



Regione Puglia
O S P E D A L I R I U N I T I
Azienda Ospedaliero – Universitaria
F O G G I A

Area Gestione del Patrimonio

Settore Investimenti / Servizi non sanitari

Si riportano di seguito le richieste di chiarimenti pervenute da alcune ditte relativamente alla gara a procedura aperta per l'affidamento quinquennale del servizio di ristorazione:

Chiarimenti richiesti Impresa LADISA SPA di Bari con nota fax n. 474 del 17/3/2008	Relativa risposta
1) L'art. 1 del Disciplinare Tecnico prevede la fornitura di attrezzature integrative a quelle esistenti. La scrivente chiede cortesemente di conoscere se, al termine dell'appalto, la proprietà di tali attrezzature integrative rimarrà della ditta aggiudicataria o passerà all'Azienda ospedaliera.	La risposta al quesito posto è già contenuta nella normativa di gara. In particolare si rinvia a quanto in proposito previsto all'art. 24 (Proprietà dei beni) dello Schema di Contratto allegato al Disciplinare di gara, che espressamente recita: <i>"L'Azienda, con riferimento all'aggiudicazione dell'appalto e a conclusione del contratto acquisisce al proprio patrimonio le licenze d'uso dei software utilizzati dalla Ditta per la conduzione del servizio, nonché tutte le apparecchiature acquisite ad integrazione di quelle esistenti ovvero in sostituzione di quelle dichiarate fuori uso".</i>
2) L'art. 11 del Disciplinare Tecnico (pag. 7), al secondo capoverso, chiede al soggetto partecipante di presentare, pena l'esclusione, un elenco ove sia riportato il numero degli operatori distinti per ogni qualifica ed il relativo numero di ore. La scrivente chiede se detto elenco deve essere inserito nella busta "Documentazione Amministrativa" o nella busta "Offerta Tecnica". Analogamente, l'art. 16 del Disciplinare Tecnico (pag. 10) chiede che la ditta partecipante "dimostrì, in sede di offerta, di possedere automezzi idonei per la veicolazione di pasti già dotati di autorizzazione sanitaria". La scrivente chiede se la produzione delle autorizzazioni sanitarie sia sufficiente a dimostrare quanto richiesto e se tale documentazione vada inserita nell'offerta tecnica come allegato o nella "documentazione amministrativa".	Con riferimento a quanto richiesto riguardo all'elenco riportante il numero degli operatori distinti per qualifica, ecc., si evidenzia come sia stato già specificato nella normativa di gara dove il medesimo debba essere inserito. Precisamente, all'art. 3, punto 3.4 (Offerta Tecnica), dove viene tra l'altro detto: "La busta n. 2.....dovrà contenere: - un indice completo del proprio contenuto, nonché, a pena di esclusione dalla gara, relazione sui seguenti punti A) e B) redatta in lingua italiana....." In particolare, il punto B), punto 6), recita testualmente: "6) Numero di Personale proposto per la esecuzione del servizio: il "Soggetto partecipante" a tal fine allegnerà un elenco dettagliato del personale che intende impiegare distinto per qualifica, mansione e relative ore che si propone di impiegare". La produzione delle autorizzazioni sanitarie è titolo sufficiente ai fini dell'ammissione. Inoltre, si specifica che tale documentazione ovvero dichiarazione sostitutiva dovrà essere inserita nella busta contenente la documentazione amministrativa. In caso di dichiarazione sostitutiva la medesima troverà collocazione dell'Allegato 3.
3) A pag. 24 del Disciplinare di gara, in tema di avvalimento, viene sancito che "E", invece, ammessa, ai sensi dell'art. 49, co. 9 del D. Lgs. n.	Si specifica che, ai sensi del disposto di cui al comma 9 dell'art. 49 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.i.m., che ciascuna Impresa ausiliaria potrà prestare

<p>163/2006, relativamente alla disponibilità del centro di cottura sostitutivo (art. 16 del Disciplinare Tecnico) la possibilità che una stessa Impresa ausiliaria possa prestare detto requisito (disponibilità del centro cottura sostitutivo) a più di un concorrente". Tuttavia, il comma 9 dell'art. 49 del D. Lgs. n. 163/2006 stabilisce anche che il Bando debba indicare il numero massimo di aziende alle quali possa l'azienda concedente prestare l'avvalimento. Il Bando, però, non stabilisce tale limite né tanto meno lo fa il Disciplinare di gara. La scrivente chiede di specificare detto limite. Inoltre, sarebbe opportuno che codesta Spett.le Azienda ospedaliera specificasse, in caso di aggiudicazione della procedura di gara in capo ad un concorrente che abbia fatto ricorso all'istituto dell'avvalimento per il centro cottura, a quale delle due aziende (quella che usufruisce dell'avvalimento o quella che concede l'avvalimento) debba essere intestata l'autorizzazione sanitaria dello stabilimento di produzione pasti.</p>	<p>l'avvalimento ad un massimo di 10 (dieci) Imprese. L'autorizzazione, in caso di avvalimento, sarà intestata all'Impresa ausiliaria, così come evidenziato alla lettera M. della pag. 8 di 31 del Disciplinare di gara.</p>
<p>Chiarimenti richiesti Impresa LADISA SPA di Bari con nota fax n. 481 del 20/3/2008</p>	<p>Relativa risposta</p>
<p>1) Il punto O) pag. 9 del Disciplinare di gara prevede, tra i requisiti di partecipazione, "...la gestione di contratti per ristorazione sanitaria presso strutture pubbliche e/o private (rectius: enti pubblici e/o privati), dei quali almeno 1 presso una struttura pubblica, ove vengono serviti in media almeno 500 pasti giornata alimentare (500 colazioni, 500 pranzi, 500 cene". La scrivente chiede di sapere se la media di 500 pasti giornata alimentare (500 colazioni, 500 pranzi, 500 cene) debba essere riferita ad un unico contratto di ristorazione sanitaria o possa essere calcolata sul numero di pasti erogati in virtù di più contratti di ristorazione sanitaria stipulati con Enti diversi. A tal proposito, si riporta quanto espresso dal TAR Lazio nella sentenza n. 12670 del 2007: "la circostanza che tali prestazioni di riferimento fossero state svolte presso le singole strutture in cui il Ministero committente era articolato è del tutto irrilevante ai fini della dimostrazione dell'idoneità organizzativa dell'impresa contraente; può, anzi, concordarsi con l'osservazione della controparte che la sussistenza di un fascio di rapporti adempitivi paralleli costituisca un elemento di maggiore garanzia circa la sussistenza dei requisiti richiesti, atteso che sicuramente una siffatta situazione implica più elevate capacità gestionali e duttilità organizzativa rispetto alla situazione che si verifica nel caso di unico contratto, semmai con prestazioni ad adempiere in un unico ambiente spaziale".</p>	<p>In riferimento a quanto segnalato, va intanto premesso che una sentenza di un TAR non ha alcun valore vincolante per le scelte dell'Amministrazione, la quale ultima, peraltro, ha adottato la normativa di gara (bando, disciplinare, allegati), con valore di lex specialis della stessa.</p> <p>In particolare, con riguardo alla fattispecie giurisprudenziale di cui alla sentenza del TAR Lazio n. 12670 del 2007, non appare condivisibile l'asserita assimilabilità dell'ipotesi ivi contemplata con la previsione contenuta al punto O) pag. 8-9 del Disciplinare di gara che testualmente recita:</p> <p>"Dichiarazione con la quale si attesti di avere in corso di validità ovvero di aver avuto nel corso del triennio 2005-2007 la gestione di contratti per ristorazione sanitaria presso strutture pubbliche e/o private (rectius: Enti pubblici e/o privati), dei quali almeno 1 presso una struttura pubblica, ove vengono serviti in media almeno 500 pasti giornata alimentare (500 colazioni; 500 pranzi; 500 cene).</p> <p>La clausola del bando di gara per l'affidamento della gestione del servizio mensa e bar della sede centrale del Ministero degli Affari Esteri di cui alla citata sentenza della Sezione Prima del TAR Lazio, richiedeva, per la dimostrazione della capacità tecnica delle Imprese concorrenti, la titolarità di "almeno 2 gestioni di servizi di ristorazione aziendale presso grandi clienti (escluso servizi veicolati), di cui uno avente carattere pubblico, non inferiori a 250 mila pasti/anno...".</p> <p>Già prima facie è evidente come il requisito richiesto, a pena di esclusione dalla gara, nel Disciplinare della procedura indetta da questa Azienda ospedaliero-universitaria sia volto ad accertare la capacità gestionale dell'Impresa concorrente commisurata sulle necessità aziendali medie giornaliere (peraltro,</p>

