

**GARA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO A CORPO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A FAVORE DELLA AZIENDA DI SERVIZI ALLA PERSONA ISTITUZIONI ASSISTENZIALI RIUNITE DI PAVIA PER LA DURATA DI ANNI SETTE.**

**C.I.G. 81016014A4**

**RISPOSTE A QUESITI**

**Quesito n° 1**

Con la presente siamo a chiedere di confermare che per garanzia fideiussoria e impegno del fideiussore di cui all'art. 13 del disciplinare di gara non s'intenda la presentazione di una polizza di responsabilità civile verso terzi (RCT) e verso prestatori di lavoro (RCO). In caso affermativo, si chiede di indicare l'intestatario della polizza stessa, l'importo e la possibilità di ridurre l'importo a garanzia ai sensi dell'art. 93 comma 7 del D. Lgs 50/2016.

**Risposta a quesito n° 1**

Non si tratta di Polizza RCT/RCO. Il Contraente della Polizza è l'Impresa concorrente mentre il beneficiario della Polizza è l'Ente. L'importo è di Euro 201.000,00 pari al 2% del prezzo a base di gara. Tale importo può essere ridotto ai sensi dell'articolo 93, comma 7, del Decreto Legislativo 50/2016.

\*\*\*\*\*

**Quesito n° 2**

- 1) Si chiede di chiarire a quale numero di pasti occorra fare riferimento per la corretta valutazione del volume stimato: se a quelli previsti a pag. 4 o a quelli di pag. 13/14 del Capitolato Speciale.
- 2) All'art 1 del disciplinare di gara si enuncia che l'oggetto di gara è un appalto "a corpo" del servizio di ristorazione. Si chiede conferma che la ditta aggiudicataria dovrà fatturare un canone mensile indipendente dal numero di pasti erogati. In caso di risposta affermativa, per i costi variabili (tipicamente i costi delle derrate) che sono esclusivamente legati al variare del numero di pasti, saranno previste forme di conguaglio?
- 3) Avendo verificato una incongrua copertura economica globale dell'appalto, si chiede che, in ottemperanza al dettato dell'art. 23, comma 16, ultimo periodo, la Stazione appaltante individui i costi della manodopera, oltre ai costi della sicurezza.
- 4) Si chiede di chiarire se la formula di assegnazione dei punteggi economici di cui all'art 21 del disciplinare di gara si baserà sul rapporto dei ribassi offerti ("sconto percentuale") o dei prezzi complessivi assoluti.

- 5) Si chiede la copia delle planimetrie, possibilmente in formato dwg, degli ambienti interessati alla presente procedura (cucine, magazzini, sale mensa, ecc).

#### Risposta a quesito n° 2

- 1) Deve farsi riferimento alla tabella di pagina 4 del Capitolato Tecnico posto che la giornata alimentare completa comprende prima colazione, pasto del mezzogiorno, merenda, pasto serale e tenuto conto delle specifiche riportate nel paragrafo successivo.
- 2) Ai sensi dell'articolo 30 del Disciplinare "il corrispettivo contrattuale verrà pagato dall'Ente in rate mensili di uguale importo". Non sono previste forme di conguaglio.
- 3) I costi della manodopera sono soggetti a variazioni anche di notevole entità in base a numerosi fattori tra cui il modello organizzativo imprenditoriale adottato, il CCNL applicato, la qualità tecnico-professionale degli Operatori preposti al servizio. Fermo restando quanto sopra evidenziato, nella fattispecie i costi della manodopera possono essere ipotizzati, sulla base di una stima presunta, in un importo indicativo di Euro 4.050.000 per l'intero periodo di durata contrattuale di sette anni.  
Come previsto dall'articolo 4 del Disciplinare i costi della sicurezza non soggetti a ribasso sono pari ad Euro 100.500,00.
- 4) La formula di assegnazione del punteggio dell'offerta economica si basa sui prezzi complessivi assoluti come si evince dalla formula indicata dall'articolo 21 del Disciplinare.
- 5) Sul sito dell'Ente [www.asppavia.it](http://www.asppavia.it) sono pubblicate le planimetrie in formato PDF dei locali interessati (non sono disponibili le planimetrie in formato dwg).

