



Servizio Provveditorato

Pieve di Soligo, **06.10.2009**

Protocollo n. **956/SPE**

OGGETTO: Licitazione Privata per la gestione del **SERVIZIO di RISTORAZIONE - proroga e chiarimenti.**

Facendo seguito alla lettera invito prot. n. **25668** del **06.07.2009** ed alla successiva nota di sospensione prot. n. 35768 del 24.09.2009, si comunica che è stata prevista la **proroga dei termini** della Licitazione Privata per la gestione del **SERVIZIO di RISTORAZIONE**, come segue:

- la presentazione dell'offerta viene ora prevista **entro e non oltre le ore 12,00 del giorno giovedì 15 ottobre 2009** all'UFFICIO PROTOCOLLO DELL'ULSS N. 7 - Via Lubin, 16 - 31053 PIEVE DI SOLIGO (TV);
- ai fini dell'ammissione alla gara alle **ore 10,00 del giorno 19.10.2009** presso la Sede ULSS n° 7 di Pieve di Soligo, Via Lubin 16, in seduta pubblica, avverrà l'apertura dei plichi per il riscontro della regolare presentazione della documentazione richiesta; tale documentazione sarà successivamente trasmessa alla Commissione Tecnica all'uopo nominata per la valutazione della qualità.

Si comunicano inoltre i seguenti ulteriori chiarimenti:

#### **Chiarimento n. 14 del 21.09.2009**

##### Domanda

Viene richiesto "l'elenco del personale impiegato dagli attuali gestori con specifica del monte ore settimanale, del livello contrattuale, dell'anzianità di servizio e della funzione. Ciò per la duplice finalità di stima dei costi e di stesura della relazione tecnica secondo quanto richiesto all'articolo 11, lettera A), numero 10) della lettera d'invito."

##### Risposta

**Si allegano i due elenchi** predisposti dai due attuali gestori del servizio: **Dussmann Service S.r.l.** (P.O. di Vittorio Veneto e Conegliano ecc..) e **Sodexo Italia S.p.A.** (P.O. De Gironcoli).

#### **Chiarimento n. 15 del 21.09.2009**

##### Domanda

Viene richiesto "Il tariffario relativo ai "prezzi di costo" cui si fa riferimento all'articolo 8, terzo punto, della lettera d'invito per quanto riguarda il rimborso dei consumi energetici."

##### Risposta

I costi relativi all'anno 2008 sono stati riportati nel file "COSTI\_\_Utenze\_\_CUCINE-MENSE\_ULSS7-2008" consegnato alle ditte partecipanti ai sopralluoghi delle strutture - che riportava anche il calcolo dei costi unitari.

I prezzi di costo di riferimento per l'anno 2008 sono stati i seguenti:

- Energia elettrica: € 0,15762 al Kwh - riferimento Bolletta SUM-Treviso;
- Acqua refrigerata: € 33,1832 al MWhf - prezzo al Kwh rapportato ai Kwh/frigoriferi;
- Acqua fredda: € 0,651938 al MC - riferimento Bolletta Servizi Idrici Sinistra Piave;

- Riscaldamento: € 107,24 al MWh - riferimento combustibile (gas/Btz) desunto con la media ponderale dal listino CCIAA di Treviso;
- Vapore: € 0,0434 al Kg. - riferimento combustibile (gas/Btz) desunto con la media ponderale dal listino CCIAA di Treviso;
- Gas Metano: € 0,878634 al MC - riferimento Bolletta AscoPiave.

### Chiarimento n. 16 del 21.09.2009

#### Domanda

E' corretta l'interpretazione secondo la quale la compilazione dell'offerta economica deve essere effettuata nel modo seguente:

1. **relativamente al punto 8)**: rimborso unitario per ogni singolo pasto prodotto da destinare ad utenti esterni, mentre il rimborso complessivo dato dalla moltiplicazione dei 1000 pasti giorni x 365 giorni x sei anni verrà esplicitato nell'allegato prospetto riassuntivo all'offerta.
2. **relativamente al prospetto riepilogativo**: sullo stesso andrà riportata la sommatoria dei valori complessivi relativi ai sei anni dei punti da 1 a 7) ottenuti moltiplicando i valori unitari per le singole quantità e da tale sommatoria **destrarre** il valore complessivo dato dalla moltiplicazione del valore unitario del punto 8) moltiplicato per 1000 pasti giorno x 365 giorni x sei anni ?

#### Risposta

1. Si. Si riporta quanto indicato in Capitolato Speciale per il punto 8) dell'offerta economica: "il rimborso spese unitario per singolo pasto prodotto, per l'eventuale utilizzo del centro di cottura ospedaliero per la predisposizione di pasti da destinare ad utenti di altri Enti e/o imprese ((ai soli fini dell'aggiudicazione vengono ipotizzati n. 1.000 pasti giornalieri per 365 giorni annui - detto rimborso spese unitario offerto per singolo pasto prodotto non potrà essere superiore al 10% del prezzo unitario offerto per i pranzi per i degenti (punto 2d))".