	<p>si evidenzia come la riportata e richiesta media dei 500 pasti-giornata alimentare sia inferiore ai dati reali corrispondenti ad una media di 700 pasti-giornata alimentare, proprio al fine di rendere il requisito in questione non eccessivamente penalizzante) e serva difatti a definire il c.d. "cliente tipo" (che con una locuzione atecnica, come pure evidenziato dal giudice del TAR Lazio, il Ministero degli Affari Esteri ha individuato quale "grande") in cui l'Azienda si identifica e nei cui confronti si richiede che l'Impresa concorrente vanti un contratto di gestione del servizio di ristorazione sanitaria. E, del resto, il numero annuo dei pasti, rappresentante nel bando ministeriale il limite per la capacità tecnica, proprio per l'aver già a priori stabilito il tipo di cliente (grande, per l'appunto), nell'interpretazione giudiziale, può derivare dalla sommatoria di quelli rivenienti da più rapporti negoziali peraltro intercorsi con un unico "grande cliente".</p> <p>Peraltro non si ritiene che la situazione prospettata in sentenza, anche a voler prescindere dalla interpretazione (assolutamente letterale) della norma del disciplinare di gara aziendale innanzi esposta, sia in alcun modo sovrapponibile a quella di un'Azienda ospedaliera. Atteso che il limite dei 500 pasti-giornata alimentare richiesto è riferito alla giornata appunto e, quindi, non può che avere ad oggetto un'unica gestione con un unico cliente, così come espressamente prescritto. E, difatti, qualora si ammettesse la possibilità di cumulare più rapporti contrattuali con l'intento di raggiungere il limite richiesto, si potrebbe arrivare anche all'estrema ipotesi di più clienti (ospedali) da una media di 20, 10, 30 ecc. pasti-giornata alimentare che in alcun modo comproverebbero la richiesta capacità gestionale che, come già abbondantemente specificato, deve commisurarsi su almeno 500 pasti-giornata alimentare. E' fuor di dubbio che la gestione della ristorazione su 20, 30, 40 ecc. pasti-giornata alimentare non può esprimere la medesima capacità gestionale di un servizio di ristorazione commisurato su 500 pasti-giornata alimentare (sarebbe come equiparare la gestione di una trattorio con quella di una sala da ricevimenti!). E' vieppiù semplicistico, infatti, pensare che la semplice somma di piccole (ed indipendenti) gestioni risulti in una grande unica gestione.</p> <p>A fronte di quanto fin qui esemplificato si conferma, dunque, il requisito di cui al punto O. del Disciplinare di gara più volte citato così come letteralmente (ed univocamente) interpretato.</p>
<p>2) Un ulteriore problema lo pone l'accertamento del momento storico nel quale il concorrente deve provare di avere erogato i predetti pasti giornata che, dalla lettera della prescrizione sembrerebbe essere quello attuale con la conseguenza che la media giornaliera dei pasti andrebbe calcolata sulla</p>	<p>Al punto O) del Disciplinare di gara (pag. 8 di 31) è riportato: ".....si attesti di avere in corso di validità ovvero di avere avuto nel corso del triennio 2005-2007 la gestione di contratti per ristorazione sanitaria.....".</p>

