

**REGIONE DELL'UMBRIA
UMBRIA SALUTE S.C.A.R.L.**

OGGETTO:PROCEDURA RISTRETTA IN FORMA CENTRALIZZATA, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OCCORRENTE ALLA AUSL1, AUSL2 E ALL'AZIENDA OSPEDALIERA S.MARIA DI TERNI -LOTTO N. 1 CIG N° 7218385 FBA; LOTTO N. 2 CIG N° 7218386092; LOTTO N. 3 CIG N° 7218387165; LOTTO N. 4 CIG N° 7218388238

CHIARIMENTI N. 9

Una ditta concorrente ha richiesto i chiarimenti di seguito indicati; si forniscono le relative risposte.

DOMANDA N. 1

Nella lettera di invito a pag.12, C. PIANO GESTIONE AMBIENTALE.....Punto 1, come nella griglia punteggi dell'offerta tecnica a pagina 18, per gli alimenti viene citato il DM 18.10.2016 che è il decreto in riferimento a : Criteria Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di sanificazione per le strutture sanitarie e per la fornitura di prodotti detergenti ma non si parla di alimenti/derrate alimentari, chiediamo conferma se trattasi di refuso.

RISPOSTA

Si rimanda alla i risposta al quesito n.1 chiarimento n. 8 .

DOMANDA N.2

Come descritto alla pag.10 nella lettera di invito, la relazione dovrà essere "corredata da allegati, anch'essi esclusi dal conteggio delle pagine, quali schede tecniche, tabelle, dépliant che la ditta intenderà presentare a specifica del contenuto tecnico", si chiede conferma che tra le tabelle tecniche sono ricompresi i menu e relativi ricettari, piano di autocontrollo, demo del sistema informatizzato, schede tecniche attrezzature/ mezzi e altro materiale tecnico a corredo dell'offerta, visto il numero esiguo di pagine.

RISPOSTA

Si precisa che come descritto alla pag.n.10 della lettera invito anche i menù, relativi ricettari, e tutto il materiale tecnico di supporto alla relazione tecnica, sono esclusi dal conteggio delle pagine indicate a pag.10 della lettera invito.

DOMANDA N.3

Dalla documentazione di gara, nelle schede offerte relative ad ogni lotto della gara, facendo la somma delle giornate di degenza di ogni singola struttura ospedaliera, il risultato è diverso da quello riportato nel totale giornate di degenza, indicato nei documenti. Si chiede di fornire il numero di giornate di degenza esatto per ogni singola struttura. Essendo inoltre riportati dei risultati aggregati, si chiede dettaglio del numero delle giornate alimentari/pasti/ristori per singola struttura.

RISPOSTA

In riferimento al numero delle giornate di degenza indicato nei documenti di gara, si conferma quanto indicato in ciascuna delle schede offerta per ogni singolo lotto.

DOMANDA N.4

Come si evince dall'art.10 del Capitolato tecnico, il soggetto candidato ha la possibilità di presentare una soluzione alternativa per la produzione di pasti. Si chiede conferma che il centro cottura sia all'interno dell'area geografica di competenza di ogni singola committente oppure può essere utilizzato un centro cottura situato in altro luogo.

RISPOSTA

Si precisa che il soggetto candidato come indicato nell'art.10 dovrà necessariamente individuare per la fornitura dei Centri di Cottura in soluzione alternativa, una sede collocata all'interno dell'area geografica di competenza di ogni singola Committente, indicarne le caratteristiche, la locazione e i tempi di attivazione.

DOMANDA N.5

Si richiede se corretta l'interpretazione dell'art.13.2 del Capitolato tecnico secondo la quale tutte le attrezzature elencate all'interno dell'allegato 7 sono tutte di proprietà della Committente e dunque saranno a disposizione dell'aggiudicataria. In caso contrario si richiede dettaglio di proprietà dell'attrezzatura e lo stato uso, in quanto informazioni non sempre evidenziate all'interno del suddetto allegato.

RISPOSTA

Si precisa che le attrezzature descritte sono di proprietà di ogni singola Committente, di cui si potrà valutarne lo stato in corso di sopralluogo.

DOMANDA N.6

L'art.6, punto 6.2 del Capitolato tecnico, tra le varie presentazioni del lotto 2, è prevista la "fornitura di tecnologie informatiche innovative per la raccolta delle prenotazioni del pasto al letto del paziente/utente con relativi aggiornamenti". Si chiede conferma che la ditta aggiudicataria debba solo fornire il supporto informatico e non raccogliere i dati generati dal sistema.

RISPOSTA

In riferimento alla "fornitura di tecnologie informatiche innovative per la raccolta delle prenotazioni del pasto al letto del paziente/utente con relativi aggiornamenti", si precisa che per il lotto n.2 area sud rimane solo fornitura e non raccolta delle prenotazioni.

DOMANDA N.7

Si chiede conferma dell'uniformità del menu da proporre in gara; ossia se debba essere presentato un menu da utilizzare sia per le strutture ospedaliere che per il servizio veicolato.

RISPOSTA

Si precisa che la tipologia dei menù descritti nel dietetico ospedaliero sono da ritenersi applicabili per tutti i lotti oggetto dell'affidamento.

DOMANDA N.8

Dall'elenco del personale allegato alla documentazione di gara viene sempre evidenziato a quale locale/struttura ospedaliera fa riferimento l'organico riportato. Si chiede di integrare queste informazioni.

RISPOSTA

Si rimanda alla risposta al quesito n.4 del chiarimento n. 8.

19/02/2019

I Referenti Tecnici
IL Responsabile Unico del Procedimento
Dott.ssa Cinzia Angione