\*\*\*\*\*

#### Quesito n° 3

- 1) Disciplinare art. 36: Poiché a carico del concorrente aggiudicatario, si chiede di specificare l'ammontare delle "spese per le obbligatorie pubblicazioni sulla GURI".
- 2) Capitolato art. 13, Allegato 7: In riferimento alla "fornitura dei prodotti dietetici a fini speciali" si chiede di specificare se "i quantitativi presunti annuali nel limite massimo di spesa pari ad Euro 40.000,00 + IVA in ragione annua" debbano intendersi già inclusi nell'importo a base d'asta e come verranno retribuiti eventuali quantitativi eccedenti che dovessero essere richiesti.
- 3) Capitolato art. 21: Si chiede conferma che oneri e tasse relativi a raccolta/smaltimento rifiuti siano a carico dell'Ente. In caso contrario, si chiede di fornire l'importo dei costi sostenuti nell'ultimo anno di gestione.
- 4) Capitolato art. 24: In riferimento all'eventuale esito negativo del periodo di prova di un mese, si chiede di chiarire come saranno rimborsati gli investimenti già effettuati

(per es. acquisto di nuove attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio) e necessariamente non ancora ammortizzati.

- 5) Allegato 12: In riferimento alla figura n. 13 si chiede di specificare cosa significa "intermittente".
- 6) Capitolato art.2: In riferimento al numero delle "giornate alimentari annuali stimate" indicate nella tabella a pag. 4 e all'affidamento dell'appalto "a corpo", si chiede di chiarire come verranno retribuiti eventuali pasti aggiuntivi che dovessero essere richiesti.
- 7) Capitolato art.1: In riferimento agli "Appartamenti protetti per dieci anziani", si richiede cortesemente di dettagliare modalità e specifiche del servizio da fornire: composizione pasto e/o giornata alimentare, giorni settimanali e orari di consegna dei pasti, giorni annui di servizio, etc.

#### Risposta a quesito n° 3

- 1) Le spese per le obbligatorie pubblicazioni sulla G.U.R.L. ammontano all'incirca ad Euro mille.
- 2) Il limite massimo di spesa pari ad Euro 40.000,00 + IVA in ragione annua è compreso nel prezzo a base di gara di cui all'articolo 4 del Disciplinare. Eventuali somme eccedenti tale importo saranno a carico dell'Ente.
- 3) La TA.RI. (tassa per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani) è a carico dell'Ente.
- 4) Tale fattispecie rientra nel rischio d'impresa proprio dell'Appaltatore.
- 5) Per intermittente si intende il contratto a chiamata.
- 6) Non è prevista alcuna forma di conguaglio sia qualora il numero dei pasti dovesse aumentare sia qualora il numero dei pasti dovesse diminuire.
- 7) Qualora l'Ospite residente negli appartamenti protetti intendesse fruire dei pasti preparati dall'Appaltatore si farà riferimento alla documentazione predisposta dall'Ente (vedasi allegati 1 e 2 per quanto concerne la composizione del pasto e/o giornata alimentare, vedasi articolo 2 del Capitolato Tecnico per quanto concerne giorni ed orari di somministrazione pasti).

