

QUESITO N. 4 (DEL 21 GIUGNO 2017): PUNTO 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*

RISPOSTA:

Vedasi allegato_1

QUESITO N. 8 (DEL 4 LUGLIO 2017)

PUNTO 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.*

PUNTO 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.*

RISPOSTA:

Vedasi allegato_1

QUESITO N. 11 (DELL' 11 LUGLIO 2017):

1. *Lotto nr 3: i costi dei cuochi che risultano alle dipendenze funzionali dell'attuale gestore presso le cucine del P.O. di Melfi e di Pescopagano restano a carico retributivo diretto della P.A. o devono essere previsti come costi di personale in distacco e supportati dal gestore?*
2. *Lotto nr 3; per il personale indicato come alle dipendenze della ditta Kuadra non compare il monte ore settimanale. Si chiede questa informazione anche al fine della corretta applicazione di quanto previsto dall'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 e della Legge n. 24 del 15 febbraio 2010 della Regione Basilicata.*
3. *Si chiede, sia per i pasti destinati ai degenti che per quelli destinati ai dipendenti, la composizione in portate del pasto tipo, e l'indicazione delle alternative fisse alle varie portate.*
4. *In relazione al punto K della tabella A della griglia di valutazione delle offerte, e stante la presenza di menu riportati nell'appendice 2 ("dietetico ospedaliero") si chiede conferma che la ditta offerente debba, partendo dai suddetti menu, proporre soluzioni migliorative atte a valorizzare rotazione, varietà, utilizzo di prodotti bio e peculiarità nutritive.*
5. *Si chiede conferma su cosa si intenda con il termine "moltiplicatore" riportato nella tabella B dell'allegato 6 "Griglia di valutazione delle offerte": ci si riferisce al prezzo assoluto proposto dal concorrente o al ribasso sulla base d'asta?*
6. *In relazione all'importanza e pertinenza che le risposte ai chiarimenti possono avere nello studio tecnico ed economico dell'offerta da presentare, si chiede una proroga sui termini di consegna dell'offerta stessa.*

RISPOSTA:

1. Si conferma che i costi relativi ai cuochi presso le cucine del P.O. di Melfi e di Pescopagano restano a carico retributivo diretto dell'Amministrazione A.O.R. San Carlo.
 2. Vedasi allegato_1
 3. Si conferma di fare riferimento al Dietetico Ospedaliero (Appendice 2 all'Allegato 1 A)
 4. Sì, si conferma
 5. Si conferma che il moltiplicatore riportato nella tabella B dell'allegato 6 "Griglia di valutazione delle offerte" si riferisce al prezzo offerto con le modalità previste nell'allegato 7 "Schema di offerta Economica" e confermato anche all'art. 26 punto b) del Disciplinare di Gara.
 6. Si conferma la proroga del termine di presentazione delle offerte comunicando che l'avviso è stato pubblicato al seguente link:
<https://siab.regione.basilicata.it/PortaleAppalti/it/homepage.wp?actionPath=/ExtStr2/do/FrontEnd/Bandi/view.action¤tFrame=7&codice=G00058>
-

QUESITO N. 12 (DEL 14 LUGLIO 2017):

1. *Ai fini del requisito fissato dall'art. 11 punto 2.C.-ii del Disciplinare di Gara- "Requisiti di capacità tecnico professionale", si chiede se per fatturato analogo si può intendere anche servizi di refezione prestato presso mense scolastiche e/o ristorazione collettiva prestata per aziende private;*
2. *Relativamente alle modalità di sopralluogo indicate nell'art. 21 Disciplinare di Gara, si chiede se tale obbligo sia considerato soddisfatto se il sopralluogo sia effettuato soltanto dalla ditta che parteciperà successivamente in qualità di Mandataria di un RTI Costituito.*

RISPOSTA:

1. Sì, si conferma
 2. Sì, si conferma che l'obbligo del sopralluogo è soddisfatto se effettuato dalla Ditta Mandataria.
-

QUESITO N. 13 (DEL 17 LUGLIO 2017):

In virtù dell'interesse della scrivente società alla partecipazione della procedura di gara in oggetto, si richiede la trasmissione delle planimetrie in DWG dei locali cucina ed annessi dei PP.OO. di Policoro, Tinchi, Stigliano.