<p>base del periodo intercorrente fra la pubblicazione del Bando e la scadenza di presentazione dell'offerta. Si chiede, pertanto, di confermare l'esattezza della predetta interpretazione.</p>	
<p>3) Sempre in merito al citato punto, la scrivente chiede di conoscere come debba essere regolato il requisito in caso di Associazione Temporanea d'Impresa ovvero se lo stesso debba essere posseduto dalla capogruppo o da una delle sue mandanti o possa essere conteggiato cumulativamente.</p>	<p>In caso di RTI il requisito di cui al punto O) (vedi sopra) del Disciplinare di gara potrà essere posseduto sia dalla Impresa mandataria ovvero da una delle Imprese mandanti.</p>
<p>Chiarimenti richiesti Impresa DUSSMANN SERVICE SRL di Casalnuovo di Napoli con nota fax n.OCP/iem/0133/2008 del 25/3/2008</p>	<p>Relativa risposta</p>
<p>In riferimento alla gara in oggetto con la presente siamo a richiedervi dei chiarimenti in merito alla disponibilità del centro cottura alternativo. Premesso che: nel Disciplinare di gara tra le condizioni di partecipazione, a pena di esclusione, è richiesta "la disponibilità di un centro cottura riveniente da proprietà, Impresa raggruppata, Impresa ausiliaria, convenzione"; nel Disciplinare Tecnico all'art. 2 si richiede "per l'esecuzione del servizio presso lo Stabilimento privo di cucina di produzione centri di cottura di proprietà del gestore". Appare evidente una contraddizione tra i requisiti richiesti dal disciplinare di gara e quello tecnico. Vi chiediamo pertanto di voler chiarire in merito al centro di cottura, se lo stesso deve essere di proprietà o se è possibile l'avvalimento o la convenzione.</p>	<p>In merito alla presunta contraddizione evidenziata da codesta Impresa su quanto disposto all'art. 2 del Disciplinare Tecnico e alla lett. M., pag. 8 di 31 del Disciplinare di gara, si specifica quanto appresso. Trattasi di fattispecie nettamente differenti. Difatti, l'ultimo comma dell'art. 2 del Disciplinare Tecnico individua la possibilità per il Gestore, relativamente alla somministrazione dei pasti presso lo Stabilimento privo di centro cottura, di avvalersi, a scelta del gestore medesimo, o delle cucine di produzione dell'Azienda ospedaliero-universitaria ovvero dell'eventuale centro cottura di proprietà (a qualunque titolo) del Gestore. Diversamente, il requisito, obbligatoriamente richiesto al punto M. a pena di esclusione, si riferisce, come pure al punto M. specificato, al solo caso di emergenze previsto e disciplinato all'art. 16 (Centro cottura sostitutivo) del Disciplinare Tecnico.</p>
<p>Chiarimenti richiesti Impresa LADISA SPA di Bari con nota fax n. 580/08 del 1/4/2008</p>	<p>Relativa risposta</p>
<p>1) La Ladisa spa, in riferimento alla procedura di gara richiamata all'oggetto, è a chiedere cortesemente di essere portata a conoscenza delle modalità di calcolo adottate da codesta rispettabile Azienda ospedaliero universitaria per la determinazione dell'importo annuo presunto, quantificato in Euro 3.100.000,00 IVA esclusa.</p>	<p>Relativamente al quesito posto dalla Ditta Ladisa si evidenzia che l'importo annuo presunto, già quantificato in € 3.100.000,00 IVA esclusa, rappresenta la spesa storica annua sostenuta dall'A.O. per la esecuzione dei servizi identici a quelli oggetto della Gara. Tale valore è assolutamente necessario per una serie di motivi ed in particolare - Rappresenta il valore dell'Appalto; - Rappresenta la base per la valorizzazione del Contributo da versare in favore dell'AVLP; - Rappresenta la base per determinare il capitale da garantire la cauzione ovvero Fidejussione provvisoria; Sicuramente, in quanto presunto, non può rappresentare un valore vincolante, tanto in diminuzione quanto in aumento ai fini dell'aggiudicazione dell'Appalto.</p>
<p>2) Si chiede, inoltre, di essere portati a conoscenza del numero dei posti letto ripartiti per reparto, di ognuna delle strutture interessate dall'appalto de quo.</p>	<p>Si veda allegato.</p>
<p>Chiarimenti richiesti Impresa LADISA SPA di Bari con nota fax n. 587 del 1/4/2008</p>	<p>Relativa risposta</p>

<p>La Ladisa S.p.A. , in riferimento alla procedura di gara richiamata all'oggetto, è a significare quanto segue.</p> <p>Come è noto, la procedura di gara richiede che l'offerta tecnica preveda un progetto di adeguamento e ristrutturazione dei locali cucina dei Presidi Ospedalieri interessati dal servizio. Ebbene, al fine di realizzare la suddetta progettazione è necessario effettuare una serie di misurazioni che, stante la presenza delle attrezzature, non è possibile eseguire.</p> <p>Sarebbe opportuno, pertanto, che codesta Spett.le Azienda ospedaliera mettesse a disposizione di tutte le concorrenti le planimetrie dei locali cucina e della mensa. Tale accorgimento consentirebbe a tutte le ditte interessate di realizzare una corretta progettazione. Inoltre, stante la complessità e la mole di lavoro richiesta dalla progettazione di cui sopra e considerato che le planimetrie potranno essere disponibili solo fra qualche giorno, la scrivente chiede una proroga del termine di presentazione delle offerte.</p>	<p>Per le planimetrie rivolgersi direttamente all'Area Gestione Tecnica (Geom. Raffaele Colabella: 0881/733762).</p> <p>Appare evidenziare però che questa A.O., in armonia a quanto previsto dal "Codice dei contratti Pubblici" (D. Lgs. 163/2006), ha elevato i giorni utili a disposizione per la preparazione della documentazione per la partecipazione alla Gara, da 52 a 63 giorni anche al fine di consentire ai "Soggetti interessati" di effettuare regolare sopralluogo per prendere visione dello stato dei luoghi e dei fatti.</p>
<p>Chiarimenti richiesti Impresa SODEXHO ITALIA SPA di Cinisello Balsamo con nota del 2/4/2008</p>	<p>Relativa risposta</p>
<p>1) Si chiede di chiarire l'applicazione dello schema dell'offerta economica, riportato a pag. 13 del Disciplinare di gara; in detto schema si chiede di riportare in ultima riga "Importo complessivo presunto della fornitura determinato dalla somma dei punti da 1 a 6", ai righi 1,2 e 3 viene chiesto di inserire la quota di incidenza degli investimenti, che moltiplicata per la quantità di pasti anno fornisce, in quota parte, l'importo di un quinto dell'investimento (stante la durata del contratto di 5 anni e l'ammortamento relativo calcolato su questo periodo). Al sesto rigo si chiede l'importo totale dell'investimento, che sommato ad importi annuali già compresi di una quota di investimento creerebbe importi inseriti due volte.</p>	<p>Quanto riportato a pag. 13 del Disciplinare di Gara non è corretto in quanto l'importo riportato al punto 6 è solo di memoria e quindi non deve essere sommato agli altri.</p> <p>Effettivamente " l'Importo complessivo della fornitura viene ad essere determinato dalla somma dei punti da 1(uno) a 5(cinque).</p> <p>Tale situazione è stata determinata da un pedissequo errore di digitazione.</p> <p>Per tutto quanto innanzi la corretta lettura di quanto indicato nello schema dell'offerta economica, riportato a pag. 13 del disciplinare di Gara, deve essere: "Importo complessivo presunto della fornitura determinato dalla somma dei punti da 1 a 5"</p>
<p>2) Si chiede se l'importo di 104.600,00 di cui all'art. 19 dello schema di contratto possa essere ammortizzato in quota pasto sulla intera durata contrattuale.</p>	<p>Negli ultimi due capoversi dell'art. 19 dello schema di contratto si legge:</p> <p><i>Si evidenzia che il costo di consulenza, fornitura ed implementazione del "Sistema di controllo di risultato" (conforme al Piano Guida sopra citato) è pari ad Euro 104.600,00 (Centoquattromilaseicento) oltre IVA dovuta per legge.</i></p> <p><i>Tale prezzo dovrà essere tenuto in considerazione dalle ditte che partecipano alla gara, in quanto facente parte delle spese fisse concorrenti alla determinazione della cifra economica stabilita.</i></p> <p>Per quanto innanzi l'importo di € 104.000,00, dovendo trasferire a fine contratto al Patrimonio dell'Azienda Ospedaliera l'intero sistema, può trovare ammortamento in quota pasto sull'intera durata contrattuale.</p>

