



Determinazione del Direttore Generale n. **1805** del **17 SET, 2018**, Atti n. 162/2018 all. 18

avente come oggetto: "SERVIZIO DI RISTORAZIONE OSPEDALIERA: INDIZIONE APPALTO SPECIFICO IN FORMA AGGREGATA, A SEGUITO DI PROCEDURA APERTA NELLA FORMA DELL'ACCORDO QUADRO AGGIUDICATA DA ARCA S.P.A. DI REGIONE LOMBARDIA.

RETTIFICA ALLA DETERMINAZIONE N. 1398/2018 E CONSEQUENTE MODIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE POSTA A BASE DI GARA".

**ATTESTAZIONE REGOLARITA' ISTRUTTORIA E LEGITTIMITA' DEL PROVVEDIMENTO**

**1. Esposizione del contenuto della determinazione**


Rettifica della determinazione n. 1398 del 12.07.2018 con la quale era stata autorizzata l'indizione di appalto specifico in forma aggregata del servizio di ristorazione ospedaliera.

**2. Estremi relativi ai principali documenti e/o normative citate**

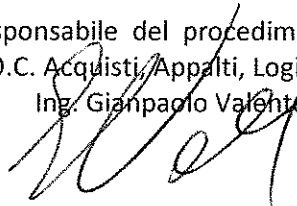
Determinazione n. 1398 del 12.07.2018

**3. Attestazione contabile**

Il presente atto non comporta oneri di spesa.

Pratica gestita da sig.a Ivana Boffini 

Responsabile del procedimento  
U.O.C. Acquisti, Appalti, Logistica  
Ing. Gianpaolo Valente





1805

27 SET. 2018

Pag. 2

Determinazione del Direttore Generale n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_, Atti n. 162/2018 all. 18

### ATTESTAZIONE COPERTURA ECONOMICA

Il costo complessivo di € 0,00.= I.V.A. inclusa sarà imputato nel BPE così come segue:

BILANCIO	N. CONTO E DESCRIZIO NE	N. IMPEGNO	PROG	IMPORTO 2019	IMPORTO 2020	IMPORTO 2021	IMPORTO 2022	IMPORTO 2023	TOTALE
SAN	451080	2018001500	-						
	451085	2018001501							
	NON VI SONO ONERI A CARICO DEL BPE 2018								
Totale									
RIC									
Totale									
TOTALE									

Il Direttore della U.O.C. Gestione Economico Finanziaria

(Dott. Roberto Alberti)





1805

27 SET, 2018

Pag. 3

Determinazione del Direttore Generale n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_, Atti n. 162/2018 all. 18

**OGGETTO: "SERVIZIO DI RISTORAZIONE OSPEDALIERA: INDIZIONE APPALTO SPECIFICO IN FORMA AGGREGATA, A SEGUITO DI PROCEDURA APERTA NELLA FORMA DELL'ACCORDO QUADRO AGGIUDICATA DA ARCA S.P.A. DI REGIONE LOMBARDIA.**

**RETTIFICA ALLA DETERMINAZIONE N. 1398/2018 E CONSEGUENTE MODIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE POSTA BASE DI GARA".**

### IL DIRETTORE GENERALE

su proposta del Direttore dell'UOC Acquisti, Appalti, Logistica

**PREMESSO** che, con determinazione n. 1398 del 12.07.2018, è stata autorizzata l'indizione di appalto specifico in forma aggregata, articolato in n. 2 lotti, aperto a tutti gli operatori economici idonei in base all'accordo quadro gestito da ARCA, con una durata contrattuale di 60 (sessanta) mesi, ed un importo complessivo a base d'asta quantificato come segue:

- lotto 1 in € 27.219.572,45 IVA esclusa per la Fondazione IRCCS, ASST Centro Specialistico Ortopedico Traumatologico Pini/CTO
  - lotto 2 in € 5.353.763,90 IVA esclusa per l'ASST Rhodense
- per un totale complessivo di € 32.573.336,35 IVA esclusa, nel quinquennio;

