fa riferimento alla organizzazione generale del servizio compreso anche il sistema informatizzato delle prenotazioni.
 15. Le risorse umane impiegate nello svolgimento del servizio (assetto e ruoli organizzativi, qualifica ed esperienza professionale, monte ore, garanzie di flessibilità, ...) saranno valutate nel "PUNTO A - PIANO DI ORGANIZZAZIONE" della griglia di valutazione
 16. Sì, si conferma
 17. La proposta - composizione del cestino - rimane in capo all'offerente e sarà valutata secondo quanto previsto dalla Griglia di Valutazione.
 18. Il vassoio deve essere personalizzato, con piatti riutilizzabile e il contenitore isotermico.
 19. Sì, si conferma.
 20. Vedasi risposta al precedente punto 18.
 21. No, non è possibile.
 22. Non è chiaro il quesito.
 23. Laddove i punti di cottura sono interni e di proprietà dell'Amministrazione e la proposta va fatta in sede di offerta.
 24. Quanto richiesto da Capitolato dovrà evincersi dal progetto tecnico del servizio che si vorrà offrire.
 25. Leggasi l'art. 1 del Capitolato Allegato 1 A.
 26. Sì, gli Ospedali non chiudono la domenica.
 27. Non è significativo l'elenco dei reparti da servire mentre il numero dei pasti giornalieri per ogni Ospedale è riportato negli atti di Gara. Sarà Vostra cura, se di interesse, verificare i reparti da servire e la loro ubicazione.
 28. All'art. 21 del Disciplinare sono riportati gli indirizzi degli Ospedali.
 29. La Ditta offerente dovrà stimare i consumi in base al numero dei pasti richiesti.
 30. La Ditta offerente stimerà, dopo i sopralluoghi, la TARSU per gli spazi concessi dall'Amministrazione.
 31. Vedasi Art. 1 del Capitolato allegato 1 A.
 32. Il PUNTO I è riferito specificatamente al trasporto, mentre il PUNTO A tratta dell'intera organizzazione del servizio di cui il trasporto fa parte.

QUESITO N. 9 (DEL 4 LUGLIO 2017): *essendo interessati a partecipare alla gara indicata in oggetto, ma non riuscendo a contattare telefonicamente i referenti indicati negli atti di gara per la fissazione di un appuntamento per i sopralluoghi da effettuarsi presso le varie sedi, si chiede gentilmente l'indicazione degli indirizzi e-mail cui poter inoltrare le singole richieste.*

RISPOSTA:

Di seguito l'indirizzo e_mail di alcuni dei referenti per i sopralluoghi:

AOR San Carlo sede di Potenza

dal 17.7 al 21.07.2017) Sig. Vito D'Anzi tel 0971613353 mail: vito.danzi@ospedalesancarlo.it

dal 24.07 al 28.07.2017 Sig. Giuseppe Filitti tel. 0971612285 mail:

giuseppe.filitti@ospedalesancarlo.it

AOR San Carlo sede di Pescopagano

U.O. Provveditorato : Sig.ra Gerardina MAFFULLO tel.097670111 : mail

gerardina.maffullo@ospedalesancarlo.it

AOR San Carlo sede di Villa D'Agri:

ruben.marotta@aspbasilicata.it

AOR San Carlo sede di Melfi:

giuseppe.gala@aspbasilicata.it

ARDSU - Referente Antonio Luongo E_MAIL: antonio.luongo@ardsubasilicata.it

ASP

Per Lauria e Maratea: lorenzo.tripano@aspbasilicata.it

Per Venosa: antonio.divietri@aspbasilicata.it

ASM

L'indirizzo e_mail va richiesto al seguente recapito: graziano.iuliano@asmbasilicata.it oppure a: gaetano.annese@asmbasilicata.it

IRCCS – CROB:

pietro.prisco@crob.it

ciriaco.consolante@crob.it

QUESITO N. 10 (DEL 10 LUGLIO 2017):

- 1. In caso di eventuali lavori da effettuare sui locali che verranno affidati alla Ditta Aggiudicataria, in quale punto progettuale dovranno essere descritti, e quale sarà il criterio premiante?*
- 2. Una porzione dei locali dell'attuale deposito/magazzino del P.O. San Carlo di Potenza, che verranno affidati alla Ditta Aggiudicataria, è attualmente occupata da celle frigorifere. Si chiede se queste saranno smontate oppure resteranno nella zona deposito*

RISPOSTA:

1. Nel progetto tecnico e valutato secondo la griglia di valutazione.
2. Si fa presente che i locali di che trattasi verranno consegnati nelle condizioni in cui si trovano e come visionati in fase di sopralluogo; qualsivoglia modifica o intervento (smantellamento, adeguamento o manutenzione) restano in capo ed a carico dell'aggiudicatario.

Potenza, li 14/07/2017

Il Responsabile del Procedimento
F.to Arch. Franca Cicale