3) In caso di RTI non ancora costituita, l'atto di costituenda RTI potrà essere autenticato nelle forme di cui alla L. 445/2005 (allegando copia dei documenti di identità dei sottoscrittori)?; analogamente, la stessa procedura potrà essere utilizzata nella produzione di quanto previsto al punto e) del documento da produrre per il ricorso all'avvalimento?	Tanto in caso di RTI quanto in caso di ricorso all'Avvalimento deve essere rispettato quanto stabilito nel Disciplinare di Gara con particolare riferimento al punto 7). Laddove non sia diversamente previsto la documentazione può essere autenticata nel rispetto della legge 445/2005
4) si chiede conferma che nella composizione del pasto (pag. 3 del disciplinare tecnico) sia prevista la fornitura di un litro di acqua in bottiglia di PET sia a pranzo che a cena ed in caso affermativo se la stessa fornitura possa essere sostituita da 2 bottiglie da ½ l sempre in PET.	Si conferma che l'acqua sia distribuita in ragione di lt. 1 in PET sia a pranzo che a cena.
Chiarimenti richiesti Impresa LADISA SPA di Bari con nota fax n. 594 del 3/4/2008	Relativa risposta
La Ladisa S.p.A. in riferimento alla procedura di gara richiamata all'oggetto, è a chiedere cortesemente i seguenti chiarimenti. Come è noto, l'offerta tecnica prevede la ristrutturazione delle cucine di pertinenza di codesta Spett.le Azienda Ospedaliera. Durante il periodo transitorio, ovvero durante la ristrutturazione, l'azienda aggiudicataria potrà utilizzare un centro cottura esterno oppure alternare i lavori delle due cucine (Maternità e D'Avanzo) in modo che una delle due sia sempre funzionante e possa servire le altre strutture. Ebbene, la scrivente chiede se sia possibile ristrutturare, potenziandola, una sola delle due cucine ed utilizzarla per servire tutte le strutture interessate dal servizio anche durante la fase a regime. Tale soluzione consentirebbe di chiudere una delle cucine, con conseguente recupero dello spazio per codesta Azienda Ospedaliera, riduzione dei costi di gestione per l'azienda appaltante ed una migliore organizzazione nonché un maggior controllo del servizio.	La proposta merita sicuramente apprezzamento è da segnalare però che la scelta di chiudere una cucina sarà oggetto di approfondimento futuro da parte di questa Azienda allorquando sarà meglio definita l'organizzazione sanitaria dell'Azienda "Ospedali Riuniti" in Foggia sulla base del relativo piano regionale sanitario.
Chiarimenti richiesti Impresa LADISA SPA di Bari con nota fax n. 603 del 4/4/2008	Relativa risposta
La Ladisa S.p.A. , in riferimento alla procedura di gara richiamata all'oggetto, è a chiedere cortesemente i seguenti chiarimenti. La pagina 14 del Disciplinare Tecnico riporta l'elenco delle attrezzature messe a disposizione da codesta Spett.le Azienda Ospedaliera per l'esecuzione del servizio. Tuttavia non è specificato in quale Ospedale tali attrezzature siano allocate. La scrivente chiede cortesemente tale specificazione.	La conoscenza dello stato dei luoghi e dei fatti può essere realizzata in occasione del sopralluogo.
Chiarimenti richiesti Impresa LADISA SPA di Bari con nota fax n. 604 del 4/4/2008	Relativa risposta
La Ladisa S.p.A. , in riferimento alla procedura di gara richiamata all'oggetto, è a chiedere cortesemente i seguenti chiarimenti. La scrivente chiede le schede tecniche delle attrezzature riportate a pag. 14 del Disciplinare Tecnico onde poter valutare lo stato d'uso ed il piano di manutenzione.	La conoscenza dello stato dei luoghi e dei fatti può essere realizzata in occasione del sopralluogo.
Chiarimenti richiesti Impresa DUSSMANN	

SERVICE SRL di Casalnuovo di Napoli con nota fax n.OCP/iem/0158/2008 del 7/4/2008	Relativa risposta
<p>In riferimento alla gara in oggetto con la presente siamo a richiedere i seguenti chiarimenti: 1) E' possibile aggiungere alla documentazione tecnica ulteriori allegati oltre a quelli già ammessi (elaborati tecnici grafici, schede tecniche inerenti attrezzature e materiali e piano HACCP)?</p>	<p>La documentazione richiesta e della quale occorre specificatamente allegare copia all'offerta è già di per se sufficiente per una corretta valutazione delle offerte e pertanto eventuali ulteriori allegati servirebbero a creare solo confusione atteso che ogni "Soggetto partecipante", se autorizzato, potrebbe allegare documentazione non comparabile con quella di altre offerte.</p>
<p>2) Al punto 5.3 del Piano Guida per il controllo del servizio di ristorazione si fa riferimento alle tabelle merceologiche, pur non essendo presenti tra i documenti di gara. Pertanto le tabelle merceologiche e le grammature dei singoli sono di competenza della Ditta e da inserire in allegato all'offerta tecnica?</p>	<p>alle pagine 9 e 10 di 31 del Disciplinare di Gara è riportato: La Busta n. 2 sul cui frontespizio sarà riportata, pena l'esclusione, la seguente dicitura: "PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE GLOBALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA ESPERIRSI PRESSO GLI STABILIMENTI "OSPEDALI RIUNITI" – "MATERNITA'" – "D'AVANZO" - DELL'AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA "OSPEDALI RIUNITI" DI FOGGIA – Offerta Tecnica" dovrà contenere: - un indice completo del proprio contenuto, nonché, a pena di esclusione dalla gara, relazione sui seguenti punti A) e B) redatta in lingua italiana e priva di qualsivoglia indicazione (diretta o indiretta) di carattere economico nonché l'ulteriore documentazione indicata ai successivi punti C) e D): A) PROGRAMMA ORGANIZZATIVO E GESTIONALE in particolare: omissis.... B) PROGRAMMA MERCEOLOGICO, DIETOLOGICO, DI CONTROLLO DELLA QUALITA', PERSONALE in particolare: 1) Offerta di prodotti biologici DOP, IGP, tipici e tradizionali così come previsto dall'art. 59 co. 4 della legge 488/1999 (c.d. Legge Finanziaria 2000); 2) Menù proposto in relazione all'utenza (anche per diete speciali) ed ai relativi fabbisogni di carattere calorico; 3) Alternanza delle pietanze e relazione tecnica sulle scelte con specifica individuazione delle procedure di preparazione dei pasti con ricetta e grammatura di ogni singola pietanza; 4) Diversificazione dei menù a seconda del periodo stagionale in corso (inverno-estate) e variazione degli stessi con cadenza almeno bisettimanale; Programma di controllo della qualità; omissis..... Alla pagina 11 di 31 dello stesso Disciplinare è altresì riportato: <i>Al fine di poter considerare oggettivamente valutabile la proposta tecnica, contenuta nella descrizione di cui al precedente punto a) e progetto operativo di cui al precedente punto b) gli stessi, in quanto impegnativi e da</i></p>