RISPOSTA:

Vedasi l'allegato relativo alle Planimetrie DWG

QUESITO N. 14 (DEL 18 LUGLIO 2017): *Al fine di poter redigere una congrua offerta tecnico/economica la scrivente chiede di chiarire quanto segue:*

*In relazione a quanto riportato nelle Griglia di Valutazione al **punto K**: "Rappresentazione del piano alimentare teso ad evidenziare la rotazione e varietà dei menù ... ed i relativi fabbisogni calorici.", si richiede se bisogna attenersi alle tabelle dietetiche allegate al CSA, sia per quanto riguarda il Dietetico Ospedaliero sia per quanto concerne il menù per l'ARDSU, ed in tal caso se la Ditta Partecipante dovrà presentare l'analisi bromatologica delle suddette tabelle; oppure se la Ditta Partecipante dovrà elaborare in sede di offerta una proposta nutrizionale con allegato bromatologico. La richiesta di chiarimenti è effettuata considerando che all'Art. 35 dell'Allegato 1 B al Disciplinare di Gara è indicato che "L'Operatore Economico, per la formulazione dell'offerta, dovrà far riferimento alle caratteristiche minime dei generi alimentari nonché alle tabelle menù e dietetiche di cui all' Appendice 1 e 2 ... " e che all'Art. 6 dell 'Allegato 1A al Disciplinare di Gara è riportato che*

"La giornata alimentare è composta da: a) per i degenti, "1^a Colazione, Pranzo e Cena" e sarà diversificata in diete normali e speciali per come analiticamente specificato nelle tabelle menù/grammature allegate al presente Capitolato".

RISPOSTA:

Il partecipante dovrà attenersi a quanto indicato nei Capitolati speciali di Gara e relative appendici.

QUESITO N. 15 (DEL 18 LUGLIO 2017):

1. Il capitolato speciale di gara, allegato 1 A, riferito ai lotti 1.2.3.4 richiede, all'art. 13.1 che i centri di cottura in dotazione alle ditte concorrenti siano ubicati ad una distanza tale dai PP.OO. per i quali è richiesto il servizio veicolato che permetta la consegna dei pasti entro 30 minuti. L'individuazione di un termine in minuti, come più volte sancito da ANAC non può essere preclusivo alla partecipazione dei concorrenti (da ultimo con delibera n. 34 del 3 gennaio 2016, laddove l'ANAC ha confermato che

- a) è illegittima la clausola del bando di gara che attribuisce un punteggio differenziato all'offerta in proporzione della distanza del centro cottura dal luogo di esecuzione del servizio;
- b) è illegittima la clausola del bando di gara che richiede, ai fini della partecipazione alla procedura e non come requisito di esecuzione del contratto, il possesso di un centro di cottura di emergenza autorizzato per tutta la durata dell'appalto).

Come noto infatti ciò che la normativa vigente impone non una precisa distanza o preciso tempo di percorrenza limite ma che l'operatore economico sia organizzato per garantire che la temperatura delle pietanze, alla consegna, sia contenuta entro limiti ben definiti dalla normativa

vigente

(http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1648&area=nutrizione&menu=ristorazione)¹.

L'imposizione dettata dalle disposizioni di gara invece parrebbero porre come unico criterio il tempo di percorrenza e la distanza, per altro limitato a 30 minuti che è certamente non congruo in considerazione delle caratteristiche morfologiche e infrastrutturali del territorio regionale. Tale disposizione parrebbe in evidente contrasto con il principio del favor participationis e restringe palesemente la platea dei concorrenti.

¹ Si ricorda che le linee guida nazionali sulla ristorazione in ambito sanitario, prevedono unicamente quanto appresso (sui tempi di trasporto):

La tecnica di preparazione può basarsi su:

□ sistema "fresco-caldo": gli alimenti vengono cotti dalla cucina (centralizzata o in loco) e il cibo trasportato dalla cucina ai reparti, con carrello riscaldato e refrigerato. In tale situazione il trasporto deve essere effettuato in tempi brevi dopo la fine della cottura, per evitare un notevole scadimento delle qualità organolettiche e la possibilità, in caso di interruzioni prolungate dei livelli prescritti di temperatura, che si possa verificare una proliferazione batterica incontrollata. Il tempo intercorrente tra preparazione e somministrazione **non deve comunque superare le 2 ore** se il cibo è conservato in isoterma (Venturini 2000);