**ATTESO** che con determinazione n. 1681 del 6.9.2018, la documentazione posta a base dell'appalto specifico, ed approvata con la determinazione sopra menzionata è stata così modificata, fra l'altro, eliminando, i seguenti servizi complementari, ovvero:

- preparazione, trasporto dei contenitori termici e distribuzione dei pasti, nonché rigoverno e sanificazione sala pranzo e cucina con il personale della ditta di ristorazione al CRA (Comunità Riabilitativa di Alta Assistenza) in via Conca dei Navigli n. 45;
- gestione del Bar donatori del Centro Trasfusionale di Via Sforza 35 con personale;
- servizio veicolato esterni per ASST Rhodense;

non previsti nell'accordo quadro ARCA;

**ATTESO**, altresì, che con tale determinazione non si era provveduto a modificare, conseguente, la Tabella a pagina 29 della Lettera d'invito, dove al punto B) della medesima, come sotto riportato:

\_\_\_\_\_

*[Handwritten signature]*





1805

27 SET. 2018

Pag. 4

Determinazione del Direttore Generale n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_, Atti n. 162/2018 all. 18

CRITERIO	SUB-CRITERI/DESCRIZIONE	PUNTEGGIO TECNICO ATTRIBUITO	PUNTEGGIO TECNICO MASSIMO (PT <sub>AS_ASS</sub> )
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	Efficientamento delle unità lavorative impiegate e totale addetti / relative qualifiche / attività di lavoro svolte da ciascuna unità lavorativa giornalmente e mensilmente	5	10
	Organizzazione del servizio (modalità di organizzazione ed attivazione del servizio sulla base delle indicazioni generali fornite dall'Ente)	5	
B. PROGETTO ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO	Sistema organizzativo proposto per la distribuzione dei pasti ai degenti (percorsi, tempi, risorse impiegate e modalità di esecuzione tenuto conto della logistica complessiva)	3	10
	Procedura di raccolta, elaborazione, gestione e controllo delle ordinazioni (descrizione delle modalità operative)	3	
	Modalità organizzative e tempi di trasporto dei pasti veicolati a centri esterni (EVENTUALE)	2	
	Piano di manutenzione annuale (EVENTUALE)	2	
C. QUALITÀ, CARATTERISTICHE, ELABORAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E NON	Qualità e varietà del menù ospedaliero e del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti degenti	3	8
	Qualità e varietà del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti	3	





1805

27 SET. 2018

Pag. 5

Determinazione del Direttore Generale n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_, Atti n. 162/2018 all. 18

CRITERIO	SUB-CRITERI/DESCRIZIONE	PUNTEGGIO TECNICO ATTRIBUITO	PUNTEGGIO TECNICO MASSIMO (PT <sub>AS_ASS</sub> )
D. PROGETTO DI RIQUALIFICAZIONE E RIATTREZZAMENTO DEI LOCALI e SUBENTRO	dipendenti		10
	Elenco delle apparecchiature proposte e relativa classe energetica e Prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione	2	
	Riduzione dei termini di subentro contrattuale rispetto ai termini previsti	2	
	Idoneità e qualità degli arredi che si intendono fornire per i locali cucina e mensa	4	
	Idoneità e qualità delle attrezzature che si intendono fornire per i locali cucina e per il trasporto dei pasti	4	2
	Proposte finalizzate al miglioramento qualitativo del servizio e al contenimento dei costi	2	

è prevista l'attribuzione di n. 2 punti per Modalità organizzative e tempi di trasporto dei pasti veicolati a centri esterni (EVENTUALE);

**DATO ATTO** che, con la sopra citata determinazione n. 1681 del 6.9.2018, tale attività è stata eliminata dall'accordo quadro specifico ed è ora necessario determinare che i n. 2 punti previsti alla predetta voce siano traslati alla voce, afferente sempre al punto B, e precisamente "Sistema organizzativo proposto per la distribuzione dei pasti ai degenti (percorsi, tempi, risorse impiegate e modalità di esecuzione tenuto conto della logistica complessiva)" che quindi passa da un punteggio tecnico massimo attribuibile di 3 punti a 5 punti e, ciò, a valere sia per il lotto 1 che per il lotto2;