Formattati: Elenchi puntati e numerati

	<p><i>includere nel contratto, dovranno essere specifici oltrechè privi di riferimenti generici. La descrizione delle proposte dovrà essere inoltre inequivocabile al fine di consentire una oggettiva comparazione tra quelle pervenute.</i></p> <p>Per tutto quanto innanzi si conferma che le <i>“Tabelle merceologiche delle derrate alimentari” a cui si fa riferimento a pag. 6 del Piano guida del servizio di ristorazione debbono essere proposte da ogni “Soggetto proponente”. e quindi rientranti nel novero degli argomenti su cui saranno giudicate” le offerte.</i></p> <p>Tali Tabelle, quindi, saranno oggetto di valutazione per la quale a pagina 15 di 31 sono previsti i relativi punteggi disponibili per la Commissione Giudicatrice ed in particolare:</p> <p>2. PROGRAMMA MERCEOLOGICO, DIETOLOGICO, DI CONTROLLO DELLA QUALITA', PERSONALE</p> <p>2.1 Utilizzo di prodotti biologici max punti 10</p> <p>2.2 Menu proposto in relazione all'utenza (anche per diete speciali) ed ai relativi fabbisogni di carattere calorico: max punti 3</p> <p>2.3 Alternanza delle pietanze e relazione tecnica sulle scelte ed utilizzazione di derrate di produzione locale e/o territoriale: max punti 4</p> <p>2.4 omissis.....</p>
<p>3) Nella bozza di contratto che va firmata per accettazione dalle imprese partecipanti, all'art. 19 ultimo comma viene indicato il costo di implementazione del sistema di controllo e verifica del risultato pari a € 106.600,00; visto che tale costo è da intendersi a carico dell'impresa e di fatto annulla qualsiasi altro sistema proposto in gara (così come richiesto al punto 5 dell'art. 3.4 del disciplinare di gara) siamo a richiedervi il progetto completo di cui chiedete il pagamento.</p>	<p>La individuazione di uno specifico sistema di controllo e verifica di risultato così come previsto all'art. 19 dello schema di contratto si è reso necessario al fine di avere un unico strumento di valutazione con un unico valore economico già predeterminato dalla Stazione Appaltante.</p> <p>La scelta operata non può che determinare <i>trasparenza e par condicio.</i></p> <p>Per quanto innanzi sarà competenza della Impresa aggiudicataria procedere all'acquisizione dell'intero sistema mentre il suo costo, pari ad € 104.000,00 potrà trovare ammortamento in quota pasto sull'intera durata contrattuale.</p> <p>Tale assunto trova conferma nel citato art. 19 dello schema di contratto laddove è riportato:</p> <p><i>Tale prezzo dovrà essere tenuto in considerazione dalle ditte che partecipano alla gara, in quanto facente parte delle spese fisse concorrenti alla determinazione della cifra economica stabilita.</i></p>
<p>4) Nello schema di offerta economica si riporta che l'importo complessivo della fornitura è determinato dalla somma dei punti da 1 a 6, pertanto la quota degli investimenti è richiesta sia ai punti 1,2,3 e sia al punto 6. A Ns. avviso il costo degli investimenti risulta essere calcolato due volte nell'importo complessivo finale. Si chiede di chiarire quanto su riportato.</p>	<p>Quanto riportato nello schema di offerta non è corretto in quanto l'importo riportato al punto 6 è solo di memoria e quindi non deve essere sommato agli altri.</p> <p>Effettivamente “ l'Importo complessivo della fornitura viene ad essere determinato dalla somma dei punti da 1(uno) a 5(cinque).</p> <p>Tale situazione è stata determinata da un pedissequo errore di digitazione.</p> <p>Per tutto quanto innanzi la corretta lettura di quanto indicato nello schema dell'offerta economica, riportato a pag. 13 del disciplinare di Gara, deve</p>

	essere: "Importo complessivo presunto della fornitura determinato dalla somma dei punti da 1 a 5"
Chiarimenti richiesti Impresa LADISA SPA di Bari con nota fax n. 604 dell' 8/4/2008	Relativa risposta
<p>La Ladisa S.p.A. , in riferimento alla procedura di gara richiamata all'oggetto, è a chiedere cortesemente i seguenti chiarimenti.</p> <p>Come è noto l'importo annuo presunto dell'appalto è pari ad €3.100.000,00. Dall'analisi del Disciplinare Tecnico e dei suoi allegati emerge palese che esso non consentirebbe alla scrivente di poter partecipare alla gara, stante la sua evidente incongruità, come consta dal calcolo sintetico dei costi occorrenti per partecipare alla presente procedura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - costo annuo del personale (vincolante, giusta previsione di cui all'art. 1 del Disciplinare di gara che obbliga l'aggiudicatario a mantenere inalterati i livelli occupazionali ed il monte ore lavorativo già impiegato dall'attuale affidataria): €1.842.704,00; - costo delle merci: €1.530.000,00; - costo attrezzature, lavori edili: da definire; - costo sicurezza: €25.000,00; - costo autocontrollo: €30.600,00; - costi totali di partecipazione: €3.428.804 IVA esclusa. Come si può evincere facilmente, i costi annui sono di gran lunga superiori all'importo presunto. Stante i dati su espressi, la gestione dell'appalto non solo non consentirebbe di ottenere un qualsivoglia utile, ma produrrebbe ingenti perdite. Invero sarebbe possibile effettuare un'offerta al rialzo, tuttavia appare perspicuo che il predetto rialzo sarebbe assolutamente rilevante facendo risultare del tutto ingannevole l'importo presunto posto dagli atti di gara. La scrivente, pertanto, chiede di riconsiderare l'importo a base d'asta. 	<p>L'importo annuo presunto, già quantificato in € 3.100.000,00 IVA esclusa, rappresenta la spesa storica annua sostenuta dall'A.O. per la esecuzione dei servizi identici a quelli oggetto della Gara.</p> <p>Tale valore è assolutamente necessario per una serie di motivi ed in particolare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rappresenta il valore dell'Appalto; - Rappresenta la base per la valorizzazione del Contributo da versare in favore dell'AVLP; - Rappresenta la base per determinare il capitale da garantire con la cauzione ovvero Fidejussione provvisoria; - Rappresenta l'indirizzo da perseguire per la Formulazione della migliore offerta tecnico – economica; <p>Sicuramente, in quanto importo presunto, non può rappresentare un valore vincolante, tanto in diminuzione quanto in aumento ai fini dell'aggiudicazione dell'Appalto.</p> <p>Appare doveroso evidenziare che l'analisi dei costi per la partecipazione alla Gara è competenza esclusiva di ogni "Soggetto Partecipante" il quale deve far ricorso ad una serie di ricerche ed elaborazioni per far sì che l'offerta presentata rappresenti il massimo equilibrio fra proposta tecnica ed offerta economica ricorrendo alle migliori soluzioni tecnico-economiche ed evitando di inserire elementi qualitativi non adeguati alle esigenze di una ristorazione collettiva (sia verso una qualità eccessivamente bassa sia verso una qualità eccessivamente alta) nonché costi eccessivamente bassi, inutili o ridondanti.</p>
Chiarimenti richiesti Impresa GEMEAZ CUSIN Filiale di Napoli con nota mail protocollo n. 2068 del 14/4/2008	Relativa risposta
<p>In riferimento all'oggetto, con la presente la scrivete Gemeaz Cusin Ristorazione S.r.l. , in qualità di società intenzionata alla partecipazione alla citata procedura d'appalto, pone a codesta Spett.le Amministrazione i seguenti chiarimenti al fine di disporre degli elementi cognitivi inequivocabili per correttamente adempiere alle espresse richieste ed obblighi capitolari.</p> <p>1) Il punto 3.3 lettera B del Disciplinare di Gara, dispone che il Soggetto Partecipante per adempiere alle prescrizioni capitolari deve produrre un deposito cauzionale provvisorio, del valore di € 310.000,00 (trecentodiecimila) valido per un periodo di 180 giorni a far tempo dalla data fissata per la presentazione delle offerte. Inoltre, in caso di R.T.I. non ancora costituito, il deposito cauzionale dovrà essere intestato a tutte le imprese raggruppande e contenere il richiamo</p>	<p>La Documentazione richiesta per la partecipazione alla Gara è riportata in modo analitico nel Disciplinare di Gara nel modo seguente:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) in via generale al punto 3.3 (alle pagine 6-7-8) b) per gli adempimenti inerenti la stipula del contratto al punto 6 (alle pagine 19-20) c) per i RTI e l'avvalimento al punto 7 alle pagine 22 e seguenti.

