



**OGGETTO: GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MENSA DEL PRESIDIO OSPEDALIERO DI VILLA D’AGRI, DESTINATO AI DEGENTI E AI DIPENDENTI.**

### **PUBBLICAZIONE CHIARIMENTI N. 3**

In relazione alla procedura in oggetto, e nel rispetto del principio della par condicio e trasparenza amministrativa, si forniscono le seguenti informazioni complementari e precisazioni riguardante il servizio in oggetto, che concorrono ad integrare gli atti di gara:

#### **QUESITO:**

1) All’art. 17 del disciplinare di gara viene prescritta una relazione tecnica preceduta da un indice/sommario nella quale si chiede di sviluppare argomenti raggruppati per capitoli ed identificati dalla lettera a.1 fino la lettera a.8.

Tale strutturazione differisce completamente da quella indicata nell’allegato 8 Rev. 01, i cui capitoli, che individuano i parametri di valutazione e di conseguenza di attribuzione del punteggio tecnico, sono completamente differenti rispetto a quanto indicato all’art. 17 del disciplinare.

Pertanto si chiede di definire quale debba essere la struttura della relazione che il concorrente deve rispettare e precisamente se deve essere seguita la struttura relativa all’Allegato 8 rev. 01 intitolato “Griglia di valutazione delle offerte” art. 83 D.Lgs. 163/2006 e s. m. i., oppure la struttura indicata all’art. 17 del disciplinare.

Quanto sopra, a maggior ragione, se si considera che all’art. 25 tra i criteri di invalidazione dell’offerta è indicato quello relativo alla presentazione di offerte tecniche insufficienti rispetto ad uno o più criteri di valutazione delle caratteristiche tecnico qualitative di cui all’Allegato 8 Rev. 01.

#### **RISPOSTA**

1) La relazione organizzativa, tecnica e operativa (rif. art. 17 lettera a), e la griglia di valutazione delle offerte (rif. allegato 8), sono due documenti nettamente distinti e separati tra loro.

Infatti, scopo della relazione tecnica è quello di evidenziare, sia il contesto generale e, sia in maniera chiara e dettagliata, le modalità organizzative, tecniche e operative con cui gli operatori economici concorrenti intendano eseguire il servizio oggetto della gara, illustrando con la massima autonomia espositiva gli argomenti indicati nei diversi sottopunti da a.1 ad a.8. Tale offerta tecnica, nel suo complesso, dovrà rispettare i contenuti minimi richiesti, la cui selezione avverrà attraverso una valutazione comparativa dei progetti presentati dalle imprese partecipanti.

La griglia di valutazione delle offerte contiene, invece, i criteri ai quali dovrà attenersi la Commissione giudicatrice nell’esame delle offerte tecniche e per l’attribuzione dei corrispondenti punteggi ai singoli parametri oggetto di valutazione, come mostrati in detta griglia.

La circostanza che alcuni degli argomenti richiesti dalla relazione tecnica non sono previsti tra gli elementi di valutazione, è inconferente avuto riguardo, come peraltro già precisato nella precedente richiesta di chiarimenti (cfr. chiarimenti n. 1 pubblicati sul sito web aziendale), che



la stazione appaltante è libera, nei limiti del corretto esercizio del potere attribuire i punteggi in ragione delle caratteristiche delle offerte tecniche dalla stessa prestabilite, che siano maggiormente apprezzabili in termini qualitativi.

Si precisa, infine, che quanto previsto nel disciplinare di gara -art. 25, lettera h- è riferito al conseguimento del livello di giudizio insufficiente (coefficiente di valutazione 0) eventualmente attribuito dai commissari anche a uno solo dei criteri di valutazione tecnico-qualitativa, come mostrato nella tabella esemplificativa riportata nel citato allegato 8, contenente le griglie di valutazione che i commissari adotteranno per l'attribuzione discrezionale dei coefficienti

#### **QUESITO:**

2) Relativamente al numero di pasti degenti, (colazione, pranzo e cena) è stata rilevata un'incongruenza in quanto: il capitolato tecnico all'art. 6 riporta (così come tra l'altro l'allegato 6 "schema di offerta economica") un numero di pasti annuo pari a 55.000. Tale numero se diviso per 365 giorni determinerebbe un numero di pasti giornalieri pari a 150, mentre all'art. 6.1 "Elenco UU.OO. di degenza e posti letto" è riportato un totale posti letto pari a 103 (e tra l'altro si indica una % di occupazione media pari a circa il 56%). Ciò significherebbe che il numero dei posti letto mediamente occupati da ospiti degenti a cui giornalmente devono essere forniti servizi di ristorazione è pari a circa 56/60 e quindi il numero di giornate alimentari annue dovrebbe essere pari a 21.900 ( $60 \cdot 365 = 21.900$ ). Per quanto sopra si chiede, quindi, di chiarire il numero effettivo di presenze medie giornaliere al fine di consentire alle ditte partecipanti di individuare il corretto prezzo per singola giornata alimentare da offrire ed indicare nella tabella riportata nell'allegato 6 "schema offerta economica", il cui valore moltiplicato per il numero di giornate alimentari annue deve dare un risultato inferiore all'importo complessivo annuo posto a base d'asta pari a € 422.000,00. A tal proposito ci permettiamo di evidenziare che se il numero di pasti fosse effettivamente pari a 55.000, rapportando tale valore all'importo annuo a base di gara (€ 422.000,00) si ricaverebbe un prezzo a base d'asta pari a soli € 7,67 ( $\frac{€ 422.000,00}{55.000}$ ). Tale valore risulterebbe non congruo ai fini del servizio e delle prestazioni richieste dal CSA. Pertanto per quanto sopra, rilevato si richiede di verificare ed eventualmente rettificare il numero di rette annue da erogare.