□ sistema *cook and chill* il cibo, preparato in maniera convenzionale, viene sottoposto a raffreddamento rapido, con abbattitore, fino a 10°C al cuore del prodotto, entro 90 minuti circa. Dopo eventuale porzionamento (in locali a temperatura modificata di 12°C e con chiusura in carrelli *neutri*) viene stoccato e conservato sopra il punto di congelamento tra 0 e 3°C. Il prodotto può essere conservato per un massimo di 5 giorni (compreso il giorno della preparazione e abbattimento); viene quindi trasportato mediante automezzi refrigerati, a non più di 4°C, nel luogo del consumo ove, immediatamente prima del consumo, viene portato ad una temperatura di almeno 70°C (con rigenerazione a vapore, irradiazione, conduzione, induzione o microonde) e servito. Solitamente si utilizza uno specifico carrello refrigerante/riscaldante, che è in grado prima di mantenere una temperatura di 3°C e poi di portare l'alimento a 73°C circa. Data l'importanza di una corretta preparazione, conservazione, trasporto, distribuzione e rinvenimento in reparto al fine di mantenere le qualità organolettiche ed evitare proliferazioni batteriche, si sottolinea l'importanza delle attrezzature e della preparazione specifica del personale addetto (Linee guida Irlandesi 2006);

□ sistema *cook and freeze*: il cibo, preparato in maniera convenzionale, viene subito sottoposto ad abbattimento della temperatura fino a -18°C in un tempo rapido (3 ore) e confezionato in idonei contenitori. Infine viene stoccato in congelatori a -20°C. Prima della distribuzione, i prodotti vengono fatti rinvenire in maniera corretta. Le attrezzature debbono essere adeguate e correttamente utilizzate al fine di consentire la preparazione di prodotti di elevata qualità e l'adeguato scongelamento degli stessi;

2. In aggiunta a quanto già di per se preclusivo alla partecipazione e riportato nel precedente quesito ulteriore aggravio è quanto disposto dall'art. 13.3 del capitolato speciale di gara, allegato l A, nel quale si richiede la disponibilità, sin dalla data di presentazione dell'offerta, di locali da adibire a centri di cottura di emergenza. "con caratteristiche similari a quelli cui all'art. 13.1, per caratteristiche tecniche, igienico-sanitarie e per tempi di percorrenza" addirittura per tutti i PP.OO. oggetto di gara.

Si segnala che tale previsione, prevista nel capitolato speciale, non trova riscontro nella documentazione amministrativa da includere nella busta A così come prevista nel disciplinare di gara. In secondo luogo si segnala come il combinato disposto tra l'articolo 13.1 e l'articolo 13.3 impone ai soggetti concorrenti di disporre, sin dalla data di presentazione delle offerte, di un numero di locali esorbitanti rispetto alle dimensioni e al valore dei lotti. Per puro esempio si segnala che per poter partecipare al lotto 3 il concorrente debba disporre di 10 locali da adibire a centro di cottura.

Le segnalazioni di cui al presente quesito e a quello precedente rappresentano un invito ad una forte riflessione da parte di questa stazione appaltante circa la ragionevolezza dei requisiti richiesti in quanto violativi dei principi di favor participationis, libera concorrenza e libertà di stabilimento; violazione del principio comunitario di non discriminazione territoriale nonché delle "Linee guida nazionali per la ristorazione sanitaria".

Sul tema, ormai v'è consolidato orientamento giurisprudenziale che più volte ha affermato il principio per il quale non è valida la clausola del bando di gara che limita la platea degli concorrenti, dando la preferenza alle imprese aventi sede nel territorio della stazione appaltante. Infatti, siffatta clausola si pone in conflitto con i valori della parità di trattamento tra i concorrenti e della proporzionalità dell'azione amministrativa ed è espressione di un uso distorto della discrezionalità amministrativa.

Si noti che la preferenza accordata alle sole imprese localizzate su un determinato territorio a scapito di tutte le altre partecipanti non sia, peraltro, giustificata da alcun nesso di strumentalità necessaria rispetto al conseguimento dell'interesse pubblico primario alla selezione del concorrente provvisto della migliore capacità operativa (ex multis Consiglio di Stato. V sez. .. decisione n. 28/2006; T.A.R. Abruzzo, sede L'Aquila, 11 febbraio 2010, n. 88; TAR Abruzzo Pescara sez. I 22/7/2011 n. 4 76, T.A.R. Sicilia, sede Palermo, sez. III, 24 settembre 2010, n. 10824, e TAR Puglia, Lecce, sez. III, 21/4/2011 n. 719).

Orbene. • è illegittima per irragionevolezza e contrasto con i principi comunitari di massima tutela della concorrenza tra imprese, il bando per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, che impone ai partecipanti di allestire un centro per la cottura e la preparazione dei pasti esclusivamente in una data area, tutte le volte in cui tale prescrizione non sia utile ai fini della individuazione del miglior contraente e non sia giustificabile con addotte finalità di controllo dell'attività, di confezionamento, dal momento che contrasta con i principi di economicità e di risparmio su scala aziendale, in quanto si determina un indubbio favoritismo per i pochi (o unici) soggetti che già sono presenti in quel preciso ambito territoriale ... ". (Cons. St. sez. V, 22 giugno 2010, n. 3887, e T.A.R. Puglia, sede Bari, sez. I, 3 novembre 2009, n. 2602).