<p>alla natura collettiva della partecipazione alla gara. Alla successiva lettera C₁ viene richiesta il rilascio di una "dichiarazione, ai sensi dell'art. 75, comma 8, del D.Lgs. 163/2006, dal fideiussore (istituto bancario o assicurativo o intermediario finanziario iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del D.Lgs. n. 385/1993) in cui venga attestato l'impegno a rilasciare la garanzia per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali oggetto della procedura qualora il concorrente risultasse aggiudicatario".</p> <p>successivo punto 7 PARTECIPAZIONE DI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE (R.T.I.) E DI CONSORZI paragrafo Modalità di presentazione delle offerte in caso di R.T.I. o Consorzi dispone "La documentazione di cui al punto 3.3, punto 1, lettere A,C D,E,F,L, del presente Disciplinare di Gara, devono essere rese da ciascuna impresa partecipante al R.T.I. (costituito ovvero costituendo)". Preso atto di quanto sopra, premesso che la fideiussione richiesta deve coprire i relativi rischi in favore dell'Ente da parte di tutte le imprese facenti parti del costituendo R.T.I., che la richiesta dichiarazione di cui alla precedente lettera C deve essere rilasciata dal fideiussore, che pertanto detta dichiarazione viene resa in relazione alla fideiussione emessa, siamo a richiedervi, dovendo la capogruppo assolvere alle richieste capitolari, quale altra documentazione devono rilasciare le altre imprese facenti parti del costituendo R.T.I.</p>	
<p>2) Il punto 3.4 <u>Offerta tecnica</u>, elenca gli argomenti che il progetto tecnico deve trattare. Nello specifico al sub B punto 2) viene richiesta la redazione di un programma nutrizionale e non una mera elencazione di pietanza in quanto al punto 2.2 pag. 15 capitolo CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA ove si definiscono i punteggi massimi attribuibili, si fa esplicito riferimento ai relativi fabbisogni di carattere calorico, ciò sia per le diete standard che per le diete speciali; il precedente punto 4) - pag. 10 -, ad integrazione e completamento di quanto sopra, richiede che detto programma nutrizionale venga redatto a seconda del periodo stagionale (inverno - estate) e con cadenza almeno bisettimanale; il punto 5) - pag. 10 - richiede la redazione del <i>Programma di controllo della qualità</i> da redigersi ai fini dell'attribuzione dei punteggi di cui al punto 2.4 pag. 15 capitolo CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA, dove viene esplicitamente richiesta la redazione di un <i>Piano dettagliato di auto controllo proposto anche in relazione ai dettati della legge 155/97 (HACCP) e Piano di controllo della qualità</i>. Inoltre il</p>	<p>Alla pagina 11 di 31 del Disciplinare di Gara è riportato:</p> <p><i>Complessivamente (tutto compreso: relazioni, certificazioni, dichiarazioni ecc,) la Documentazione tecnica dovrà essere prodotta, in un numero massimo di 100 pagine, solo fronte, formato A4 con dimensione minima del carattere 12 punti. Si precisa che gli elaborati tecnici grafici, le schede tecniche inerenti attrezzature e materiali ed il piano HACCP sono da intendersi quali "allegati" alla Documentazione tecnica e, pertanto, potranno essere rimessi in un formato diverso alla Documentazione tecnica medesima.</i></p> <p>Data la specifica complessità del procedimento potranno essere intesi "ALLEGATI" anche:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) il programma nutrizionale, completo dei relativi fabbisogni di carattere calorico, nella sua complessiva articolazione; b) Certificazioni; c) Dichiarazioni <p>E' doveroso evidenziare che il Piano di autocontrollo è stato già definito "Allegato" .</p> <p>Per tutto quanto innanzi si conferma che il Progetto</p>