\*\*\*\*\*

#### Quesito n° 4

- Si richiede l'attuale corrispettivo che viene riconosciuto alla ditta appaltatrice per i servizi in essere ed in particolare se vi è differenza tra le varie tipologie di utenze: ospiti delle strutture, dipendenti e utenti che usufruiscono del centro diurno;

- Si chiede conferma che attualmente il rilevamento presenze informatizzato sia attivo su tutte le strutture e non solamente in RSA Pertusati;
- Nel caso in cui sia utilizzato un metodo non informatizzato, si potrebbe avere visione a titolo semplificativo del metodo cartaceo utilizzato;
- Il centro cottura sito in RSA Pertusati viene attualmente utilizzato dal gestore per la produzione di pasti destinati a clienti terzi?
- Si chiede il numero esatto di erogatori di bevande calde per la colazione e merenda da installare presso le strutture facente parte della gara;
- Si chiede se siano già stati eseguiti i lavori per la predisposizione dell'installazione degli erogatori di bevande calde ma anche per quelli di acqua naturale e frizzante;
- Si richiede se qualora venisse sfiorato l'importo di € 40.000,00 riportato nell'articolo 13 del capitolato per l'acquisto di prodotti dietetici a fini speciali, sarà a carico della stazione appaltante proseguire con l'acquisto degli stessi;
- Si richiede il numero di furgoni utilizzati per effettuare le consegne veicolate;
- Si richiede se la formula utilizzata per stabilire il punteggio dell'offerta economica verrà effettuata sui prezzi come riportato nell'articolo 21 del disciplinare, oppure verrà applicato il ribasso percentuale (come richiesto nel modulo dell'offerta economica);
- Si richiede se attualmente la ditta Gruppo Serenissima Spa abbia subappaltato alcuni dei servizi previsti nel capitolato in essere.
- Si chiede conferma che il personale riportato nell'allegato 12 di gara sia composto unicamente da addetti di Gruppo Serenissima Spa.
- Si chiede se gli affettati e i formaggi debbano essere somministrati in ATM oppure freschi al taglio;
- Si richiedono le Planimetrie di tutti i locali in formato DWG;
- Si richiede una stima numerica delle attuali diete speciali riportate nell'art 3 del capitolato e le eventuali diete a consistenza modificata o mossa.

#### Risposta a quesito n° 4

- 1) Il quesito riguardante il corrispettivo attualmente corrisposto all'Appaltatore non è pertinente in quanto riguarda un servizio completamente diverso rispetto a quello della gara avviata. Il corrispettivo attualmente pagato all'Appaltatore è forfettario ed onnicomprensivo, riguardando un appalto a corpo che non prevede differenze tra le varie tipologie di utenza.
- 2) Attualmente non è attivo alcun software di prenotazione pasti in nessuna Struttura dell'Ente. Attualmente la prenotazione dei pasti avviene mediante l'utilizzo di moduli cartacei che possono essere visionati.

- 3) Il Centro Cottura presso la R.S.A. Pertusati non viene utilizzato per la preparazione di pasti destinati a clienti terzi.
- 4) Il numero degli erogatori da installare è a discrezione dell'Appaltatore purchè adeguato e funzionale al servizio ed all'organizzazione del lavoro degli Operatori addetti all'assistenza.
- 5) La predisposizione per gli attacchi di acqua e di energia elettrica è già presente in tutte le tisanerie di Reparto. Eventuali lavori verranno effettuati al momento dell'installazione dei distributori.
- 6) La risposta è affermativa.
- 7) Il numero di furgoni utilizzati è a discrezione dell'Appaltatore e della propria organizzazione purchè adeguato e funzionale al servizio.
- 8) La formula utilizzata per attribuire il punteggio dell'offerta economica verrà applicata sui prezzi come riportato all'articolo 21 del Disciplinare.
- 9) La risposta è negativa.
- 10) La risposta è affermativa.
- 11) La scelta è a discrezione dell'Appaltatore nel rispetto della propria organizzazione e di quanto previsto nell'allegato 6.
- 12) Sul sito dell'Ente [www.asppavia.it](http://www.asppavia.it) sono pubblicate le planimetrie in formato PDF dei locali interessati (non sono disponibili le planimetrie in formato DWG).
- 13) Il numero delle diete speciali e delle diete a consistenza modificata di cui all'articolo 3 del Capitolato Tecnico non sono quantificabili in quanto variano a seconda delle tipologie di pazienti che vengono ricoverati e/o alla variazione del quadro clinico dei pazienti stessi.