Il rimborso complessivo dovrà essere utilizzato, oltre che nel prospetto riassuntivo allegato all'offerta, anche per il calcolo del "prezzo complessivo per l'intero periodo contrattuale di 6 anni" indicato al successivo punto 9) dell'offerta economica.

2. Si. Il prospetto riassuntivo dovrà riportare in modo chiaro la modalità di calcolo del "prezzo complessivo per l'intero periodo contrattuale di 6 anni" indicato al punto 9) dell'offerta economica, descrivendo analiticamente le varie componenti (quantità e prezzi).  
Detto calcolo è meglio indicato in Capitolato Speciale per il punto 9) dell'offerta economica: "il prezzo complessivo per l'intero periodo contrattuale di 6 anni (riferito alle quantità di cui agli artt. 1 e 6, e comprensivo: delle quote di gestione complete (prezzi unitari per quantità) per prime colazioni, pranzi e cene, dei costi complessivi dei generi alimentari straordinari, dei costi complessivi dei lavori di ristrutturazione dei locali ed impianti e della fornitura delle nuove attrezzature, macchinari, carrelli e arredi, dell'eventuale costo o prezzo di valutazione per lo smontaggio e ritiro di impianti e attrezzature e del rimborso spese per la produzione di 1.000 pasti giornalieri, per 365 giorni annui, da destinare eventualmente ad utenti di altri Enti e/o imprese)."

### Chiarimento n. 17 del 21.09.2009

#### Domanda

E' corretta l'interpretazione secondo la quale il rimborso unitario per singolo pasto prodotto da destinare ad utenti esterni verrà corrisposto all'Ente solo per il numero di pasti effettivamente prodotti e non per i 1000 pasti giorno ipotizzati nel Capitolato di gara?

#### Risposta

Si. Come indicato in Capitolato Speciale per il punto 8) dell'offerta economica (integralmente riportato al precedente chiarimento n. 16): "...ai soli fini dell'aggiudicazione vengono ipotizzati n. 1.000 pasti giornalieri per 365 giorni annui...".

## Chiarimento n. 18 del 21.09.2009

### Domanda

Dopo attenta valutazione delle richieste di Capitolato e degli studi tecnici elaborati per la sede dell'Ospedale De Gironcoli, ed in specifico riferimento a quanto richiesto a pag. 10/33 del Capitolato Speciale "La ditta dovrà presentare (oltre al sotto indicato attestato di avvenuto sopralluogo) una dichiarazione di aver preso visione sul posto delle aree, delle strutture e dei locali oggetto della presente gara, nonché delle attrezzature e impianti in uso, e di non aver dubbi o riserve circa l'esecuzione dei lavori di ristrutturazione edilizia e lo svolgimento del servizio di ristorazione" si reputa che gli ambienti interessati, ancorchè ristrutturati, possano non rispondere ai "requisiti dei luoghi di lavoro" di cui all'allegato IV° del D. Lgs 81/2008 e di conseguenza non possa essere concessa una nuova autorizzazione sanitaria, della quale sarà onere delle Ditta aggiudicataria farne richiesta. Si chiede pertanto:

- 1) Possibilità di prospettare soluzioni differenti da quanto espressamente richiesto dal Capitolato Speciale con riferimento alla ristrutturazione dei locali cucina De Gironcoli;
- 2) Possibilità di effettuazione di ulteriore sopralluogo ufficiale in presenza dei Responsabili degli Enti preposti ad emanare un parere preventivo sui requisiti di cui sopra.

Al fine di soddisfare i punti richiesti, e specificatamente il secondo, si chiede formale proroga della scadenza per i tempi ritenuti necessari ed esaustivi.

### Risposta

La ditta offerente potrà presentare una propria specifica proposta progettuale per la ristrutturazione, tra l'altro, anche dei locali che intende utilizzare tra quelli messi a disposizione presso il P.O. De Gironcoli.

Come indicato al terzo capoverso dell'art. 4 del Capitolato Speciale "La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla ristrutturazione degli ambienti, ove richiesto e/o proposto, presentando i progetti definitivi in sede di offerta, seguendo i criteri della migliore e più razionale realizzazione e riorganizzazione strutturale del servizio, tenendo conto delle indicazioni di leggi e regolamenti sia in materia sanitaria di disciplina igienica della produzione e manipolazione delle sostanze alimentari e delle bevande, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza degli ambienti di lavoro, nonché in materia di Lavori Pubblici e di regolamenti edilizi locali."

Si precisa che l'attività di "preparazione e somministrazione di alimenti e bevande" presso il P.O. De Gironcoli, nei locali siti in Via Manin n. 110, risulta attualmente autorizzata dal Dirigente del Comune di Conegliano con l'autorizzazione sanitaria prot. n. 2145/AP del 17.01.2005.

Distinti saluti.

Il Responsabile del  
Serv. Provveditorato ed Economato  
f.to dott. Livio Dal Cin