#### **RISPOSTA**

2) Il numero dei posti letto, come riportato all'art. 6.1 del capitolato tecnico è 118 (106 ordinari + 12 day hospital).

La percentuale di occupazione media è del 60%  $\approx$ , pari a 71 degenti/die, arrotondato per eccesso a 75 degenti/die.

Pertanto ai fini del calcolo del costo della giornata alimentare si dovranno considerare:

- n. 27.375 colazioni
- n. 27.375 pasti
- n. 27.375 cene

Nella tabella seguente sono rettificate, nel modo che segue, le quantità presunte di pasti da somministrare annualmente di cui all'art. 6 del capitolato tecnico:

Tipologia pasti	Numero annuo
<b>1. Pasti degenti:</b>	
<b>a. colazione</b>	<b>27.375</b>
<b>b. pranzo</b>	<b>27.375</b>
<b>c. cena</b>	<b>27.375</b>



Tipologia pasti	Numero annuo
2. Pasti pazienti in O.B.I. presso il pronto Soccorso	1.500
3. Pasti dipendenti	10.000
4. Cestini emodializzati	13.000
5. Cestini donatori di sangue presso il Centro Trasfusionale	2.500

S'informa, che per effetto di quanto anzidetto, lo schema di offerta economica (allegato 6), è stato rivisto per adeguarlo alle risposte fornite.

Il nuovo allegato **6 –Schema di offerta economica rev. 01-** è reso disponibile sul sito web aziendale all'indirizzo [www.aspbasilicata.net](http://www.aspbasilicata.net), sezione concorsi | bandi | atti.

Infine si fa rilevare che nella quantificazione del costo della giornata alimentare occorrerà tener presente che la DA, per l'esecuzione del servizio, utilizzerà il personale dipendente dell'ASP che, alla data dell'inizio del servizio, risulterà assegnato ai Servizi Cucina e Mensa del Presidio ospedaliero interessato. Il suddetto personale manterrà, il rapporto di lavoro con l'ASP, con l'applicazione del vigente Accordo Collettivo Nazionale di Lavoro per il comparto della sanità, sia per gli aspetti giuridici, sia per quelli economici. Il personale stesso avrà dipendenza funzionale dalla DA, alla quale spetta ogni determinazione riguardo all'organizzazione e modalità di espletamento del lavoro e relativi controlli, e sarà remunerato mensilmente dall'ASP. Inoltre, per assicurare il corretto espletamento delle prestazioni contrattuali, la DA dovrà integrare il suddetto personale con altre unità, in possesso delle necessarie qualifiche e della formazione specifica, in numero sufficiente, tenendo conto delle esigenze di turnazione per garantire sia la continuità del servizio, sia il godimento degli istituti contrattuali da parte degli operatori, considerato che il servizio dovrà essere garantito sette giorni settimanali, domeniche e festivi compresi, per 365 gg /anno, provvedendo, altresì, ad eventuali assenze per ferie, malattie, congedi straordinari, etc. con immediata sostituzione. (cfr. capitolato speciale art. 7.2)

#### **QUESITO:**

- 3) Si chiede di chiarire se all'art. 31 per riconsegna dei locali e delle attrezzature si intendono solo ed esclusivamente i locali e le attrezzature che l'Azienda Sanitaria ha messo a disposizione dell'appalto e riferiti al verbale di consegna redatto in contraddittorio all'inizio del servizio e, quindi, che le attrezzature inserite dal D.A ad integrazione di quelle esistenti rimangono a termine del contratto di proprietà del D.A.

#### **RISPOSTA**

- 3) Si conferma che, come precisato all'art. 31 del capitolato speciale, alla scadenza del contratto i locali, gli impianti, le attrezzature, i macchinari, gli arredi, le stoviglie, le posate, messi a disposizione dell'Azienda Sanitaria, dovranno essere riconsegnati alla stessa in buono stato di utilizzo, salvo la normale usura (art 1803-1812 del C.C.).

Le eventuali attrezzature inserite dalla DA a integrazione di quelle esistenti al momento dell'avvio del servizio, rimangono al termine del contratto di proprietà della stessa DA.

=====