



ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

Prot. n. 3244

Castel San Giovanni, 17 Agosto 2018

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLE STRUTTURE DELL'ASP AZALEA - Lotto Unico CIG 75853626BD.

Risposte alle richieste di chiarimenti pervenute il 13/08/2018.

1. QUESITO: In quale cucina lavorano i dipendenti ASP in distacco funzionale? Eventualmente tali dipendenti possono essere impiegati anche nell'altra cucina dell'ASP?

Risposta: ***Allo stato attuale i dipendenti di ASP sono suddivisi su entrambe le cucine. L'attuale ubicazione lavorativa non è tuttavia rilevante nell'ottica del modello organizzativo che sarà proposto da parte di ciascun concorrente***

2. QUESITO: Sussistono vincoli/obblighi di turnazioni per il personale ASP in distacco e pertanto se debbono lavorare esclusivamente in determinati giorni (esempio solo dal lunedì al venerdì) e in determinati orari (esempio turno mattina) o se possono essere impiegati, a rotazione, anche in turni serali e in giornate festive

Risposta: ***Per il personale a tempo pieno non sussiste alcun vincolo/obbligo oltre il rispetto del CCNL. Per il personale a tempo parziale vanno rispettati i vincoli di orario stabiliti dai relativi contratti individuali di lavoro.***

3. QUESITO: Si chiede di esplicitare come è stato calcolato l'importo, a carico dell'O.E.A., di euro 778.719,76 relativo al costo del personale di cui all'art. 23 D.Lgs 50/2016 utilizzato per la determinazione della base d'asta. Tale valore infatti è molto inferiore alla valorizzazione economica dell'elenco del personale dell'attuale gestore riportato in disciplinare di gara (anche considerando il monte ore di n. 47,5 ore dichiarato dal gestore per la cucina di Borgonovo)

Risposta: ***L'importo indicato è stato stimato dalla S.A. tenendo conto del n° di giornate alimentari e pasti previsti per la durata contrattuale, che si discostano in modo significativo dal numero di giornate alimentari e pasti erogati allo stato presente, dall'attuale gestore***

4. QUESITO: Si chiede conferma che le ore giornaliere dichiarate dal gestore uscente per la cucina di Borgonovo ed utilizzate esclusivamente per l'appalto siano 47,5 al giorno.

Risposta: ***Si conferma il numero di ore dichiarato dall'attuale gestore, riportato in Disciplinare Art 4.***

5. QUESITO: Si chiede conferma che, ai fini della procedura in oggetto, NON costituisce subappalto un qualsiasi contratto avente ad oggetto attività da Voi indicate all'art. 7 del disciplinare di gara (trasporto pasti, manutenzione, disinfestazione e derattizzazione), che richiedono l'impegno di manodopera in misura superiore al 50 per cento dell'importo del contratto da affidare, se però singolarmente di importo inferiore al 2 per cento dell'importo di aggiudicazione del presente appalto o di importo inferiore a 100.000 euro.

Risposta: ***Trova applicazione la disciplina dell'art. 105 del D.lgs 50/2016***



ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

6. QUESITO: Quali sono i costi sostenuti, per l'anno 2017 e per l'anno 2016, relativamente all'utenze della cucina ANDREOLI che saranno a carico dell'Aggiudicatario (luce, riscaldamento, acqua calda addolcita potabile, acqua fredda addolcita potabile). Si chiede inoltre se l'Aggiudicatario dovrà provvedere direttamente agli allacciamenti di tali utenze oppure se tali costi verranno rifatturati direttamente dall'ASP

Risposta: ***I dati disponibili non sono significativi, in quanto l'attuale produzione è significativamente differente da quella posta in gara. L'Aggiudicatario dovrà provvedere direttamente agli allacciamenti delle utenze ove possibile.***

7. QUESITO: Si chiede conferma che la produzione dei pasti per i degenti dell'Ospedale di Castel San Giovanni viene effettuata dalla cucina Albesani

Risposta: ***L'attuale organizzazione della produzione non è rilevante ai fini del presente appalto. E' vincolante quanto indicato in Capitolato Speciale Descrittivo Prestazionale (CSDP) – Art 5 – in merito alla produzione per CRA Albesani***