Ancora, " . .. Se non vi è dubbio che l'amministrazione sia legittimata a introdurre, nella lex specialis della gara che intende indire, disposizioni atte a limitare la platea dei concorrenti al fine di consentire la partecipazione alla gara stessa di soggetti particolarmente qualificati specie per ciò che attiene al possesso di requisiti di capacità tecnica e finanziaria purtuttavia tale scelta non deve essere eccessivamente quanto irragionevolmente limitativa della concorrenza, specie se destinata a predeterminare, in linea di fatto, il ventaglio dei possibili partecipanti" (v. ex multis Cons. Stato, sez. VI, 23 luglio 2008, n. 3655 e TAR Puglia, Lecce, sez. III, 21 /4/2011 n. 719).

3. L'art. 29 del disciplinare di gara dispone che ciascun concorrente non possa aggiudicarsi più di un lotto. Si prega di chiarire l'interpretazione del predetto articolo nel caso in cui il concorrente X risulti primo in graduatoria in un lotto in cui ha partecipato in forma singola, primo in graduatoria in un altro lotto in cui è in ATI con la ditta Y svolgendo le funzioni di mandante del raggruppamento e risulti ancora primo in graduatoria in un altro lotto ove partecipa sempre in ATI con la ditta Y ma con funzione di mandante. In merito a tale articolo al fine di evitare distorsioni del mercato, ci si permette di suggerire a questa amministrazione di modificare il criterio secondo cui sia l'operatore economico aggiudicatario di più lotti a scegliere a quale rinunciare prevedendo invece un sistema di scorrimento già prefissato dall'inizio.

4. *L'allegato 10 del disciplinare di gara riporta i criteri di calcolo della base d'asta di ogni singolo lotto; dalla lettura degli stessi è possibile evincere che i prezzi unitari sono stati attinti dall' 'allegato A "prezzi di riferimento servizio di ristorazione" pubblicati di recente dall'ANAC. Preme evidenziare che le predette tabelle esplicitamente riportano che "i prezzi di riferimento pubblicati in tabella sono da intendersi al netto di eventuali oneri per la ristrutturazione / manutenzione delle cucine e per la manutenzione / ammortamento dei macchinari". Or bene il disciplinare di Gara e il capitolato speciale di appalto impongono in diverse parti oneri in tal senso quali la manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature messe a disposizione dall'ente, la fornitura di attrezzature nuove, la fornitura di carrelli per la veicolazione e la distribuzione dei pasti nonché la messa a disposizione di numerosi centri di cottura alternativi o principali. Si segnala che di tali costi la stazione appaltante non ha tenuto conto in alcun modo compromettendo probabilmente sin dall'origine l'inevitabile rapporto costi/ricavi sottesi alla corretta esecuzione del servizio ivi comprese le disposizioni in materia di salvaguardia dei livelli occupazionali.*
5. *In merito al lotto 5 si segnala che l'importo a base d'asta previsto per la sede di Potenza è decisamente inferiore rispetto al prezzo di attuale gestione. Probabilmente anche tale prezzo è stato individuato partendo dai prezzi di riferimento di cui al precedente quesito. Si segnala che tali prezzi sono riferiti al servizio di mensa dipendenti da erogarsi per i dipendenti del servizio sanitario nazionale e operanti presso i PP.OO. Pare evidente che il paragone con il servizio di mensa da svolgersi presso una sede universitaria è di gran lunga differente come organizzazione e tipologia. In particolare si segnala che i prezzi riferiti alle mense ospedaliere rilevati dall' ANAC sono necessariamente inferiori a quelli delle mense universitarie in quanto usufruiscono delle economie di gestione tipiche di un servizio (quello della mensa dipendenti) svolto in assoluta sinergia con altro servizio (quello della ristorazione per i degenti) mettendo in comune le risorse umane destinate alla produzione dei pasti, al magazzino, al controllo HCCP, alla distribuzione e al ripristino dei locali riducendo quindi il costo sostanzialmente alle sole derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti. Si aggiunga che il capitolato di gara impone il rispetto da parte degli operatori economici dei CAM , imposizione divenuta obbligatoria dal 22-05- 2017 dei quali di certo, perché antecedente, non si è tenuto conto nella rilevazione dei costi medi pubblicati dall'ANAC. In ultimo si segnala che l'articolo 6 del capitolato speciale di appalto Allegato I.B. impone un prezzo ridotto del 50% per l'erogazione del cosiddetto "menù ridotto". Non sfuggirà che tale riduzione (50%) non corrisponde assolutamente con la reale riduzione del servizio prestato. Infatti nel caso di produzione di un pasto ridotto l'unica reale riduzione è riferita alla quantità delle merci utilizzate restando invariati, in capo all'appaltatore tutti gli altri costi fissi quali utenze, personale, attrezzature e controlli. In forza di quanto esposto si invita codesta amministrazione ad una profonda riflessione obiettivata ad una rivalutazione degli importi posti a base d'asta.*
6. *In merito all'allegato 10 "griglie di valutazioni" si segnala che le stesse sono riferite certamente ai lotti 1.2.3.4 ma probabilmente non sono applicabili al lotto 5 lì dove in vari punti si fa riferimento ai PP.OO. da servire. In particolare si segnala l'incongruenza dei punti B (distanza dal P.O. e tempi di percorrenza). D (piano di emergenze e centro di cottura alternativo- non richiesto dal capitolato allegato I/B); F (sistema di prenotazione dei pasti); K (diete speciali).*
7. *In merito all'art. 26 del disciplinare di gara in cui si prevede una soglia minima per l'ammissione alla fase dell'apertura delle offerte economiche di 42/70 punti al progetto tecnico si segnala che l'allegato 6 al disciplinare prevede una soglia di 30/50. Si prega di chiarire.*
8. *Nell' "Allegato I B - capitolato speciale di gara", all' Art.23 si descrivono le specifiche tecniche relative alle derrate alimentari ed in particolare al settimo capoverso relativamente a criteri ambientali minimi, descrivendo i requisiti minimi in termini percentuali, al pesce si indica che il 20% sul totale deve pervenire (esclusivamente) da acquacoltura biologica. Atteso che i CAM diversamente individuano nella medesima categoria anche i prodotti MSC cioè da pesca sostenibile si chiede di confermare che si intendono quindi inclusi anche questi ultimi.*
9. *In merito agli attuali locali deposito secco e refrigerato presenti all'interno dell'A.O. San Carlo, preme conoscere la mappatura dell'impianto fognante per individuare l'esatta collocazione dei pozzetti, sifoni, tubazioni essenziali per poter realizzare una zona lavaggio in*