**CONSEGUENTEMENTE** la tabella a pagina 29 della lettera d'invito è così rideterminata:

CRITERIO	SUB-CRITERI/DESCRIZIONE	PUNTEGGIO TECNICO ATTRIBUITO	PUNTEGGIO TECNICO MASSIMO (PT <sub>AS_ASS</sub> )
----------	-------------------------	------------------------------------	--

✓





1805

27 SET, 2018

Pag. 6

Determinazione del Direttore Generale n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_, Atti n. 162/2018 all. 18

CRITERIO	SUB-CRITERI/DESCRIZIONE	PUNTEGGIO TECNICO ATTRIBUITO	PUNTEGGIO TECNICO MASSIMO (PT <sub>AS_ASS</sub> )
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	Efficientamento delle unità lavorative impiegate e totale addetti / relative qualifiche / attività di lavoro svolte da ciascuna unità lavorativa giornalmente e mensilmente	5	10
	Organizzazione del servizio (modalità di organizzazione ed attivazione del servizio sulla base delle indicazioni generali fornite dall'Ente)	5	
B. PROGETTO ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO	Sistema organizzativo proposto per la distribuzione dei pasti ai degenti (percorsi, tempi, risorse impiegate e modalità di esecuzione tenuto conto della logistica complessiva)	5	10
	Procedura di raccolta, elaborazione, gestione e controllo delle ordinazioni (descrizione delle modalità operative)	3	
	Piano di manutenzione annuale (EVENTUALE)	2	
C. QUALITÀ, CARATTERISTICHE, ELABORAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E NON	Qualità e varietà del menù ospedaliero e del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti degenti	3	8
	Qualità e varietà del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti dipendenti	3	
	Elenco delle apparecchiature proposte e relativa classe energetica e Prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione	2	





1805

27 SET, 2018

Pag. 7

Determinazione del Direttore Generale n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_, Atti n. 162/2018 all. 18

CRITERIO	SUB-CRITERI/DESCRIZIONE	PUNTEGGIO TECNICO ATTRIBUITO	PUNTEGGIO TECNICO MASSIMO (PT <sub>AS_ASS</sub> )
D. PROGETTO DI RIQUALIFICAZIONE E RIATTREZZAMENTO DEI LOCALI e SUBENTRO	Riduzione dei termini di subentro contrattuale rispetto ai termini previsti	2	10
	Idoneità e qualità degli arredi che si intendono fornire per i locali cucina e mensa	4	
	Idoneità e qualità delle attrezzature che si intendono fornire per i locali cucina e per il trasporto dei pasti	4	
E. ELEMENTI DI MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO CHE SI INTENDONO PROPORRE	Proposte finalizzate al miglioramento qualitativo del servizio e al contenimento dei costi	2	2

precisando che, con il presente atto, null'altro viene variato nella documentazione posta base dell'appalto specifico;

**VISTA** l'attestazione di regolarità istruttoria e di legittimità del provvedimento;

**DATO ATTO** che le predette attestazioni costituiscono parte integrante del presente atto;

**DATO ATTO** che il Responsabile del procedimento è il Direttore dell'U.O.C. Acquisti, Appalti, Logistica;

**ACQUISITI** i pareri favorevoli del Direttore Amministrativo, del Direttore Sanitario;

#### DETERMINA

Per tutti i motivi in premessa indicati, di:

