



**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO TRIENNALE
CON OPZIONE DI PROSECUZIONE BIENNALE DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE A PERSONE ANZIANE NELLA ASP
REMAGGI**

CHIARIMENTI

(aggiornati 2 dicembre 2020)

1) Quesito

“In riferimento alla procedura in oggetto, siamo con la presente a richiedere se vi siano indicazioni relative al sopralluogo. Nei documenti di gara non vi è menzione dello stesso e chiediamo se sia facoltativo o obbligatorio e in caso come concordare la sua effettuazione”

1) Chiarimento

Il sopralluogo, in considerazione dell'emergenza sanitaria Covid-19 non è previsto. La Stazione appaltante si rende tuttavia disponibile a fornire le informazioni e la documentazione, anche fotografica, richiesta e ritenuta utile ai fini della formulazione dell'offerta.

2) Quesito

“In relazione alla procedura in oggetto, potete confermare che: - l'importo della garanzia provvisoria è pari a € 9.145,40 non soggetto ad ulteriore riduzione?”

2) Chiarimento

L'importo della garanzia provvisoria indicato nel bando di gara non è suscettibile di ulteriore riduzione, perché tiene conto di tutte le possibili riduzioni tra loro cumulabili previste dall'art. 93 del D.lgs 50 del 2016, in particolare: la riduzione del 50 % relativa al possesso della certificazione ISO 9001 e la riduzione del 20 % relativa al possesso della certificazione ISO 14001.

3) Quesito

“È possibile emettere la fideiussione in formato P7m, firmata digitalmente da un garante munito di idonei poteri di firma e quindi non necessariamente presentare il documento in formato cartaceo?”

3) Chiarimento



La garanzia – se il documento originale è informatico – deve essere così prodotta, come previsto al paragrafo 3.4. del Disciplinare.

La produzione analogica (cartacea) della fideiussione è prevista nell'eventualità che il garante rilasci la garanzia soltanto in formato cartaceo.

4) Quesito

“In relazione alla presente procedura, si richiede se è possibile effettuare sopralluogo degli ambienti interessati, essenzialmente per capire lo stato manutentivo delle attrezzature da cucina e visionare gli ambienti di servizio. Si chiede in ogni caso se è possibile avere l'elenco delle attrezzature di cui all'art. 59 del Capitolato Speciale comprensivo dell'anno di costruzione o installazione”

4) Chiarimento

Il sopralluogo, in considerazione dell'emergenza sanitaria Covid-19 non è previsto. La Stazione appaltante si rende tuttavia disponibile a fornire le informazioni e la documentazione ritenuta utile ai fini della formulazione dell'offerta. Si allega al riguardo il link al video relativo ai locali ed alle attrezzature: <https://www.dropbox.com/s/ebzp31a2shvanej/2020.11.25.Video%20cucina%20Remaggi.mp4?dl=0>.

5) Quesito

“[...] la scrivente [...] chiede se, nell'interesse pubblico, di estendere la possibilità di partecipazione, al maggior numero possibile di operatori economici, il requisito di partecipazione, richiesto al punto 7 c): “fatturato totale negli esercizi finanziari 2017, 2018 e 2019 relativo a servizi di ristorazione collettiva presso Residenze Sanitarie Assistenziali per anziani ultrasessantacinquenni non autosufficienti, pubbliche o private non inferiore a € 1.377.510,00”, sia da ritenersi soddisfatto mediante ostensione di fatturato, in disponibilità alla scrivente, di pari entità, relativo a servizi di ristorazione collettiva presso Cliniche private”

5) Chiarimento

Si conferma il possesso del requisito specifico funzionale alla corretta esecuzione del servizio indicato nel bando di gara.