tale area. Non è stato possibile ottenere tale informazione in fase di sopralluogo in quanto il vs incaricato non ne era a conoscenza.

RISPOSTA:

1. Il Capitolato, all'art. 13.1 ha stimato tempi di percorrenza non superiori a 30 minuti tenendo conto del tempo necessario per la preparazione e la somministrazione che, come riportato da codesto O.E. nel capoverso riferito al sistema fresco – caldo, non deve superare le 2 ore.
Nella griglia di valutazione "*B STRUTTURA – punto di cottura e preparazione dei pasti*" è stato riportato solo a titolo esemplificativo "*(distanza dal P.O. e tempi di percorrenza)*". La distanza e i tempi di percorrenza assumono rilievo nella valutazione del PUNTO B laddove si descrive la tecnica di preparazione ed in particolare al punto 1 "*Sistema fresco – caldo*".
2. La Disposizione dell'art. 13.3 del Capitolato Allegato 1 A non intende limitare la platea dei concorrenti ma è volta ad assicurare il regolare svolgimento del servizio di ristorazione anche in emergenza. Nel merito vedasi anche la risposta al quesito n. 4 punto 5.
La disposizione dell'art. 13.3 del Capitolato Allegato 1 A prevede che la D.A. abbia preventivamente individuato un Centro di cottura alternativo con caratteristiche similari a quelli di cui all'art. 13.1 (e non potrebbe essere diversamente). Va da sé che è richiesto l'impegno a garantire detto centro alternativo e sicuramente non si chiede di allestire tale centro al momento dell'offerta rinviando, così come affermato da ANAC con Delibera n. 34 del 03/01/2016, la piena disponibilità al momento dell'esecuzione del contratto.
Ad ogni buon conto per mero errore è stato riportato nell'art. 13.3 del Capitolato "*La non indicazione del centro di cottura alternativo è causa di esclusione dalla Gara*" significando invece che il Piano di Emergenza e il Centro di cottura alternativo godono, in fase di valutazione delle offerte, di apposito punteggio.
3. Si rimanda a quanto riportato dall'art. 29 del Disciplinare di Gara.
4. La S.A. ha ritenuto congruo il prezzo posto a base di Gara.
5. La S.A. ha ritenuto congruo il prezzo posto a base di Gara.
6. Nel caso del lotto 5 – ARDSU, laddove si parla di Ospedali (P.O.) è da intendersi la struttura che ospiterà la Mensa Universitaria.
7. Si conferma l'art. 26 del Disciplinare di Gara.
8. Si conferma che anche i prodotti MSC cioè da pesca sostenibile possono essere inclusi.
9. Vedasi l'allegato relativo alle Planimetrie DWG

