



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. 1

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:

1. QUESITO:

1.a Il disciplinare di gara all’art. 15 enuncia i requisiti di partecipazione;

A seguire l’art. 17 elenca gli elementi da dettagliare oggetto della relazione tecnica da predisporre ai fini della valutazione di merito

Nell’ambito del medesimo articolo il punto a.6 centro cottura esterno dispone *Dovranno essere illustrate le caratteristiche tecniche e funzionali del centro di cottura alternativo che sarà utilizzato per garantire l’espletamento del servizio, in caso di momentanea indisponibilità della cucina del Presidio Ospedaliero di Villa D’Agri, con indicazione della distanza dal predetto Presidio;*

Il successivo art. 20 enuncia il contenuto del plico “Documentazione amministrativa, che in armonia con il citato art. 15 non effettua alcuna menzione il merito al centro di cottura esterno;

1.b L’allegato 8 Griglia di valutazione delle offerte in ordine ai parametri di valutazione – elementi di natura quantitativa – in merito al centro di cottura esterno dispone **Centro di cottura esterno per fronteggiare le emergenze** Prossimità tra il luogo di cottura e consumo. Sarà valutata la migliore distanza intercorrente tra luogo di cottura e di consumo (espressa in km), per la consegna dei pasti a destinazione, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti.

Ciò premesso, dall’analisi degli elementi sopra riportati sembrerebbe che il possesso di un centro di cottura esterno per la gestione delle emergenze non risulterebbe essere un requisito indispensabile per la partecipazione alla procedura, ma solo un requisito richiesto dalla SA per far fronte alla gestione di eventuali fermi tecnici ed oggetto di valutazione meritocratica.

Contrariamente a detta interpretazione l’art. 7.3.1 Caratteristiche minime del centro di cottura esterno del capitolato tecnico statuisce alla lettera c) La distanza dalle sede d’emergenza alla sede del Presidio, che non dovrà essere superiore a 10 km per poter garantire un servizio tempestivo e alla successiva lettera d) La disponibilità di tale struttura per tutta la durata contrattuale.

La siffatta articolazione sovrverte quindi non solo i requisiti per la partecipazione, ma li ulteriormente restringe riducendo oltre lo stretto indispensabile la platea dei potenziali concorrenti e tale da preconstituire situazioni di assoluto privilegio.

1.c In merito, onde capire la ratio di siffatta richiesta, risulterebbe utile conoscere quante volte codesta Spett.le SA nel corso dell'ultimo decennio ha dovuto far ricorso ad una cucina esterna o ha dovuto profondamente modificare la regolare erogazione del servizio causa la momentanea indisponibilità della cucina del Presidio ospedaliero di Villa D'Agri.

In aggiunta, atteso che nelle competenze di codesta Spett.le SA risultano anche l'attività di registrazione delle autorizzazioni nel DB in uno alle verifiche ispettive in materia igienico sanitaria, la stessa risulta essere ben conscia del numero dei centri di cottura che insistono nell'ambito del territorio di riferimento citato dal capitolato tecnico. Già questo dato, di cui se ne richiede la divulgazione, che una eventualità del numero di centri di cottura comporterà inesorabilmente una contrazione del numero dei potenziali partecipanti. Il tutto in contrasto con i principi costituzionali, con le norme, con i pareri espressi dall'AVCP e dalla copiosa giurisprudenza in materia.

1.d Per quanto sopra, atteso inoltre che tra i criteri di valutazione meritocratica degli OE è previsto al punto a.2 Piano operativo e modalità di espletamento del servizio *Piano di emergenza da attivare qualora la cucina del Presidio Ospedaliero di Villa D'Agri, per cause di forza maggiore, ivi compresi gli scioperi, non siano in grado di svolgere la normale attività produttiva per il Presidio stesso*, e che detta organizzazione non trova rispondenza di merito e di valutazione nell'ambito degli elementi enunciati dall'allegato 8 Griglia di valutazione delle offerte.

Si invita Codesta Spett.le SA nell'ambito del potere di autotutela proprio della medesima di provvedere alla rettifica degli atti di gara riconducendo gli stessi in un alveo di rispetto della normativa e dei principi costituzionali volti alla scelta del migliore offerente e non al restringimento della platea dei partecipanti mediante l'eliminazione del requisito di possesso /disponibilità del centro di cottura esterno e mediante la rettifica dei criteri di valutazione delle offerte inserendo criterio e peso del piano di gestione delle emergenze.

1.e Onde consentire a tutti gli OE di disporre degli inequivocabili costi, siano a richiedere di quantificare gli oneri di cui all'art. 37 Rimborso spese di pubblicazione sui quotidiani.

1. RISPOSTE

1.a Preliminarmente si premette che il servizio oggetto dell'appalto dovrà essere eseguito nella sua globalità presso i locali della Cucina del Presidio Ospedaliero di Villa D'Agri, che l'Azienda Sanitaria metterà a disposizione della Ditta aggiudicataria, unitamente alle attrezzature, macchinari e suppellettili, nello stato in cui si trovano. Il capitolato tecnico all'art. 7.3.1 prevede che la Ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di fornire il servizio oggetto dell'appalto anche in caso d'interruzione forzata della produzione presso la cucina ospedaliera attraverso altro centro di cottura esterno situato entro la distanza prevista, idoneo a svolgere la funzione di riserva richiesto dalla lex specialis.