1. rettificare, per le motivazioni di cui in narrativa, la determinazione n. 1398 del 12.07.2018 relativa all'indizione di appalto specifico per l'affidamento, per un quinquennio, del servizio ristorazione ospedaliera e, conseguentemente di modificare la documentazione posta a base di gara (Capitolato speciale e lettera d'invito) così come dettagliatamente descritto in narrativa, ovvero:

per quanto attiene la LETTERA D'INVITO

*[Handwritten signature]*





1805

27 SET, 2018

Pag. 8

Determinazione del Direttore Generale n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_, Atti n. 162/2018 all. 18

- la tabella di cui alla pag 29, a valere sia per il lotto 1 che per il lotto 2, deve essere sostituita con la nuova tabella sotto riportata:

CRITERIO	SUB-CRITERI/DESCRIZIONE	PUNTEGGIO TECNICO ATTRIBUITO	PUNTEGGIO TECNICO MASSIMO (PT <sub>AS_ASS</sub> )
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	Efficientamento delle unità lavorative impiegate e totale addetti / relative qualifiche / attività di lavoro svolte da ciascuna unità lavorativa giornalmente e mensilmente	5	10
	Organizzazione del servizio (modalità di organizzazione ed attivazione del servizio sulla base delle indicazioni generali fornite dall'Ente)	5	
B. PROGETTO ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO	Sistema organizzativo proposto per la distribuzione dei pasti ai degenti (percorsi, tempi, risorse impiegate e modalità di esecuzione tenuto conto della logistica complessiva)	5	10
	Procedura di raccolta, elaborazione, gestione e controllo delle ordinazioni (descrizione delle modalità operative)	3	
	Piano di manutenzione annuale (EVENTUALE)	2	
C. QUALITÀ, CARATTERISTICHE, ELABORAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E NON	Qualità e varietà del menù ospedaliero e del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti degenti	3	8
	Qualità e varietà del dietetico ospedaliero, comprensivo delle diete speciali (descrizione dei menu stagionali, dei ricettari, del menù solventi, della tipicità dei prodotti e della qualità delle varie diete offerte in relazione alle tipologie di utenti, frequenza) – Pasti dipendenti	3	







Determinazione del Direttore Generale n. **1805** del **27 SET. 2018** Pag. 9  
Atti n. 162/2018 all. 18

CRITERIO	SUB-CRITERI/DESCRIZIONE	PUNTEGGIO TECNICO ATTRIBUITO	PUNTEGGIO TECNICO MASSIMO (PT <sub>AS_ASS</sub> )
	Elenco delle apparecchiature proposte e relativa classe energetica e Prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione	2	
D. PROGETTO DI RIQUALIFICAZIONE E RIATTREZZAGGIO DEI LOCALI e SUBENTRO	Riduzione dei termini di subentro contrattuale rispetto ai termini previsti	2	10
	Idoneità e qualità degli arredi che si intendono fornire per i locali cucina e mensa	4	
	Idoneità e qualità delle attrezzature che si intendono fornire per i locali cucina e per il trasporto dei pasti	4	
E. ELEMENTI DI MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO CHE SI INTENDONO PROPORRE	Proposte finalizzate al miglioramento qualitativo del servizio e al contenimento dei costi	2	2

precisando che, con il presente atto, null'altro viene variato nella documentazione posta base dell'appalto specifico;

- disporre la pubblicazione del presente provvedimento all'Albo online dell'Azienda, dando atto che lo stesso è immediatamente esecutivo (art. 17 comma 6, L.R. n.33/2009 così come sostituito dall'art. 1 della L.R. n. 23/2015);
- disporre l'invio della presente determinazione alle Unità Operative interessate.

IL DIRETTORE GENERALE  
Dott.ssa Simona Girolodi

IL DIRETTORE SANITARIO  
Dr.ssa Laura Chiappa

IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO  
Dott. Fabio Agrò

REGISTRATA NELL'ELENCO DELLE DETERMINAZIONI  
IN DATA **27 SET. 2018** L.N. **1805**

UOS/UOC proponente	U.O.C. Acquisti, Appalti, Logistica
Responsabile del procedimento:	Ing. Gianpaolo Valente
Pratica trattata da	Sig.a Ivana Boffini



