



DIREZIONE CENTRALE ACQUISTI
Area Pianificazione e Programmazione
GR 12/05

Prot. n.

22478

Data

11-10-2013

Oggetto: Gara comunitaria centralizzata a procedura aperta per l'acquisizione del servizio di ristorazione occorrente alle Aziende Sanitarie IFO, San Giovanni, Rieti, Roma E della Regione Lazio – risposte alle richieste di chiarimento pervenute al 4 ottobre 2013_ seconda tranche.

Domanda 32

In riferimento all'art. 7 del Capitolato tecnico ed alla luce delle attuali e innovative soluzioni che il mercato propone, si richiede se sia possibile lasciare alla discrezionalità del concorrente la scelta del materiale da utilizzare per i piatti. Questo nell'ottica di un miglioramento del servizio rivolto sia ai degenti che ai dipendenti.

Risposta 32

Si conferma quanto riportato nel paragrafo 7 del Capitolato Tecnico.

Domanda 33

Si richiede quale sia la tipologia di materiale prevista per i piatti del servizio di ristorazione ai dipendenti

Risposta 33

Si conferma quanto riportato nel paragrafo 3 del Capitolato Tecnico. Per il servizio mensa la Ditta dovrà garantire *“fornitura di piatti fondi, piani, ciotole, piattini in monouso in plastica, posate in acciaio inox (occorrenti o ad integrazione dell'esistente) e posate monouso, bicchieri monouso in materiale plastico trasparente rigido”*.

Domanda 34

Si chiede se sia disponibile, il dato dei consumi in KW delle cucine interne attualmente impegnati. Inoltre, nell'ipotesi in cui l'installazione dei contatori per energia elettrica non possa prevedere un contratto diretto con l'azienda erogatrice, ma semplicemente una derivazione dei contatori generali, si chiede come potrà essere disciplinato il relativo addebito.

Risposta 34

Come è riportato nel Capitolato Tecnico al paragrafo 3 *“i costi delle predette utenze dipendono dalle rispettive soluzioni proposte dalle Ditte concorrenti. In ogni caso, in sede di sopralluogo facoltativo, le Ditte potranno verificare le attrezzature già presenti al fine di valutare i relativi consumi”*.

Domanda 35

In relazione al lotto n.2 ed all'elenco del personale di cui all'Allegato A1 (pag.12), si chiede di conoscere il monte ore settimanale con essendo quello giornaliero specificato se previsto su 5,6 o 7 giorni della settimana.

Risposta 35

Si conferma quanto riportato nell'Allegato A1. La Ditta concorrente deve formulare offerta sulla base delle informazioni presenti nella documentazione di gara.

Domanda 36

Si chiede di specificare la composizione degli spuntini/merende e relative grammature da erogare presso le strutture del Lotto 3.

Risposta 36

Come chiaramente indicato a pagina 15 dell'Allegato A1, lo spuntino/merenda è composta da:
latte o yogurt, caffè d'orzo/caffè decaffeinato/thè normale o deteinato, zucchero, succhi di frutta, biscotti secchi tipo petit/frollini monoporzione/fette biscottate monoporzione/pane, marmellata/miele".

Domanda 37

Si chiede se è possibile avere il file dwg AUTOCAD relativo alla planimetria quotata dell'IFO

Risposta 37

Le planimetrie non sono necessarie ai fini della predisposizione dell'offerta. Come riportato al paragrafo 19 del Capitolato Tecnico, *"in sede di sopralluogo la Ditta concorrente potrà comunque effettuare una ricognizione delle strutture dell'AS, dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi (inclusi quelli delle mense) e di ogni altro bene/materiale, di proprietà dell'AS, funzionale al servizio di ristorazione".* In tale sede le Ditte potranno richiedere alle Aziende Sanitarie le planimetrie che, qualora disponibili, verranno consegnate dalle Aziende stesse.

Domanda 38

Si chiede se sussiste la disponibilità dell'allaccio della linea del vapore presso la mensa dipendenti dell'Azienda Sanitaria S. Giovanni Addolorata.

Risposta 38

Come riportato al paragrafo 19 del Capitolato Tecnico *"In sede di sopralluogo la Ditta concorrente potrà effettuare una ricognizione delle strutture dell'AS, dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi (inclusi quelli delle mense) e di ogni altro bene/materiale, di proprietà dell'AS, funzionale al servizio di ristorazione"*

Domanda 39

In relazione al servizio mensa da erogare presso le strutture dell'Asl di Rieti si richiede di definire la disponibilità di ulteriori spazi per garantire l'allestimento della linea self-service come richiesto dal Capitolato Tecnico perché, dai sopralluoghi effettuati, quelli attualmente in uso risulterebbero "insufficienti a permettere l'allestimento della linea self service".





Risposta 39

Si conferma quanto riportato nel Capitolato Tecnico al paragrafo 5 “Il servizio di ristorazione per il personale dipendente dovrà prevedere la preparazione dei pasti, sempre in legame refrigerato, il confezionamento in multi porzione e la distribuzione del vitto nelle aree concesse dall’AS”.