<p>successivo punto sub C) PROGETTO TECNICO, richiede la redazione di un <i>progetto tecnico definitivo</i>. Di contro alla pag. 11 del Disciplinare di Gara viene sancito <i>"Complessivamente (tutto compreso: relazioni, certificazioni, dichiarazioni ecc.) la Documentazione tecnica dovrà essere prodotta, in un numero massimo di 100 pagine, solo fronte, formato A4 con dimensione minima del carattere 12 punti."</i> Per quanto sin qui espresso, ci preme evidenziarvi che, sia per la loro natura intrinseca, che per la complessità della materia, che per il livello di dettaglio richiesto, oltre che per la perfetta aderenza alle norme regolamentanti le diverse materie da trattare anche ai fini di evidenziare le caratterizzazioni e la specificità e le diversità con cui i singoli Soggetti Partecipanti affronteranno e tratteranno gli argomenti richiesti, a meno che l'Ente Appaltante non intenda ricevere delle proposte laconiche, di massima e di scarso approfondimento, tali da non poter valutare le diversità tra i Soggetti Partecipanti che di conseguenza potrebbero determinare un appiattimento delle valutazioni, siamo a richiedervi se la richiesta relazione generale possa far riferimento a documentazione da produrre in forma di allegati, almeno per quel che concerne la documentazione progettuale da produrre ai fini dell'attribuzione dei punteggi di cui al punto 2 sub 2.1, 2.2 e 2.3 pag. 15 del Disciplinare di Gara. Ciò pena la impossibilità di rispondere con il grado di approfondimento richiesto.</p>	<p>Tecnico deve essere contenuto in pagine 100 così come richiesto nel Disciplinare di Gara mentre gli "ALLEGATI" non dovranno essere comprese nelle citate 100 pagine.</p>
<p>3) Alla pag. 12, ai fini della formulazione dell'offerta economica, viene riportata una tabella elencante i prezzi unitari da offrire. Premesso che per i singoli elementi costituenti la giornata alimentare, riteniamo che la definizione <i>distribuzione</i> afferisca non alla singola incidenza della mera distribuzione, ma al complesso di tutti gli elementi quali materie prime, preparazione, confezionamento e distribuzione al degente, siamo a richiedervi se i richiesti prezzi unitari debbano includere la relativa incidenza dell'investimento da effettuarsi. Ciò in quanto al successivo punto 4 pag. 13, viene definito che <i>"In ogni caso, i prezzi unitari netti offerti dovranno essere espressi e, comunque, si intenderanno franco destino, omnicomprensivi di tutti gli oneri, spese e remunerazione, per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale"</i>. Pertanto laddove la citata incidenza dell'investimento debba essere inclusa nei corrispettivi unitari, siamo a richiedervi se risulta corretto sommare ai fini della definizione dell'importo complessivo, l'investimento <i>complessivo dei lavori di ristrutturazione ed adeguamento locali nonché della fornitura ad</i></p>	<p>La frase riportata al punto 4 di pag. 13 del Disciplinare di Gara ed in particolare: <i>"In ogni caso, i prezzi unitari netti offerti dovranno essere espressi e, comunque, si intenderanno franco destino, omnicomprensivi di tutti gli oneri, spese e remunerazione, per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale"</i>, è riferita alla omnicomprensività del servizio di ristorazione in quanto tale, ad esclusione degli <i>importi offerti relativi ai lavori di ristrutturazione ed adeguamento locali nonché della fornitura ad integrazione delle attrezzature di cui all'apposito progetto</i> . Tali ultimi importi, in effetti, debbono trovare collocazione nell'apposita colonna dello schema di offerta economica denominata "Quota incidenza investimenti" la cui sommatoria dovrà necessariamente corrispondere all'importo che sarà riportato per memoria alla riga n. 6 dello stesso schema.</p>

<p><i>integrazione delle attrezzature di cui all'apposito Progetto, considerato che ciò genererebbe una sommatoria distorta. Di contro laddove le incidenze dell'investimento non debbano essere ricomprese nei corrispettivi unitari relativi alla colazione, al pranzo, alla cena ed ai pasti dipendenti, siamo a richiedervi come l'espresso investimento sarà riconosciuto all'aggiudicatario, preso atto che ne il Disciplinare di Gara, ne il Disciplinare Tecnico ne gli artt. 17, 18 e successivi dello Schema di Contratto risultano essere esaustivi in tal senso.</i></p>	
<p>4) In forza delle disposizioni di cui al Disciplinare di Gara ed agli art. 3 e 4 del Disciplinare Tecnico, siamo a richiedervi elenco dettagliato delle attrezzature, impianti e suppellettili che l'Ente Appaltante metterà a disposizione del gestore, il loro stato di funzionamento e la relativa proprietà degli stessi da parte dell'Azienda Ospedaliera Appaltante.</p>	<p>Si veda l'allegato C al Disciplinare Tecnico, allegato 1 al Disciplinare di gara . Per quanto attiene allo stato di funzionamento delle attrezzature e quant'altro l'Ente Appaltante metterà a disposizione del gestore, il tutto potrà essere constatato a seguito del previsto sopralluogo obbligatorio.</p>
<p>5) L'articolo 14 del Disciplinare Tecnico decreta <i>"L'acquisto delle attrezzature, dei vassoi, delle stoviglie, degli utensili come specificato al precedente art. 3 deve essere realizzato, pena la rescissione contrattuale, entro e non oltre 30 giorni dalla data di aggiudicazione mentre l'adeguamento funzionale e la messa a norma dei locali e degli impianti delle cucine degli Stabilimenti deve essere realizzato, pena la risoluzione contrattuale, entro e non oltre 60 giorni dalla data di aggiudicazione."</i>. Per quanto sopra siamo ad evidenziarvi da un lato la contraddittorietà della tassativa richiesta e da un altro la violazione dei disposti di cui all'art. 11 comma 12 del D.Lgs. 163/06. Nello specifico siamo ad evidenziarvi che le diverse attrezzature interessate per l'esecuzione del servizio, per la loro installazione e quindi messa in esercizio, necessitano del preliminare adeguamento funzionale, edile ed impiantistico dei locali cucina. Di conseguenza un loro anticipato acquisto rispetto a detti interventi risulta essere del tutto improduttivo. Pertanto siamo a richiedervi la rettifica di detto articolo. In aggiunta, detta richiesta trova fondamento anche nella violazione del citato articolo di legge. Infatti mentre l'articolo in questione del Disciplinare Tecnico dispone tassativamente e pena la rescissione contrattuale quale punto di riferimento la data di aggiudicazione, il comma 12 art. 11 del D.Lgs. 163/06 decreta <u><i>"L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace"</i></u> posticipando quindi l'esecutività del servizio appaltato alla successiva stipula del contratto, i cui termini vengono fissati dallo stesso articolo di legge, e non alla mera <i>data di aggiudicazione</i>.</p>	<p>In armonia a quanto disposto dal comma 12 dell'art. 11 del D. Lgs. 163/2006, i termini indicati all'art. 14 del Disciplinare Tecnico decorreranno dalla data di sottoscrizione del contratto ovvero da diversa data concordata tra le parti a seguito di sottoscrizione del contratto medesimo.</p> <p>Al momento è esclusa la possibilità di dare esecuzione al contratto in via d'urgenza attesa la mancanza del Regolamento di attuazione all'interno del quale dovranno essere previsti modi e condizioni tali da consentire l'attivazione del contratto in via d'urgenza.</p>