QUESITO N. 16 (DEL 18 LUGLIO 2017):

1. *Atteso che vi sono centri di cottura interni ad ospedali che produrranno pasti esclusivamente per l'ospedale di appartenenza, e che il punto "B. STRUTTURA" assegna 3 punti per la distanza e i tempi di percorrenza, ci sembra di poter capire che in tale punto progettuale vadano descritte esclusivamente le strutture intese come centri di cottura esterni impiegati dall'aggiudicataria per produrre i pasti da veicolare presso gli ospedali privi di centro di cottura interno. E' esatta l'interpretazione?*
2. *In riferimento alla risposta n. 23 ai quesiti n. 8 (del 4 luglio 2017), si chiede se sia corretta l'interpretazione per cui (anche) le eventuali miglitorie alle cucine interne degli Enti ed ai locali messi a disposizione dalla stazione appaltante debbano essere inserite (e dunque valutate) al punto G. della Griglia di Valutazione del Progetto Tecnico.*
3. *Le risposte n. 2 e n. 16 ai quesiti n. 8 (del 4 luglio 2017) sembrano tra di loro in contraddizione, affermando la prima che alla voce "personale operante" del punto "B. STRUTTURA" vada inserito tutto il personale (di cucina, di distribuzione negli ospedali e di trasporto), mentre la seconda risposta (n. 16) conferma che si tratti solo del personale operante nel centro cottura. Alla luce anche della risposta n. 15 agli stessi quesiti n. 8 (del 4 luglio 2017), è giusta l'interpretazione per cui alla voce "personale operante" del punto "B. STRUTTURA" vada inserito esclusivamente il personale operante nel centro cottura esterno e*

che le risorse umane complessive impiegate nello svolgimento del servizio vadano indicate nel punto "A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE"?

4. *È possibile produrre allegati al Progetto Tecnico quali menu, schede tecniche e procedure?*
5. *È corretto intendere, quanto alla risposta n. 18 ai quesiti n. 8 (del 4 luglio 2017), a proposito del "contenitore isotermico", che il vassoio personalizzato dovrà essere veicolato all'interno di carrelli termo-refrigerati dal luogo del confezionamento (che sia esterno o interno agli ospedali)?*
6. *È corretta l'interpretazione per cui, quando alla risposta n. 21 ai quesiti n. 8 (del 4 luglio 2017) si afferma che non è possibile produrre in loco i liquidi per le colazioni, ci si riferisce all'utilizzo di fuochi, mentre altre tecniche di produzione sono consentite anche all'interno dei presidi ospedalieri sprovvisti di cucina?*

RISPOSTA:

1. Vedasi risposta al quesito n. 15 punto 1.
 2. Sì, si conferma.
 3. Il quesito non è chiaro.
 4. Sì, si conferma
 5. Vedasi risposta al quesito n. 8 punto 18.
 6. No, non è possibile
-

QUESITO N. 17 (DEL 18 LUGLIO 2017):

In risposta ai chiarimenti N. 1-3 e 7, Codesta Amministrazione si è limitata a riportarsi a quanto prescritto dall'art. 29 del Disciplinare di Gara secondo cui "ciascun concorrente non può aggiudicarsi più di un lotto".

In particolare, nel fornire riscontro al Quesito N. 3 (e quindi per implicitamente motivare il divieto di partecipazione in composizione diversa nei vari lotti di gara), la Vostra Amministrazione ha sostenuto che: "Con il termine Gara, si intende la procedura nel suo insieme. quindi comprensiva di tutti i Lotti".

Orbene tale assunto appare erroneo atteso che, proprio recentemente, il Consiglio di Stato, Sez. V, con la sentenza n. 52 del 12 gennaio 2017, ha espressamente chiarito che: "La possibilità di aggiudicare autonomamente i singoli lotti è dunque incompatibile con la configurazione di una gara unitaria poiché le singole procedure di aggiudicazione sono dirette a tanti contratti di appalto quanti sono i lotti" ribadendo, quindi, che non si è in presenza di una gara unitaria nel caso in cui questa sia suddivisa in più lotti.