8. QUESITO: Per quanto riguarda il servizio di fornitura pasti per l'ospedale di Castel San Giovanni, tali pasti devono essere già confezionati all'interno di carrelli termici (con vano caldo e freddo) presso la cucina di Castel San Giovanni e quindi occorre trasportare presso l'ospedale i carrelli? Oppure vengono trasportati in gastronom all'interno dei contenitori isotermini che vengono poi inserite nei carrelli direttamente presso l'Ospedale? In questo caso è previsto uno spazio specifico all'interno dell'Ospedale per l'allestimento dei carrelli e successivamente per il loro lavaggio?

Risposta: ***I pasti devono essere consegnati in appositi carrelli termici. Presso l'Ospedale non sono disponibili spazi per attività di allestimento e/o lavaggio.***

9. QUESITO: Si legge all'art. 18 del Capitolato Speciale d'appalto che i carrelli dell'Ospedale vanno depositati in una zona di raccordo specifica (montacarichi piano -1). Si chiede quindi conferma che da questa zona di raccordo vengono poi ritirati dal personale dell'ASL che provvede al trasporto ai piani e ai reparti e che quindi non è previsto, a carico dell'Aggiudicatario, la consegna/ritiro ai piani.

Risposta: ***Si conferma.***

10. QUESITO: A che ora, per pranzo e cena, quindi tali carrelli vengono riconsegnati dal personale dell'ASL di Piacenza presso la zona di raccordo?

Risposta: ***Si rimanda al Capitolato Speciale Descrittivo Prestazionale (CSDP) Art 18- Organizzazione del servizio ed orari distribuzione pasti.***

11. QUESITO: Il lavaggio dei carrelli termici ospedalieri è a carico dell'Aggiudicatario? E in caso affermativo tale lavaggio deve avvenire presso la cucina ASP o direttamente presso l'Ospedale?

Risposta: ***Il lavaggio dei carrelli è a carico aggiudicatario presso la cucina di riferimento***

12. QUESITO: A chi spetta la fornitura di tutto l'occorrente per la somministrazione del pasto ai degenti presso l'Ospedale? (esempio: mestoli, pinze, vassoi)? E a chi spetta il relativo lavaggio di tali utensili e dei vassoi?

Risposta: ***La fornitura di utensileria e relativo lavaggio è a carico dell'aggiudicatario presso la cucina di riferimento***



ASP AZALEA

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA DEL DISTRETTO DI PONENTE

13. QUESITO: Nell'elenco delle attrezzature allegate al capitolato non sono presenti i carrelli termici dell'ospedale. E' un refuso oppure sono di proprietà dell'ASL che li mette a disposizione dell'Aggiudicatario? O invece devono essere acquistati tutti dall'Aggiudicatario del servizio? Le manutenzioni dei carrelli sono a carico dell'Aggiudicatario?

Risposta: ***Non trattasi di refuso. Quanto non indicato e necessario per il servizio deve essere reso disponibile da parte dell'aggiudicatario, cui spettano anche le relative manutenzioni, come riportato in CSDP, Art 5.***

14. QUESITO: La prenotazione dei pasti per i degenti dell'Ospedale avviene con modalità informatiche? In caso affermativo tale programma informatico è a carico dell'ASL/ASP o del gestore uscente? E come vengono prenotati i pasti delle varie utenze di cui alla tabella 1 e 2 dell'Art. 4 del capitolato Speciale d'Appalto? Mediante fax, telefono oppure sempre con programma informatizzato?

Risposta: ***Tutte le prenotazioni arrivano direttamente alle cucine con diverse modalità (fax, telefono, cartaceo, mail) e non sono uniformate a causa delle differenti esigenze di ciascuna tipologia di utenza.***

NOTA

Con riferimento all'art. 3 del disciplinare si precisa che le sostituzioni hanno carattere eventuale ed eccezionale e l'importo indicato è un valore medio: sarà rimborsato il costo orario della sostituzione in base al livello del soggetto da sostituire.

Il Responsabile Unico Del Procedimento
Mauro Pisani