Resta fermo che come riporta il paragrafo 19 del Capitolato Tecnico, in sede di sopralluogo facoltativo “*la Ditta concorrente potrà effettuare una ricognizione delle strutture dell’AS, dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi (inclusi quelli delle mense) e di ogni altro bene/materiale, di proprietà dell’AS, funzionale al servizio di ristorazione*”.

Domanda 40

Relativamente al lotto 3, vista la tipologia e il dimensionamento delle strutture interessate, si richiede di voler meglio esplicitare le modalità di produzione, confezionamento e distribuzione delle colazioni.

Risposta 40

Si conferma quanto riportato nei paragrafi 5,6 e 7 del Capitolato Tecnico.

Domanda 41

Con riferimento alla varie dichiarazioni/offerte economiche da produrre in sede di gara, si richiede se sia possibile avere i file in formato word per quanto riguarda il particolare l’Allegato D - Modello dichiarazioni amministrative e l’Allegato F – Scheda offerta economica.

Risposta 41

Fermo restando che la documentazione per la partecipazione di gara è quella pubblicata sul sito della Regione Lazio al sito www.regione.lazio.it è possibile inviare la documentazione in formato diverso a coloro che ne faranno richiesta per mail alla centrale acquisti centrale.acquisti@regione.lazio.it

Domanda 42

In considerazione del fatto che alcuni elementi previsti dalla griglia di attribuzioni punteggi sarebbero adeguatamente valutabili solamente se redatti in documenti non facilmente leggibili in formato A4 (interventi tecnici e logistici” con layout ristrutturazione/adeguamento locali) o in documenti che, per loro caratteristiche tecniche e articolazione dei contenuti occuperebbero essi stessi ben oltre 250 facciate (Varietà e stagionalità dei menù proposti”, si richiede di voler meglio precisare il campo di applicazione dei requisiti previsti all’art.5 – busta offerta tecnica e nello specifico:

- Il limite massimo di 250 facciate in formato DIN A4 si riferisce alla sola relazione tecnica o a tutto il contenuto della busta 2 “offerta tecnica” (ad esclusione delle schede tecniche di attrezzature, arredi e altro materiale offerto)?
- L’utilizzo dei caratteri Times New Roman 12 con interlinea multipla (min. 1,2) si riferisce ai soli testi della Relazione Tecnica o anche agli eventuali allegati?



REGIONE
LAZIO

Risposta 42

Si conferma quanto riportato al paragrafo 5, Busta 2 del Disciplinare: *“l’offerta tecnica non dovrà complessivamente superare le 250 (duecentocinquanta) facciate, inclusi i menù ed escluse le schede tecniche di attrezzature, arredi ed altro materiale offerto”*.

Possono essere utilizzati formati e caratteri diversi da quelli richiesti, se relativi ad allegati che per caratteristiche specifiche e facilità di lettura richiedessero peculiari layout di presentazione.

Domanda 43

Si richiedono le planimetrie relative ai locali oggetto di gara

Risposta 43

Le planimetrie non sono necessarie ai fini della predisposizione dell’offerta. Come riportato al paragrafo 19 del Capitolato Tecnico, *“in sede di sopralluogo la Ditta concorrente potrà comunque effettuare una ricognizione delle strutture dell’AS, dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi (inclusi quelli delle mense) e di ogni altro bene/materiale, di proprietà dell’AS, funzionale al servizio di ristorazione”*. In tale sede le Ditte potranno richiedere alle Aziende Sanitarie le planimetrie che, qualora disponibili, verranno consegnate dalle Aziende stesse.

Domanda 44

Si richiede se i servizi di analisi di laboratorio, manutenzioni, disinfestazioni e derattizzazioni e pulizie straordinarie siano considerati subappalti, ovvero commesse che la società aggiudicataria può dare a terzi in quanto, ad esempio, non possiede un centro di analisi autorizzato proprio.

Risposta 44

I servizi richiesti in gara possono essere oggetto di subappalto nei limiti consentiti dalla legge e secondo le modalità riportate nel paragrafo 13 del Disciplinare.

Domanda 45

Si chiede conferma che per quanto attiene la compilazione dell’Allegato A2 “caratteristiche delle Derrate Alimentari, laddove si decidesse di offrire una percentuale in peso, relativa ad una o ad entrambe le categorie merceologiche che lo prevedano, sia “proveniente da produzione biologica”, sia proveniente da produzione tipica o tradizionale, agricoltura integrata, DOP/IGP/STG, la somma delle due quote-parte espresse in percentuale non possa eccedere il 100% del peso offerto.

Risposta 45

Come indicato nel Disciplinare la Ditta dovrà indicare per ciascuna categoria merceologica la percentuale di provenienza biologica o IGP/DOP/STG sul totale delle derrate offerte. In merito si evidenzia che nella documentazione di gara non si fa in alcun modo riferimento alla somma delle quote-parte.

La Responsabile del procedimento
Avv. Elisabetta Longo