Dall'esame della sentenza succitata è possibile tratte due chiari insegnamenti:

- *il carattere non unitario della gara suddivisa in più lotti;*
- *la configurazione del bando di gara come "atto ad oggetto plurimo", in quanto non si tratta di una sola gara indetta allo scopo dell'affidamento di un unico contratto, ma il bando di gara rappresenta un contenitore di una serie di disposizioni attinenti allo svolgimento e alla messa in atto di tante gare contestuali quanti sono i lotti a cui sono legati i contratti da aggiudicare, con la previsione di atti di gara differenziati per ciascun lotto e di numero equivalente ai contratti da aggiudicare.*

Ne consegue che poiché la procedura di gara indetta dalla SUA è suddivisa in Lotti funzionalmente distinti, la stessa non può essere considerata come un'unica gara.

A fronte di tanto appare illegittimo il divieto imposto da Codesta Amministrazione alla partecipazione degli operatori economici, in diversi Lotti, in composizione differente, motivato dall'infondata asserita violazione del principio sancito dall'art. 48 c.7 del D.Lgs 50/2016 secondo il quale "È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti".

Si precisa che proprio l'art.29 del Disciplinare di gara, ammette che l'OE può partecipare a più Lotti (fermo restando il divieto di aggiudicarsi più di un Lotto).

Sposando l' interpretazione della procedura di gara come un'unica gara data dal Codesta Amministrazione, l'OE dovrebbe partecipare, nella medesima forma e composizione, a tutti Lotti di gara (fermo restando il divieto di aggiudicarsi più di un Lotto previsto dall'art.29).

Il tutto appare illegittimo atteso che- secondo tale interpretazione- l'OE è vincolato a mantenere la medesima forma e composizione anche nei Lotti in cui la presenza di una o più mandanti risulta non necessaria.

Alla luce di quanto fin qui espresso, posto che secondo la Vostra Amministrazione la procedura di gara de quo deve considerarsi come un 'unica gara, si chiede a Codesta amministrazione di chiarire:

- 1. se l'O. E. deve partecipare a tutti i Lotti messi a gara;*
- 2. se l'OE deve partecipare a tutti i Lotti messi a gara nella stessa identica forma e composizione;*

Nel contempo, si invita l'Amministrazione a valutare l'opportunità di riesaminare gli atti di gara, adeguando gli stessi alla normativa vigente e consentendo senza dubbio la partecipazione degli O.E. anche in diversa composizione ai distinti Lotti di gara nonché a rimuovere il limite di aggiudicazione ad un solo lotto, in quanto non conforme alla normativa in materia di confronto concorrenziale e al criterio di aggiudicazione prescelto da Codesta Amministrazione bastato sulla selezione dell'offerta migliore (si pensi al caso di un Lotto che viene aggiudicato ad un operatore economico solo sulla base del fatto che gli altri operatori, pur risultando migliori offerenti, erano già aggiudicatari di altri Lotti).

RISPOSTA:

L'O.E. può partecipare a tutti i lotti fermo restante un'unica composizione (singolo, associato, RTI) e può essere aggiudicatario di un unico lotto.

QUESITO N. 18 (DEL 18 LUGLIO 2017):

- 1. Orari e giorni di servizio previsti per le mense dei dipendenti.*
- 2. All'art. 13.2 del Capitolato Speciale di Gara è richiesto "nel corso del sopra/luogo l'operatore economico provvederà a stilare un elenco delle macchine e delle attrezzature che resteranno nelle disponibilità delle cucine di proprietà delle aziende sanitarie committenti". Dai sopralluoghi effettuati non è stato possibile stilare tale elenco in quanto il personale presente non è stato in grado di indicare le attrezzature di proprietà delle aziende sanitarie. Si richiede pertanto l'elenco delle attrezzature di proprietà delle aziende sanitarie al fine di determinare le attrezzature integrative che dovranno essere fornite per la corretta esecuzione del servizio.*
- 3. Planimetrie dei locali deputati al servizio in formato dwg*
- 4. L' art. 24 del Disciplinare di Gara prevede che "il progetto tecnico, per ciascun di partecipazione, dovrà essere articolato in non più di 120 facciate, escluse copertine e sommari, in formato non inferiore a 10, numero di righe per facciata non superiore a 40, redatto in lingua italiana". Nell'Allegato 6 "Griglia di valutazione delle offerte viene richiesto:*

- Al punto B STRUTTIURA l'esibizione di un lay out dello stabilimento;*
- Al punto J " Relazione dettagliata con indicazione dell'elenco dei prodotti merceologici*
- che l'operatore economico intende offrire e relative **schede tecniche***

La produzione delle schede tecniche si sviluppa oltre le 120 pagine imposte dal Disciplinare; inoltre per avere una migliore visione del lay out del centro cottura è necessaria la produzione di un elaborato di dimensioni maggiori rispetto ai vincoli imposti. Si chiede pertanto la possibilità di produrre i lay out e le schede tecniche in allegato.