5 bis) Chiarimento (ad integrazione del chiarimento di cui sopra)

Le imprese partecipanti devono dichiarare di essere in possesso dei requisiti specifici richiesti nel bando di gara, per cui – con riferimento a quanto richiesto al paragrafo 7 c)



– di aver conseguito un *“fatturato totale negli esercizi finanziari 2017, 2018 e 2019 relativo a servizi di ristorazione collettiva presso Residenze Sanitarie Assistenziali per anziani ultrasessantacinquenni non autosufficienti, pubbliche o private non inferiore a € 1.377.510,00”*.

6) Quesito

“In considerazione della Vs. richiesta di fornitura di un omogeneizzatore prima dell’avvio del servizio si chiede conferma che per la produzione dei pasti destinati agli ospiti con problemi di disfagia debba essere usata esclusivamente tale attrezzatura e non sia possibile utilizzare un sistema di produzione automatizzato con preparati alimentari ? in caso di risposta negativa può non essere acquistato l’omogeneizzatore ? nel caso in cui possa essere utilizzato un sistema di produzione automatizzato il menù può essere diverso da quello previsto per gli altri ospiti al fine di garantire un corretto apporto nutrizionale?”

6) Chiarimento

In considerazione della richiesta di fornitura di omogeneizzatore siamo a significare che tale attrezzatura si rende necessaria in quanto la policy aziendale prevede la omogeneizzazione del piatto del giorno (quando possibile) nel rispetto delle varie portate che compongono il pasto (primo, secondo e contorno) evitando piatti unici, in modo da garantire la maggior appetibilità del pasto e la varietà dei gusti. L'approvvigionamento di tale attrezzatura e la forma, rimane di competenza dell'azienda che si aggiudicherà il servizio, fatta salva la gestione della proprietà dell'attrezzatura a fine appalto.

7) Quesito

“Considerato che, sulla base del disposto inserito al punto 4.b della tabella contenuta nell’art. 7.1 del Vs. Disciplinare di gara, le proposte tese al miglioramento dei locali, ambienti ed attrezzature, sono oggetto di attribuzione di punteggio in sede di offerta tecnica,

Dato altresì che, ai sensi dell’art. 7 punto 15 del Vs. Capitolato di gara, sono a carico dell’Impresa le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature del Centro di Cottura,

si ritiene che, al fine di poter ottemperare a quanto sopra, sia indispensabile effettuare il sopralluogo congiuntamente ai nostri tecnici.



Data l'attuale fase di emergenza sanitaria Covid-19, consideriamo che sia necessario effettuare il sopralluogo massimo due persone per Azienda, con obbligatorietà di indossare i d.p.i. previsti dalla normativa e più specificatamente mascherine, copriscarpa, camici monouso.

Visto quanto sopra, si chiede di poterci comunicare le indicazioni e la programmazione per l'espletamento del sopralluogo in questione"

7) Chiarimento

Per tutti i concorrenti è consentito il **sopralluogo facoltativo**, da eseguirsi nel rispetto delle seguenti condizioni:

- il sopralluogo potrà essere richiesto fino al giorno 15/12/2020 compreso;
- per poter effettuare il sopralluogo dovrà essere richiesto appuntamento all'ufficio Patrimonio e Fornitori dell'Azienda all'indirizzo mail all'indirizzo aa.pecori@matteoremaggi.it alla quale seguirà mail di conferma;
- la richiesta dovrà essere presentata almeno 48 ore prima della visita.
- l'accesso sarà consentito a sole due persone, munite di delega scritta del legale rappresentante se non effettuato dallo stesso, dei DPI necessari (camice, copri scarpe, mascherina chirurgica o FFP2, guanti monouso), e comunque previa rilevazione della temperatura (da effettuare al check point aziendale);
- l'orario di visita non potrà essere modificato, a causa di esigenze legate alle preparazioni in corso ed è stabilito fin da ora dalle ore 11:30 alle ore 12:30.

Eventuali, ulteriori indicazioni saranno comunicate dal competente ufficio al momento della prenotazione della visita. In mancanza di quanto sopra non sarà autorizzato alcun accesso.

IL RUP

Dott.ssa Elisabetta Epifori