La mancata menzione tra la documentazione da includere nella busta A -Documentazione Amministrativa- del centro di cottura esterno, trova giustificazione in quanto, trattandosi di elemento di natura tecnica, deve essere contemplato nella busta B -Documentazione tecnica- art. 21 rif. B.2 Relazione organizzativa, tecnica e operativa di cui all'art. 17 punto a), che comprende gli argomenti di cui ai paragrafi da a.1 ad a.8.

1.b L'art. 5 del disciplinare di gara richiede obbligatoriamente la visita di sopralluogo da parte degli operatori economici concorrenti, stante la particolarità dell'intervento riguardo alla

necessità di conoscenza dei locali e delle attrezzature messe a disposizione dall'Azienda Sanitaria per l'espletamento del servizio.

Tale sopralluogo è volto non solo alla presa visione dello stato dei luoghi, delle attività ivi svolte, e della viabilità in genere, al fine di tenerne conto nella previsione del servizio e per procedere a una corretta esecuzione dello stesso, inclusi gli eventuali rischi in ambito lavorativo connessi all'espletamento del servizio e delle attività oggetto dell'appalto e alle possibili interferenze tra le attività dell'esecutore dell'appalto e quelle dell'Azienda Sanitaria, ma anche ad accertare le potenzialità logistiche presenti in loco o nel suo circondario (ristoranti, self service, etc), tra i quali individuare il possibile centro di cottura esterno in possesso dei requisiti minimi prescritti dal capitolato tecnico.

1.c Adesso il servizio oggetto della presente procedura di gara, è gestito direttamente dall'Azienda Sanitaria, e che sarà esternalizzato a seguito dell'intervenuta aggiudicazione della gara, pertanto tutti i potenziali operatori economici interessati alla partecipazione si trovano nella medesima condizione e, quindi, non si configura alcuna violazione sia del principio di non discriminazione, sia del principio di parità di trattamento richiamati dall'articolo 2 dl codice dei contratti.

Nel corso dell'ultimo decennio di gestione diretta non vi è stato alcun ricorso a cucina esterna causa la momentanea indisponibilità della cucina di quel Presidio.

La previsione di un centro di cottura esterno deve essere considerato come fatto veramente eccezionale, evitando che nell'ipotesi del verificarsi dell'evento, in assenza di un'espressa previsione di capitolato possano essere somministrati pasti la cui tipologia di preparazione (es. cibi precotti), non è assolutamente contemplata.

Per quanto sopra esposto, la corretta formulazione della previsione negli atti di gara riguardo al centro in questione, è "l'operatore economico dovrà indicare il centro di cottura esterno ubicato nel raggio di 10 km del circondario del Presidio Ospedaliero di Villa D'Agri, che sia in possesso dei requisiti e autorizzazioni prescritte dalla normativa vigente, e della segnalazione certificata d'inizio attività (S.C.I.A.), di cui intende avvalersi per la gestione delle emergenze (e titolo esemplificativo e non esaustivo: scioperi, allagamenti, interventi di straordinaria manutenzione la cui esecuzione non è compatibile con le normali attività lavorative del servizio di cucina, interruzione prolungata per qualsiasi causa dell'alimentazione di rete riguardante le utenze elettriche, gas e idriche etc.) e la cui idoneità sarà valutata preventivamente alla stipulazione del contratto".

Pertanto l'indicazione di un centro di cottura esterno non è un requisito di partecipazione, bensì un obbligo contrattuale posto in capo all'aggiudicatario che provvede all'erogazione del servizio, le cui caratteristiche di dettaglio non dovranno essere fornite al momento dell'offerta essendo in tale fase sufficiente una sua generica indicazione, bensì all'avvio dell'esecuzione del servizio, ed è diretto ad assicurare la tutela delle caratteristiche nutrizionali e organolettiche, a garanzia della qualità dei pasti.

1.d Scopo della relazione di cui all'art. 17, lettera a) del disciplinare di gara 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 de quo, 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, e sarà valutata applicando i criteri e relativi punteggi riportati nell'allegato 8 rubricato –Griglia di valutazione delle offerte-.

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

S'informa che il suddetto allegato, riguardo a quanto anzidetto, è stato rivisto per adeguarlo alle risposte fornite.

Il nuovo allegato **8 rev. 01 –Griglia di valutazione delle offerte-** è reso disponibile sul sito web aziendale all'indirizzo www.aspbasilicata.net, sezione concorsi | bandi | atti.

1.e I costi per la pubblicazione dell'estratto del bando di gara su due quotidiani a diffusione nazionale e su due quotidiani a maggiore diffusione locale (e dei successivi esiti), sono stimati -in misura indicativa - in € 4.000,00 + Iva, fatto salvi eventuali adeguamenti dei prezzi, conseguenti alle pubblicazioni effettivamente avvenute, praticati dalle agenzie concessionarie per la pubblicità legale e risultanti dalle fatture emesse dalle stesse nei confronti di questa Stazione appaltante.

Sarà cura dell'Azienda Sanitaria comunicare all'aggiudicatario ai sensi dell'art. 34, comma 35 del D.L. n. 179/2012, convertito nella legge 17/12/2012, n. 221, gli importi definitivi che dovranno essere rimborsati, e le relative modalità di effettuazione dei versamenti.

=====

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