- 5. All'allegato 9, nell'elenco del personale in servizio presso le strutture dell'Azienda Sanitaria Locale di Matera, si fa riferimento a nr. 8 figure professionali con mansione di "Barista". Dalla lettura della documentazione di gara si è rilevato che in nessuna struttura ospedaliera è richiesto il servizio di gestione del Bar. Si chiede pertanto l'elenco del personale effettivamente impiegato nel servizio di ristorazione presso le strutture ospedaliere.*
- 6. In riferimento ai pesi dei tagli di carni di "VITELLONE" indicati nella tabella presente a pagina 5 dell' appendice 1 al capitolato Speciale - Allegato 1 A, si precisa che tali tagli possono essere raggiunti solamente da animali con un età compresa tra 12 ed i 24 mesi. Tale richiesta si contrappone con la richiesta di carni da animali con età inferiore a 12 mesi richiesta a pagina 4 del medesimo allegato. Si chiede conferma di quali sono i riferimenti da tenere in considerazione per la formulazione dell'offerta.*

7. *In riferimento ai locali concessi in uso presso l'Ospedale San Carlo di Potenza, si richiedono planimetrie con predisposizioni impiantistiche e punti di adduzione presenti.*

RISPOSTA:

1. Orario mensa dipendenti: dal lunedì al sabato dalle ore 13.30 alle ore 15.00 salvo diversa indicazione dei Direttori di Presidio
 2. Non risulta corrispondere al vero per cui è onere del concorrente stilare l'elenco delle attrezzature così come richiesto.
 3. Le planimetrie in formato DWG si possono visionare nella cartella Planimetrie DWG, quelle non disponibili saranno pubblicate appena a disposizione di questa S.A.
 4. Si conferma quanto previsto dal Disciplinare
 5. Effettivamente nell'allegato 9, nell'elenco del personale in servizio presso le strutture dell'Azienda Sanitaria Locale di Matera, si fa riferimento a nr. 8 figure professionali con mansione di "Barista". Le seguenti figure professionali, pur essendo alle dipendenze della Ladisa S.p.a. non attengono alla procedura di appalto in questione, rientrando invece in differente e distinto appalto, pertanto le dette figure professionali vanno stralciate dalla presente procedura di gara.
 6. I riferimenti da tener presente nella formulazione dell'offerta sono carni di animali con età inferiore ai 12 mesi.
 7. Vedasi l'allegato relativo alle Planimetrie DWG.
-

QUESITO N. 19 (DEL 19 LUGLIO 2017):

Con riferimento all'oggetto, si richiede con la presente la proroga dei termini di presentazione della gara attualmente fissati con scadenza presentazione offerte al 08.08.2017- ore 12 :00.

Tale richiesta è motivata dal tardivo ed incompleto riscontro ai quesiti posti dalle imprese partecipanti, in particolare vedi risposte quesito n°8 punto 12 e punto 13.

Gli elementi per i quali si è richiesto il relativo chiarimento, infatti, sono determinanti per una corretta elaborazione dell'offerta sia tecnica che economica.

RISPOSTA:

Vedasi risposta al quesito n. 11 punto 6.

QUESITO N. 20 (DEL 24 LUGLIO 2017):

*Alla luce di quanto riportato sul ns. quesito in merito ai chiarimenti ANAC ed alle sentenze giurisprudenza atte a consentire il maggior numero di partecipanti alle gare di appalto pubbliche, in linea con i principi della libera concorrenza, si richiede se la detenzione del centro di cottura principale e di quello alternativo, sia da considerare **quale impegno** per l'aggiudicatario da detenere al momento della sottoscrizione del contratto e non come indicato nel disciplinare al momento della partecipazione?*

RISPOSTA:

Vedasi risposta al quesito n. 15 punto 2

QUESITO N. 21 (DEL 25 LUGLIO 2017):

A seguito di nostra richiesta di effettuazione sopralluogo presso la struttura R.E.M.S. di Tinchì, ci è stato comunicato che non è obbligatorio effettuarlo.

Si chiede pertanto conferma della non obbligatorietà alla effettuazione dello stesso presso la predetta struttura.

RISPOSTA:

Trattasi di struttura detentiva. Per accedere alla stessa vi è necessità di autorizzazione da parte del Ministero di Grazia e Giustizia. Si conferma dunque la non obbligatorietà ad effettuare il sopralluogo in detta struttura.

Potenza, lì 10/08/2017

Il Responsabile del Procedimento
F.to Arch. Franca Cicale