<p>6) In diversi punti, il Disciplinare di Gara, nel regolamentare gli adempimenti in caso di partecipazione alla presente procedura d'appalto da parte di R.T.I. , determina la documentazione da produrre laddove il <i>Soggetto Partecipante</i>, sia un raggruppamento già costituito o un costituendo R.T.I. Contrariamente, lo Schema di dichiarazione (Allegato 3) al Disciplinare di Gara, alla lettera t), richiede, <i>perentoriamente</i>, "(nel caso di RTI) La conformità all'originale dell'allegata copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla Mandataria per atto pubblico ovvero scrittura privata autenticata:". Ne consegue che, laddove il <i>Soggetto Partecipante</i>, sia un costituendo Raggruppamento Temporaneo di Imprese, lo stesso debba obbligatoriamente essere costituito anticipatamente, contravvenendo quindi sia a quanto previsto dal Disciplinare di Gara, che a quanto disposto dall'art. 37 comma 8 del D.Lgs. 163/06. Si richiede pertanto, inequivocabile chiarimento, circa la possibile partecipazione di costituenti R.T.I. , in aderenza delle disposizioni di cui al comma 8 art. 37 del D.Lgs. 163/06.</p> <p>In ottemperanza dei disposti di cui all'art. 71 del D. Lgs. 163/06, nel restare in attesa di Vs. gradito riscontro stesso messo in merito alla presente, Vi invitiamo a rendere noti con mezzi idonei alla generalità degli interessati i suddetti chiarimenti, ciò sia in osservanza del principio della <i>par condicio</i> tra i concorrenti, che al fine di evitare eventuali contestazioni in fase di gara da parte di concorrenti che non ne abbiano avuto conoscenza.</p>	<p>In virtù del disposto di cui al comma 8 dell'art. 37 del D. Lgs. 163/2006 "è consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'articolo 34, comma 1, lettere d) ed e), anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti."</p> <p>Per quanto innanzi, a tale disposizione deve adeguarsi sia lo "Schema di Dichiarazione" di cui all'allegato n. 3 sia la rimanente Documentazione nella quale possano incontrarsi elementi in contrasto con il citato comma 8 dell'art. 37 del D. Lgs. 163/2006.</p>
<p>Chiarimenti richiesti Impresa SODEXHO SANITA' S.p.A. Filiale di Napoli con nota mail protocollo n. 2070 del 14/4/2008</p>	<p>Relativa risposta</p>
<p>in riferimento alla lett. M.. dell'articolo 3.3 del Disciplinare di gara (documentazione amministrativa) ed all'art. 16 del disciplinare tecnico, viene prescritta, a pena di esclusione dalla gara, la disponibilità di un centro di cottura sostitutivo per eventuali emergenze, già dotato di tutte le autorizzazioni al momento dell'offerta, altresì viene precisato che tale centro deve avere le caratteristiche per fornire i pasti necessari al regolare funzionamento delle strutture operative dell'Azienda Ospedaliera e di non creare disagi ai degenti ricoverati in ordine al servizio di ristorazione. La dimostrazione di tale requisito viene richiesta mediante dichiarazione di parte. Orbene, appare pacifico che per assolvere a tale prescrizione l'autorizzazione sanitaria debba essere stata rilasciata per l'attività specifica oggetto dell'appalto ovvero sia la preparazione di pasti d'asporto e/o veicolati; altresì, il centro di cottura debba possedere una capacità produttiva atta a soddisfare 700 Giornate</p>	<p>L'obbligo di disponibilità di un centro di cottura esterno all'Azienda sanitaria è dettato dalla necessità di non incorrere in una sospensione del servizio di ristorazione in caso di blocco dei centri di cottura interni all'Azienda Sanitaria (Maternità e D'Avanzo). Diverso è invece il caso della ristrutturazione di adeguamento strutturale ed impiantistico dei due centri di cottura interni per i quali l'impresa aggiudicataria potrà ricorrere all'alternanza dell'intervento di adeguamento strutturale, purché vengano rispettati i tempi previsti nel Disciplinare Tecnico.</p> <p>In ordine all'autorizzazione sanitaria, appare evidente che il centro di cottura deve essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria per la preparazione di pasti d'asporto e/o veicolati e sarà intestata al titolare della struttura.</p> <p>Si conferma che la capacità produttiva della struttura sarà verificata successivamente anche sulla base delle attrezzature in essa esistenti.</p> <p>Il centro di cottura, in caso di necessità, può essere</p>

<p>Alimentari giornalieri. Pertanto, laddove dalla dichiarazione di cui alla lettera M. dell'articolo 3.3. dei disciplinari di gara non dovessero rilevarsi i requisiti di cui sopra, si chiede a codesta Spett. le Azienda Ospedaliera, in quale fase successiva si provvederà a verificare il possesso di tali requisiti.</p> <p>Inoltre, qualora la disponibilità del centro di cottura sostitutivo sia dimostrata mediante Impresa ausiliaria (avvalimento) o convenzione, si chiede a Codesta Spett.le Azienda Ospedaliera se in caso di utilizzo per emergenza del centro di cottura sarà consentita la preparazione dei pasti da parte dell'appaltatore in maniera promiscua, ovvero sia in contemporanea con l'impresa ausiliaria o proprietaria che ha concesso la disponibilità mediante convenzione oppure l'appaltatore dovrà garantire alla Stazione Appaltante l'esclusiva disponibilità per produrre i pasti oggetto dell'appalto. Ed ancora, in caso di utilizzo promiscuo del centro di cottura, se sarà possibile operare in assenza di autorizzazione sanitaria considerata l'impossibilità di poter richiederne due autorizzazioni sanitarie per la stessa unità produttiva.</p>	<p>utilizzato promiscuamente sia dall'Impresa ausiliaria ovvero proprietaria sia per le necessità dell'azienda Ospedaliero – Universitaria.</p>
<p>Chiarimenti richiesti Impresa LADISA SPA di Bari con nota fax n. 665/08 del 14/4/2008</p>	<p>Relativa risposta</p>
<p>In caso di partecipazione di RTI non ancora costituito, nella documentazione amministrativa di gara deve essere inserita "copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico ovvero scrittura privata autenticata", come espressamente previsto alla lettera t) dell'Allegato 3 al Disciplinare di gara o, come appare più probabile, è sufficiente indicare nella dichiarazione Allegato 3 " a quale impresa raggruppanda, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza", come espressamente previsto nel paragrafo denominato "modalità di presentazione delle offerte in caso di RTI o Consorzi", alla pagina 22 del Disciplinare di gara.</p>	<p>E' bene evidenziare che l'oggetto della lettera t) dello schema di dichiarazione non è riferito al Raggruppamento Temporaneo di Imprese non ancora costituito. Tanto è vero che la specificazione sulla diversa documentazione da presentare a seconda si tratti di partecipazione di un RTI costituito ovvero costituendo è contenuta nel paragrafo "modalità di presentazione delle offerte in caso di RTI o Consorzi", trattandosi peraltro, relativamente all'allegato 3, di "schema di dichiarazione da adeguare alle effettive condizioni dell'Impresa partecipante e quindi da eventualmente implementare con le condizioni non previste ancorché richieste nella documentazione di gara.....".</p>

AVVISO DI PRECISAZIONE SU CHIARIMENTO RESO:

In merito a quanto richiesto dalla Impresa SODEXHO SANITA' SPA - filiale di Napoli con nota mail n.2070 del 14/4/2008 il secondo capoverso della risposta deve intendersi modificato così come segue:

"In ordine all'autorizzazione sanitaria, appare evidente che il centro di cottura deve essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria per la preparazione di pasti veicolati e sarà intestata al titolare della struttura".

Relativamente al 3° capoverso della medesima risposta, lo stesso deve intendersi modificato (sostituito) così come segue:

"Per la capacità produttiva del Centro di cottura sostitutivo si conferma quanto richiesto all'art.16, co.3 del Disciplinare Tecnico ed, in particolare:

"Trattandosi di Struttura da utilizzare solo in caso di emergenza a causa del mancato funzionamento degli impianti in esercizio presso l'Azienda ospedaliero – universitaria, la stessa non necessita di particolari caratteristiche se non quelle di fornire i pasti necessari al regolare funzionamento delle

