



**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. 5**

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:**

Con riferimento alla procedura di gara in oggetto, considerando il numero ed il monte ore settimanali degli operatori tecnici indicati nel punto 7.2 del CSA in relazione al ridotto numero di giornate alimentari (colazioni, pranzi e cene) da servire, si chiede se, come verificato in sede di sopralluogo, tra le mansioni dei 7 operatori tecnici (dipendenti della Asp) vi è anche la consegna delle pietanze.

#### **RISPOSTA**

Se la richiesta di chiarimenti si riferisce alla distribuzione del vitto al letto del degente, si specifica quanto indicato nel capitolato tecnico relativo all’affidamento del servizio di cui trattasi (allegato 10), che all’art. 8 rubricato “Organizzazione del servizio” è precisato che l’organizzazione dell’intero servizio, dalla prenotazione alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti è a totale carico della DA, in ossequio alle prescrizioni di seguito indicate ... I pasti dovranno essere consegnati direttamente alle UU. OO. di degenza e, sotto la supervisione del coordinatore infermieristico o di un suo delegato, distribuiti al letto del degente”.

Tra le mansioni del personale operatore tecnico dipendente di quest’Azienda Sanitaria non rientra la distribuzione del vitto al letto del degente.

La tabella riguardante l’organico in servizio presso la cucina del P.O., riportata al punto 7.2 del capitolato speciale di appalto (allegato 9), citato da Codesta Ditta, indica le seguenti mansioni per detti operatori tecnici: “Addetti alle operazioni di lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature e di aiuto agli operatori tecnici cuochi nelle fasi di preparazione e porzionamento degli alimenti”.

Inoltre, sempre al punto 7.2 del succitato capitolato speciale di appalto, è riportata la tabella riguardante il personale che la DA dovrà mettere a disposizione al fine di strutturare l’organico di servizio e garantire la completa copertura dei turni di lavoro, in cui si legge che: “Dovrà essere previsto, inoltre, personale per il trasporto dei carrelli del vitto dalla cucina fino alle UU.OO. di degenza e loro ritiro, nonché per l’espletamento delle mansioni di pulizia dei locali interessati (cucina, mensa, dispensa, magazzino, spogliatoio, servizi igienici, ecc). A tale proposito nell’elaborato progettuale del servizio deve essere indicato il numero minimo sempre presente nelle diverse fasi del servizio, e nei diversi turni”.

#### **QUESITO:**

Considerato che il disciplinare di gara all’art. 17 elenca gli argomenti che devono essere illustrati nella relazione tecnica, indicando dalla lettera a.1 alla lettera a.8 l’ordine della trattazione dei medesimi, considerato altresì che l’allegato 8 nell’indicare i criteri di valutazione dell’offerta

tecnica non segue l'ordine indicato dall'art. 17, si chiede di specificare quale ordine, se quello dell'art. 17, o quello dell'allegato 8, la ditta concorrente deve seguire ai fini della stesura della relazione tecnica.

#### **RISPOSTA**

- Come già esplicitato nei chiarimenti n. 1 del 04/11/2013 e n. 3 del 26/11/2013, pubblicati sul sito web aziendale, riguardanti lo stesso quesito, si ribadisce che 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, che la stazione appaltante è libera, nei limiti del corretto esercizio del potere, di attribuire i punteggi in ragione delle caratteristiche delle offerte dalla stessa prestabilite, che siano maggiormente apprezzabili in termini qualitativi.

#### **QUESITO:**

- Considerato che il disciplinare di gara all'art. 17 prevede ai fini della gestione della organizzazione del servizio l'indicazione di tutti i: *“prodotti tipici e tradizionali, DOP, IGP, prodotti filiera corta e prodotti agro alimentari tradizionali, relative schede tecniche riportanti la ragione sociale del produttore, il marchio ed i luoghi di provenienza delle derrate alimentari”*, considerato altresì che l'allegato 8 al punto 1 prevede l'indicazione del solo: *“piano di approvvigionamento delle derrate alimentari ed elenco dei fornitori e delle relative certificazioni di qualità”*, si chiede di confermare che, ai fini del soddisfacimento di quanto richiesto dall'Ente, sia sufficiente indicare nel dettaglio, elencandoli, tutti i prodotti tipici e tradizionali, i prodotti DOP, i prodotti IGP, i prodotti filiera corta ed i prodotti agro alimentari tradizionali forniti dalla ditta concorrente, con l'allegazione a campione delle relative schede tecniche, al fine di evitare l'invio all'Ente di diverse centinaia di pagine.

#### **RISPOSTA**

- Come già esplicitato all'art. 17 lettera a), sottopunto a.1 *“Gestione e organizzazione del servizio”* deve presentare il piano di approvvigionamento delle derrate alimentari, contenente l'indicazione dell'elenco analitico dei prodotti merceologici che la Ditta intende offrire ..... con le relative schede tecniche .....

La griglia di valutazione delle offerte di cui all'allegato 8, 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.



Nel caso di specie la valutazione del parametro di cui al punto 1 lettera a) concernente il "Piano di approvvigionamento delle derrate alimentari ed elenco dei fornitori e delle relative certificazioni di qualità", sarà effettuata dalla Commissione di giudicatrice sulla base dell'esame della documentazione presentata riferita all'anzidetto punto a.1.

Allo scopo di ridurre il volume del materiale cartaceo da inserire nella busta B, è possibile presentare le schede tecniche in questione anche su formato elettronico non modificabile mediante CD-R, o dispositivo USB.

=====

AZIENDA SANITARIA LOCALE DI POTENZA (A.S.P.)